

国民健康保険から：

退職者医療制度をご存じですか

退職者医療制度とは

長い間勤めた会社などを退職して、国民健康保険に加入している方のうち、厚生年金や各種共済組合などの年金を受給している方と、その扶養家族は「退職者医療制度」が適用されます。

退職者医療制度に加入された方には、「一般用」とは異なる「退職者用」の保険証が交付されます。

退職者医療制度では、保険料額や医療費の自己負担額（1割～3割）は一般の被保険者と同

じですが、公費負担分（7割～9割）を被用者保険（社会保険・共済保険など）からの拠出金でまかなうことができます。

退職者医療制度が適正に運用されない、国民健康保険が負担する医療費が増え、保険料負担の増加にもつながります。対象になる方は必ず届出をお願いします。

対象になる方は

国民健康保険加入者で、厚生年金や各種共済組合から老齢（退職）年金を受けている方で、これらの年金加入期間が20年以上、もしくは40歳以降に10年以上ある方。

退職被保険者本人の配偶者、3親等以内の親族で、退職被保険者本人と同一世帯で、主として退職被保険者により生計を維持されている方（年間収入が一定基準額を超える方は被扶養者にはなれません）。

ただし、老人保健制度の適用を受けている方は該当しません。



いつから資格ができるのか

退職者医療制度への加入は、年金の受給資格が発生した日から適用となります。年金証書を受け取りましたら、すみやかに届出をしてください。

届出に必要なもの

- ・国民健康保険証（家族全員のもの）
- ・印鑑
- ・年金証書（加入月数が記載されているもの）

住民課国保医療係

☎ 74-3002

消費者連絡会だより

九州名物

「いきなり団子」の作り方

日 本各地には、たくさんの名産があり、それを食べ歩くのも旅の楽しみの一つです。

そんな旅で知った名産を、家庭で気軽に作って、思い出といっしょに食べてみましょう。

そこで今回は九州・熊本の郷土菓子「いきなり団子」の作り方を紹介します。

材料

白玉粉	250g
小麦粉	250g
ぬるま湯	370cc
さつま芋	3本
つぶあん	300g



作り方

白玉粉にぬるま湯を入れこね、次に小麦粉を入れてよくこねる。

こねたものを均等にして丸くして皮を作る。

皮につぶあん、輪切りにしたさつま芋を入れて団子にします。

作ったものを蒸し器に入れ約15分ほど蒸してでき上がりです。

洞爺湖町国民保護計画に対する意見等の募集について

町では、「武力攻撃事態等における国民の保護のための措置に関する法律」の施行に伴い「洞爺湖町国民保護計画」を策定します。現在、町の国民保護協議会で議論を進めておりますが計画作成の参考とするため皆さま方からの意見を募集します。詳しくは、町のホームページまたは、役場・支所に備え付けの資料をご覧ください。

問合せ等は、役場企画防災課企画防災係まで ☎74-3004 FAX74-2121

URL <http://www.town.toyako.hokkaido.jp>