



お知らせ 町で処理できないごみが
ごみステーションに出されています

町で処理できないごみの処理については、販売店などにご相談ください。

町で処理できないごみの例
自動車用品、自動車部品、コンクリートブロック、スレート、土砂、家電4品目(テレビ、洗濯機、エアコン、冷蔵庫)

排出方法について不明な点があれば、配付している『ごみの正しい出し方』で確認いただくか、生活環境課まで問い合わせください。
☎生活環境課 ☎820-5606

お知らせ 固定資産税の償却資産の
申告期限は2月1日(月)まで

1月1日現在で、町内に償却資産を有する法人および個人は、資産の多少に関わらず、毎年期限までに償却資産の申告が義務づけられています。償却資産申告書を税務住民課に提出してください。

▷対象となる償却資産
土地・家屋以外の、事業のために用いる資産。構築物、機械・装置、船舶、車両および運搬具、工具・器具・備品など。
ただし、自動車税、軽自動車税の対象となる車両などは申告対象となりません。

▷新型コロナウイルス感染症に関する減額制度
新型コロナウイルス感染症拡大の影響により事業収入が一定割合減少した中小企業者・小規模事業者は、償却資産や事業用家屋に対して令和3年度分の固定資産税の減額制度があります。
詳しくは、中小企業庁のホームページをご覧ください。
☎税務住民課 ☎820-5603

お知らせ 小型特殊自動車をお持ちの人へ

小型特殊自動車は、公道を走行する・走行しないに関わらず、軽自動車税の課税対象となります。小型特殊自動車を所有する人は、原動機付自転車などと同様に、税務住民課で軽自動車税の申告をし、ナンバープレート(標識)を取得していただくようお願いします。
(税務住民課)

相談 ~各種相談についての秘密は厳守します。
気軽にご相談ください~

※新型コロナウイルス感染症の影響により、今後中止となる場合があります。

人権ホットライン
人権侵害、身の回りの悩み事など、電話で相談に応じます。
▷相談員・人権擁護委員
☎1月19日(火)
10:00~12:00、13:00~15:00
☎電話相談のみ
☎生活環境課 ☎820-5606

お知らせ 役場での町民税・所得税の確定申告
受付体制が変わります

①申告会場への来場はなるべくお控えください。
申告書は、e-Taxや郵送で提出ください。

②申告受付は、事前予約が必要です。
3密回避のため、予約制となります。予約方法の詳細は2月号広報および町ホームページでお知らせします。

③申告会場が変わります。
申告会場は、町民会館のみです。(役場、くまのみらい交流館、東公民館では行いません。)

④申告に必要な書類は、ご自宅で事前に作成ください。
「収支内訳書(営業等、農業、不動産の収入がある人)」や「医療費控除の明細書(医療費控除を申告する人)」が未完成の場合、受付ができません。ご自宅で事前に作成ください。
また、申告会場での代行作成は行っていません。
※申告書作成方法など、ご不明な点は、国税局電話相談センター(☎082-823-2131)へおかけください。(税務住民課)

＜軽自動車税の対象となる小型特殊自動車＞

	要件	例
農耕用	下記の全てを満たす車両 ・乗用装置がついている ・最高速度35km/時 未満	・トラクター ・田植え機 ・コンバイン など
その他	下記の全てを満たす車両 ・最高速度15km/時 以下 ・長さ4.7m以下、幅1.7m以下、高さ2.8m以下	・フォークリフト ・ショベルローダ ・タイヤローラ など

水道管の凍結防止対策をしましょう!

水道管はマイナス4度以下に達すると凍結したり、破裂しやすくなります。寒くなってきたら水道管が凍らないよう、凍結防止の対策をしましょう!

❶凍結を防ぐには

乾いたタオルや毛布

ビニール

テープ

❷水道管が凍ってしまったら

ぬるま湯

タオル

水道管が凍結した場合は、自然に解けるのを待つか、水道管にタオルをかけその上からぬるま湯(20度以下)をかけてください。

※熱湯をかけると、急激な温度変化により破裂するおそれがありますので、ご注意ください。

❸漏水が発生したら

水道管が破裂したり水漏れが発生した場合は、止水栓を閉めて、必ず熊野町指定給水装置工事業者へ修理の依頼をしてください。(詳細は町ホームページをご覧ください。)
なお、この場合の修理費用は水道使用者のご負担となります。ご了承ください。
☎上下水道課 ☎820-5610

くまのハーブ通信 Vol.8

ハーブでニコニコもからだもリフレッシュ ~くまの美人になろう~

毎日の料理を格上げ! ハーブ使いのコツ!

ハーブを楽しむ仲間の輪を広げるため、ハーブの効能や活かし方、楽しみ方を学ぶ「くまの美活動ゼミ」を開催中。第2回は、料理の格を上げるハーブの使い方を学び、好みに合わせてハーブやスパイス、塩をブレンドしてハーブソルトをつくりました!

ハーブソルトのつくりかた

- ☑ 塩にお好みのハーブやスパイスを刻んで混ぜれば出来上がり。
- 【Point】一般的に、肉料理にはローズマリーやセージ、バジル、ローリエなど。魚介料理にはタイム(特にエビ・イカ)やバジル、セージ(青魚系)、パセリ(香草パン粉焼き)などがおすすめです。
トマトや卵料理にはオレガノがよく合います。
- ☑ 用途に合わせて、砂糖やガーリックやペッパーなどのスパイスを追加すると、さらに味が整います◎
- ☑ 塩はできるだけ粒子の細かいものがおすすめ。また、肉料理には味の強い岩塩、魚介類には海塩が相性が良いと言われています。

ハーブソルトを使って自家製マヨネーズを作ろう!

- ①ボウルに卵黄(2個)、ハーブソルト(大さじ1)、酢(大さじ2)、砂糖(少々)を混ぜ、泡だて器でもったりとするまで混ぜる。
- ②お好みのオイル(カップ1)を少しずつ垂らしながら、泡だて器でさらに混ぜる。オイルを少しずつ筋状に垂らすのがコツ。

ハーブ講座参加者の有志で構成する『くまの美活動ラボ』が、町内で育てたハーブを使ってクラフトビールを企画、商品化しました。300本限定で販売したところ、好評につき完売いたしました。
お買い上げ頂いた皆様、ありがとうございました。

(産業観光課)

