

お知らせ

お知らせ

固定資産税の軽減措置が延長されました

■認定長期優良住宅

【対象】

平成24年3月31日までに長期優良住宅の認定基準を満たし、行政庁の認定をもとに新築された住宅

【軽減率】

1/2 (翌年度分から5年度または7年度)
※居住部分120㎡を限度
【必要な書類】
長期優良住宅認定通知書の写しなど

【申告期限】

新築した翌年の1月31日まで

■省エネ改修住宅

【対象】

平成20年1月1日以前に建てられた住宅で、平成25年3月31日までに省エネ改修工事(工事費30万円以上)を施工したもの

【軽減率】

1/3 (翌年度分のみ)
※居住部分120㎡を限度
【必要な書類】
建築士等による証明書、工事費の明細書など

【申告期限】

工事完了後3か月以内

■バリアフリー改修住宅

【対象】

平成19年1月1日以前に建てられた住宅で、平成25年3月31日までにバリアフリー改修工事(自己負担額30万円以上)を施工したもの。

※居住者は、65歳以上の高齢者、要介護認定者または要支援認定者、しょうがい者手帳の被交付者のいずれか

【軽減率】
1/3 (翌年度分のみ)
※居住部分100㎡を限度

【必要な書類】

工事費の明細書、工事前後の写真など

【申告期限】

工事完了後3か月以内



問 税務課資産税グループ(☎65-6523)または各支所福祉生活課まで

わがまち探訪

国民宿舎つづらお荘

宿舎の前には清く澄み渡る琵琶湖、背後には青く雄大なつづらお山並みという絶好のロケーションに位置している宿です。

客室からの眺めはまるで一枚の名画のようです。静かな奥琵琶湖で景観のいい部屋に泊まり美味しい料理に舌鼓をうちませんか。

フィンランドをモチーフにした新館、癒しの空間「レントラ」での宿泊がお勧めです。展望風呂もあり、ゆったりくつろぐことができます。また、各種宴席や研修・会議にもご利用いただけます。

お月見レイクカヤックのご案内

【料金】ご宿泊の場合
大人：15,000円(新館レントラ利用1泊2食付)
小人：13,000円(新館レントラ利用1泊2食付)
日帰りの場合
大人：7,000円(夕食付)
小人：7,000円(夕食付)
【開催日】6月25日(金)、26日(土)
8月25日(水)、9月22日(水)
※ご予約はお電話でお願い致します。

このコーナーでは、新長浜市の宝(資源)になった旧6町の主な公共施設(レクリエーション施設、観光施設等)を紹介します。

料理は、川の魚を中心にその時々旬の食材を取り入れ食べやすくアレンジした会席料理、当荘オリジナルの巴鍋等、ここでしか食べられない料理を味わっていただけます。びわ湖がもたらす旬の恵はつづらお荘自慢の料理人のもとその味わいを深めています。ご家族、ご友人とお誘いの上、お気軽にお越しください。

営業時間/年中無休
国民宿舎つづらお荘
☎89-0350、FAX89-1363
http://www.tsuzurao.com/



光化学スモッグの注意報発令のメール配信

市では、光化学スモッグ注意報などが発令された場合に、メールによる情報配信を行っています。登録をさせていただくと、注意報の発令時に情報を配信しますので、ぜひご利用ください。

■光化学スモッグとは？

工場や自動車の排気ガスなどに含まれる窒素酸化物や炭化水素が紫外線の影響で光化学反応をおこし、それにより生成される光化学オキシダントなどが空中にたどってスモッグ状になること。光化学スモッグ注意報が発令されたときは、次のことにご注意ください。

- (1) 屋外での激しい運動などは、できるだけ控えてください。
- (2) もし、「目がチカチカする」、「のどが痛い」などの症状が現れたときは、目を洗ったり、うがいをして室内で休むようにしてください。

※光化学スモッグ注意報が発令されたことにより、直ちに健康に影響があるわけではありません。

※洗濯物は、通常どおり屋外に干していただいても問題ありません。

ません。メール配信の登録方法
nagaml.smog@mpme.jpに空メールを送信いただき、その返信メールの内容にしたがって登録してください。

QRコードからも登録いただけます。↓



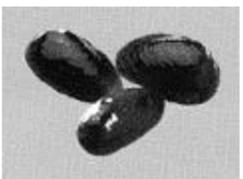
安全・安心メールも配信中

市では、犯罪や災害の発生状況等をお伝えする安心・安全メールも配信しています。次のアドレスからアクセスして登録してください。

- メールアドレス
防犯情報 nagaml.bouhan@mpme.jp
防災情報 nagaml.bousai@mpme.jp
クマ情報 nagaml.kumaetc@mpme.jp
- QRコード
防犯情報
防災情報
クマ情報



シリーズ 地産地消



このコーナーでは、地産地消を身近な家庭料理から取り入れていただくために、地元でとれる旬の食材を使った料理のレシピを紹介しています。今回はいしがいを使った料理を紹介いたします。

いしがい 日本が中国と陸続きだったとき、びわ湖に棲みついた古い歴史を持った貝で、小さい頃は魚の腹や背中にくっついて栄養を摂る、賢くておいしい貝です。低タンパク質で低脂肪の低カロリー食品です。他のいろいろな材料と一緒に料理すると、料理の味が引き立ちます。

いしがいの五目煮



- ▼材料(4人分)
 - いしがい(むき身) 100g
 - ゆで大豆 300g
 - ごぼう 40g
 - 昆布 10cm角
- 調味料
 - A だし汁 3カップ
 - 砂糖 大さじ2杯
 - 醤油 大さじ3杯
 - B 砂糖 少々
 - みりん 少々
 - 醤油 少々

▼作り方
①こんにやくを丸のまま空炒りにし、乱切りします。野菜も同じように乱切りとします。

②いしがいを洗って酒炒りします。
③調味料Aに①と②を入れ火にかけます。五分通り煮えたらゆで大豆を入れ、落としふたをして煮ます。

④アクを取りながら20分くらい煮詰め、から味を見ます。好みてBの調味料を加えて味を整え、汁気が無くなるまで煮ます。
※ごぼうは、サツと茹がいてから加えると全体に色よく仕上がります。