

現在加速中!!「そうだ!国東市に住もうプロジェクト」

現在、国東市は全国の移住希望者に注目されるようになり、多くの方が空き家の見学に訪れるようになりました。この良い流れを加速させるため、7月から新たな事業を始めます。

新規事業① 移住者の受け皿を確保するため

空き家バンク登録奨励金

空き家バンクに登録したら **1万円**

登録されている空き家バンクの物件が成約されたら **2万円**

※これまで市内の方は空き家バンクの利用ができませんでしたが、7月より利用できるようになりました。(ただし、住宅改修などの補助金はこれまでどおり対象外です)



現在、登録物件が少なくなっています。空き家物件を登録するかお悩みの方は、お気軽にご連絡ください。

新規事業② 国東での新生活を応援するため

移住奨励金

今までの移住支援の対象になる方に1人につき **5万円**
(1世帯につき上限10万円)



空き家改修費用、引越費用や家賃補助など、既存の補助事業に該当する方を、さらに応援します。

新規事業③ 地元出身者の帰郷を後押しするため

Uターン支援住宅改修補助金

地元出身者が実家に住むために改修工事をしたら
上限50万円(1/2以内)



空き家バンクの制度では、実家は改修補助金の対象外だったので、その不公平が解消されます。

新規事業④ マイカーで国東での生活を快適に過ごすため

移住者運転免許取得応援事業

県外移住者の18歳未満の子どものいる世帯の
保護者1名が免許を取得するために自動車学校に通ったら
経費全額助成(仮免・卒業検定、補習料は除く)



田舎暮らしを実現させるために必要不可欠である車。全国でも珍しい運転免許取得の応援始めます。

新規事業⑤ 一生の思い出になる結婚式を挙げて国東に定住してもらうため

移住者手作りウェディング応援事業

結婚式をまだ挙げてない移住者カップルが
国東市で挙げたいと思ったら 50万円相当結婚式をプレゼント



国見町岐部にある野外教会をイメージして制作されたアート作品『説教壇』で、国東ならではの思い出に残る結婚式を提供します。

※今回紹介した新規事業の②から④までの事業は、7月1日以降に転入する方のみ対象になりますので、ご注意ください。また、新規事業には、それぞれ細かい対象条件がありますので、詳しくは活力創生課までご連絡ください。

手作りウェディングを挙げたい移住者カップル 大募集!!

全国の中から国東市を選んで移住し、まだ結婚式を挙げていない皆さん。国東市でしか挙げられない結婚式をご用意しました。国東市オリジナル結婚式を挙げて、2人の一生の思い出をぜひ残してください。

募集条件

次の2つの条件のいずれにも該当して、
まだ結婚式を挙げていないカップル

- ① 県外から移住してから5年以内の者
- ② 国東市に移住してきて婚姻した者

※移住前に婚姻しても、未挙式なら可能



結婚式でご提供の内容

- ① 結婚式の衣装・ヘアメイク
- ② 記念写真
- ③ 飲食代 ④ 記念品

その他.....将来、結婚式を挙げたいと考えている市内在住のカップルに、今後の参考にしてもらうために5組限定で招待します。ぜひご応募ください。

【問合先】 活力創生課 地域支援係 ☎0978-72-5175

国民健康保険・後期高齢者医療の被保険者の皆さんへ

●●● 令和元年8月1日からの被保険者証を送付します！ ●●●

現在お持ちの被保険者証の有効期限は令和元年7月31日です。
8月以降ご使用いただく被保険者証は7月中に簡易書留にて郵送します。

色 国民健康保険 ⇒ 「水色」です。
後期高齢者医療 ⇒ 「桃色」です。



本庁・各支所で受付可能な国民年金のお手続きについて

●国民年金保険料の免除・学生納付特例・納付猶予の申請

※学生納付特例を申請される方は、有効期限がわかる学生証の写しまたは在学証明書（原本）が必要です。

※失業により保険料の免除申請をする場合は、雇用保険受給資格者証または離職票が必要です。

●年金手帳・年金証書の再交付申請

※厚生年金加入中の方の年金手帳再交付については、お勤め先事業所での手続きになります。

●年金受給者が亡くなったときの手続き

※年金の未支給請求申請ができます。

※受給していた年金の種類によって、年金事務所へご案内する場合があります。

◎上記以外のお手続きについては、本庁・各支所へご相談下さい。

◎来庁の際は、基礎年金番号が確認できる書類（年金手帳等）、本人確認ができる書類（運転免許証等）が必要です。

さいしょに野菜! きちんと野菜! 野菜もりもり350

鮭のちゃんちゃん焼き カレー風味



カレー粉を使用することで、味付けのアクセントになり減塩につながります!
また、カレー粉に含まれるスパイスにより、食欲増進につながります。

エネルギー 205kcal 食塩 0.9g
野菜使用量 125g/1人分

健康応援レシピ!

～いつもの料理にプラスワン!!～



●材料（2人分）

鮭……………2切れ
キャベツ……………葉2枚
玉ねぎ……………1/4個
ピーマン……………1個
かぼちゃ……………50g
サラダ油……………小さじ1

A [味噌……………小さじ2
カレー粉……………小さじ1
酒……………大さじ1
みりん……………大さじ1
顆粒だし……………小さじ1/3
水……………1/2カップ]

●作り方

- ①Aの調味料を計り、混ぜ合わせてたれを作る。
- ②キャベツとピーマンは、食べやすい大きさに切る。玉ねぎは、薄切りにする。かぼちゃは、厚さ5mm程度に切る。
- ③フライパンに油をしき、鮭を焼く。片面に焼き目がついたら裏返しにする。鮭をフライパンの端に寄せ、空いたスペースに②を入れてしんなりするまで炒める。
- ④①のたれを野菜の上にかけて、よく絡むように炒める。

管理栄養士からのおすすめポイント

かぼちゃには、「ビタミンA」、「ビタミンC」、「ビタミンE」が含まれており、これら3つをあわせて、「ビタミンACE(エース)」とよびます。「ビタミンACE」には、抗酸化作用があり動脈硬化予防などに効果があります。「ビタミンA・C・E」を一緒に摂ることでより互いの効果が高まります。かぼちゃは、「ビタミンACE」を摂るのに優れているエース食材です。

【問合先】 市民健康課 国保年金係 ☎0978-72-5166