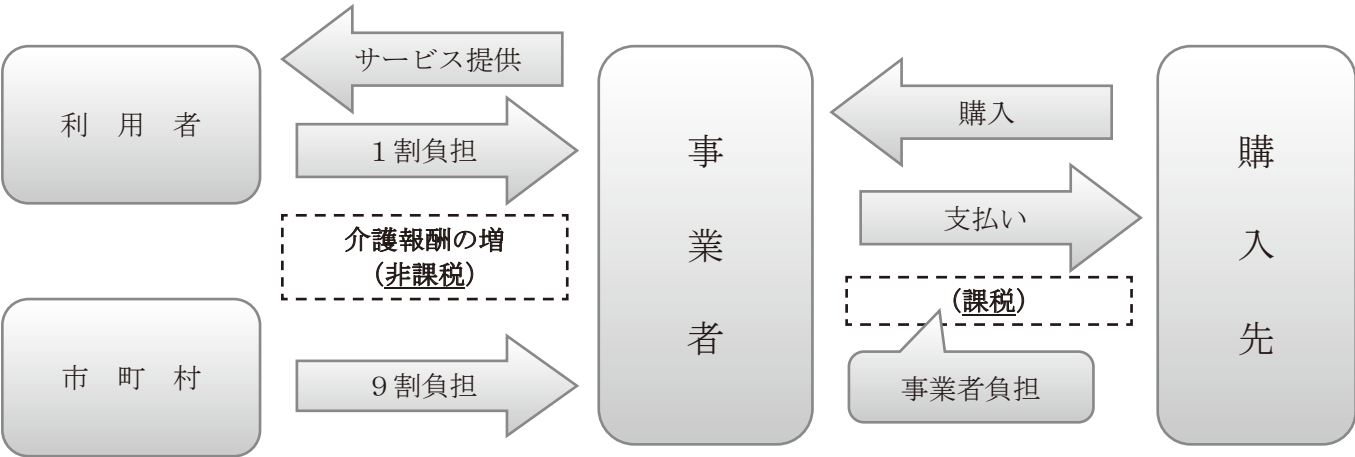


介護保険サービスの利用者負担・支給限度額変更について

4月から消費税が8%へ変わったことに伴って、4月以降に利用する介護保険の利用者負担と支給限度額が変更になりました。

○利用者負担の変更

介護保険サービスを利用したとき事業者へ支払われる介護報酬は非課税のため、消費税引き上げ分の上乗せはありません。一方、事業者がサービス提供に必要な施設備品を購入した時には消費税分も支払いますので、事業者の負担が増えることになります。そこで4月から介護報酬を全体平均0.63%増やして事業者への負担を軽減することになりました。それに伴い利用者が支払う利用者負担も変わることになりました。



○支給限度額の変更

1か月に介護保険で利用できる上限額（支給限度額）が決められていて、それを超えて利用した分は利用者が全額負担します。介護報酬改定によって利用者負担が引き上げられたため、いままでと同じサービスを利用しても上限を超えてしまう人が出てくることから、利用者の負担が増えないように、支給限度額も引き上げられました。

在宅サービスの区分支給限度額（1ヶ月）

要介護状態区分	平成26年3月末まで	平成26年4月から
要支援1	49,700円	50,030円
要支援2	104,000円	104,730円
要介護1	165,800円	166,920円
要介護2	194,800円	196,160円
要介護3	267,500円	269,310円
要介護4	306,000円	308,060円
要介護5	358,300円	360,650円

※平成26年3月31日以前に発行された介護保険被保険者証につきましては、区分支給限度基準額の欄を改定後の支給限度額に読み替えていただき、住所変更や介護認定の更新などで4月以降に発行する介護保険被保険者証については、改定後の支給限度額を記載したものを送付いたします。

会津藩の消費税・溜銭

「会津坂下町郷土学習副読本」

坂下町のすすめ」から

慶長の大地震から

慶長十六年(一六一一)八月二十一日午前七時〜九時頃、震度六の地震が会津地方を襲い、三七〇〇人超の死者と民家二万余の倒壊をもたらします。更に、東西に四キロメートル弱、南北に二キロメートル強の範囲にある土地・家屋が水没して、「山崎新湖」と呼ばれる湖ができます。排水路などの復旧工事に懸命に努めましたが、水が引くまで四〇年位かかりました。(①)。

この大地震のマグニチュードは六・九と推定されています。新暦で言えば十一月初め頃で、当時は稲刈り後の年貢の準備や新酒作りが始まっていたと思われます。この影響で越後街道は、②のような若松城下を通り越後へつながる街道として再生します。同時に、坂下村も物資の流通の中継地点として繁栄するきっかけをつかみます。また、街道沿いの村々も活気づいていったことでしょう。

一六二五年に用水路を中心にした町割が実施された坂下村は、軽井沢銀山からの大移住も伴って新越後街道を代表する宿場町の一つとして変貌していきます。

その近隣の村々は、自分の馬で自家生産物を宿駅に関係なく本街道を通って目的地まで運ぶこと(中追馬)現代の宅配便に相当)が認められていました。つま



① 山崎新湖推定図



② 新旧越後街道略図



③ 明治20年(1887)頃の町並

り、沿道の村々には、農業とともに商業や宿駅の駄賃取りの収入を得る農民が多かったです。なお、この町割は明治に入ってもほとんど変わらず、現在の町並の原型となります(③)。

会津藩の財政改革

一方、会津藩の財政は、初代藩主保科正之の時から赤字でした。徳川将軍家と親戚でもある同藩は、将軍家から様々な出費を求められました。参勤交代の費用だけでも現在の金額に換算して約一億円かかり、江戸まで六〜七日の日程を数百人が同行します。

一七六四年の五代藩主の頃には、四万両(推定約四〇〇億円)の借金を抱えることになりました。年貢率は六〜七割と高く、新田開発も盛んに行われましたが打開できず、苦肉の策の一つとして、「溜銭」(ためせん)制度が採用されます。

溜銭

会津藩では、一七六一〜一七七〇年ま

で一〇年間に渡って、溜銭という今日の消費税に相当する大型間接税(税率一〇パーセント)を実施しています。日常必需品の塩は除外し、魚鳥類、味噌、そうめん、菜種、紅花、刻みタバコ、菓子、材木、醤油、こんにゃく、麴、伽羅油(香料)、油、紙、呉服、小間物、古手物、穀類、菜種、砂糖、藍玉などに課しました。

当初は「義倉溜銭」と称し、生活困窮の領民に低利で貸し出す「義倉」のために設けられました。元金は一万両(約一〇億円)とし、義倉を行えるような額になったら溜銭をやめる計画でした。また、これによる物価高の不満を抑えるため、城下の社寺の祭礼や盆踊りなどで、見世物や各種興行を行わせて領民に潤いを与える策も講じています。

それでも藩財政は好転せず、溜銭は幕末まで続きます。溜銭は、困窮した家臣の救済や藩の公務に流用され、領民への

貸し出しは不十分だったようです。律儀な者が損をするという風潮が現れてきたのです。

城下では、「町はずれで米を商っているものは、大町の検断倉田に届けてから商売せよ」「村々より大量の酒が入ってきて町の酒屋がこまっている」「村々に味噌屋ができて、坂下方面の商いが少なくなってきたから、溜銭を少なくして欲しい」との訴えが起っています。これは、坂下村では四と九の付く日に市を立てて商取引が行われる決まりになっていました。溜銭を払うことで、自宅で商売をする「見世売」が各村々にできたからだと推測されます。商品経済の勢いが各村々にも浸透していったのです。

未来への予兆

商品経済の進展の中で、溜銭が領民にもたらした生活と、約二〇〇年後の今の生活は、質・量ともに違います。しかし、先人の経験の蓄積が今の繁栄につながっています。未来が到来するまでは、誰にもわかりません。しかし、今起きていることを注意深く観察すれば、必ず未来への予兆があるものです。

それでは、今の時代に起きている変化から、はるか未来にどのような経験の蓄積である知恵を届けることができるのか、会津藩の溜銭の導入から、そう問われているような気がします。

問い合わせ先

社会文化班

☎ 83-3010



中央公民館 図書室だより Vol.46

中央公民館図書室 TEL 83-3010 (定休日:毎月第2火曜日)



4月23日は『子ども読書の日』、そしてこの日から5月12日までは『子どもの読書週間』です。

第56回(2014年)の標語は「いつもいっしょ、本といっしょ。」

これを機に、小さいお子さんから大人の方まで、本に親しみ、読書の喜びや楽しみを知ってほしいと思います。

☆「子ども読書週間」おすすめ本 ☆

物語	夜の小学校で
	岡田淳 作 偕成社
桜若葉小学校の夜の警備員を引き受けた青年が 出会う、ふしぎなできごとの数々。毎日新聞関 西版「よんであげて」に連載された作品を改稿 したファンタジックな1冊です。短編集なので、 朝の読書や読み聞かせにもおすすめです。	

物語	お引越し
	ひこ・田中 作 福音館書店
1991年の椋鳩十児童文学受賞作が、35歳の主 人公と親友2人の「あと話」を新たに収録し、 装画も新たに福音館書店より復刊されました。 80年代の京都を舞台に、少女の心模様と成長を イキイキと描いた本です。	

☆ 新着本の紹介 ☆

対象	本のタイトル	著者名	出版社
一般	三省堂国語辞典のひみつ	飯間浩明 著	三省堂
一般	幻坂(幽 BOOKS)	有栖川有栖 著	メディアファクトリー
一般	疑心(隠蔽捜査;3:新潮文庫)	今野敏 著	新潮社
一般	ランチのアッコちゃん	柚木麻子 著	双葉社
児童	世にも魔界な小学校の巻(黒魔女さん;9)	石崎洋司 作	講談社
児童	樹海の決戦(ヒックとドラゴン;8)	相良倫子 訳	小峰書店

このほかにも新着本がまだまだあります。
ぜひ、図書室へお越し下さい。

☆ 新着本おすすめの1冊 ☆

小説	約束の海
	山崎豊子 著 新潮社
週刊新潮で第1部の連載を開始。第 3部まで予定していたが、未完のま ま絶筆。結末までの構想メモを編集 部がまとめ粗筋として収録し、単行 本化されました。	

～図書室からのお願い～

図書室をご利用される方は、貴重品や
荷物の管理はご自分で十分に注意し、
席を離れる際には必ず貴重品をお持ち
いただくようお願いいたします。



室内LED化のお知らせ

図書室もLED化し、明る
くなりましたのでぜひご
利用ください。



ばんげの 味 が 育てる その52 おいしい 楽しい 健やかライフ



～会津坂下町商工会女性部の取り組み～

私たち会津坂下町商工会女性部は、女性の力で町を元気にするための、様々な業種の女性事業従事者による団体です。

昨年度、行った活動の一つとして『食育伝承事業』があります。食卓から体に良いものが消えつつある今、無添加の自然なものを、次世代を担う子供たちに食べさせたいという思いから、「笹まき」に焦点を当て、ばんげ街なか軽トラ朝市において販売したところ、来客者の皆様に大変好評でした。



「笹まき」作りの様子。
作った数400個！



講師：部員 金子テル子 氏
(有限会社 金子製パン店)



また、添加物不使用の食材を使った料理講習会も実施しました。健全な食について、部員間で再確認する良い機会となりました。特に、会津坂下町特産の馬肉を使用した「うまうま煮」は多くの方に広めたいレシピです。馬肉にはグリコーゲンが豊富に含まれ、疲労回復効果があり、体に優しい低カロリーな食材です。皆さまも、4月19日（食育の日）に改めて馬肉の素晴らしさを見直してみたいはいかがでしょうか？

◎料理講習会メニュー◎

- ・たまごのり巻き
- ・セロリの干しタラの漬物
- ・白菜のキムチ漬
- ・馬刺しの切り出し煮（うまうま煮）
- ・たくあん漬
- ・残りご飯で凍み餅



これからも活動をひろげ、地域活性化のために更なる事業を進めてまいります。商工会女性部の取り組みが、一人でも多くの方に会津坂下町の食について考え、興味をもって頂けるきっかけとなれば幸いです。

うまうま煮

☆☆4月19日 食育の日・家庭料理の日☆☆

材料（4～5人分）

馬肉 300～400g
大根 1/2 本
★しょうゆ 大さじ3～
★砂糖 大さじ3～
★だし 鍋ひたひた
★サラダ油（好みで）
馬肉のバサつきをおさえます

おすすめレシピ作り方

- ① 馬肉、大根を一口大に切り、馬肉を茹でてあくを抜く。（茹でた後、よく水洗いしあくを取る）
- ② 馬肉を鍋にもどし、ひたひたの水（分量外）を入れ、30分煮る。
- ③ 鍋に★の調味料を足して、さらに1時間煮る。
- ④ 一口大に切った大根を入れ、やわらかくなるまで煮れば完成。

◎子供からお年寄りまで食べられるレシピです！
ぜひチャレンジしてみてください。