

recruitment
募集

締め切り間近！令和7年度
市民カレンダー写真大募集

④広報課
☎055-934-4703

「沼津の四季折々の美しさ」を表現した写真で、令和7年度版市民カレンダーを飾ってみませんか。たくさんのご応募をお待ちしています！

たくさんのご応募
お待ちしております！



テーマ 沼津の四季折々の美しさ
 応募期限 令和7年1月14日(火)(必着)
 応募規定 横位置のカラープリントで四つ切サイズまたはA4サイズ
 応募方法 下記のいずれかの方法で
 ①市役所2階広報課または市ホームページにある応募用紙を写真裏面に貼り付けて直接または郵送
 ②応募用紙と写真データ(JPG形式、10MB以内)を添付してメールで
 ※メールは1通につき写真1枚の応募です。
 ※応募者自身が所有している未発表のもの(自身のSNSで投稿したものは可)で、撮影地は沼津市内に限ります。

※応募写真の著作権は撮影者に帰属します。
 ※市民カレンダーの製作に必要な複製については、本市に許諾していただきます。
 ※被写体の肖像権等には十分に注意し、応募者の責任ですべての問題を解決したうえで応募してください。
 ※応募写真は返却しません。
 ※採用された写真は、他コンクール等への応募は辞退していただきます。
 ※入選者には賞品を、応募者には記念品を贈呈します。
 ※詳細は、応募用紙または市ホームページをご覧ください。
 ④広報課 ☎410-8601 沼津市役所
 ✉kouhou-photo@city.numazu.lg.jp

information
お知らせ

「12月は滞納整理強化月間です」
市税は期限内に納めましょう

④納税管理課
☎055-934-4732

市では、納期内に納めている多くの納税者との公平性を欠くことのないよう、滞納整理に取り組んでいます。住民サービスを提供する上で不可欠な市税の納付にご理解をお願いします。

◆市税を滞納すると
 市税を滞納すると年率8.7%の延滞金が発生します。督促状が届いても納付や相談のないまま放置していると、右図の流れにより、法令に基づき強制的に滞納市税を徴収されることとなります。

◆滞納を解消するために
 市では近年、勤務先に給与の支払状況を調査して、給与を差し押さえて徴収するケースが増えています。また滞納者の居宅などに了解を得ることなく立ち入って、財産を調査する「搜索」を行うこともあります。

財産調査や差し押さえ等の滞納処分は、法令に基づき行われるもので、滞納者に事前に告知することなく行うことができます。

<納められない事情があるときは>

病気や災害、失業、事業の廃止や経営不振など、やむを得ない理由で納期限までに納付できない場合は、納税者の生活状況等を踏まえ、納付計画を立てていきます。夜間相談窓口も開設しておりますので、お早めにご相談ください。



地方税法などに基づく滞納処分の流れ

督促状の発送
 納期限を超過してから20日以内に督促状を発送します。督促手数料として1通につき50円が加算されます。

財産調査
 金融機関、勤務先、生命保険会社、取引先などに対し、質問及び検査、搜索を行います。

財産差し押さえ
 財産調査で判明した財産(預貯金、給与、生命保険、売掛金等の債権や不動産、自動車、動産等)を差し押さえます。

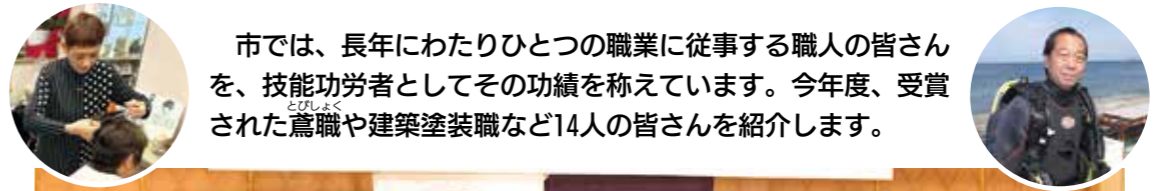
換価・配当
 差し押さえた財産は「取立」や「公売」により換価(換金)します。換価して得た代金は滞納金(市税、延滞金など)に充当します。

information
お知らせ

長年精進された技能者を称えて
令和6年度 沼津市技能功労者の表彰

④商工振興課
☎055-934-4749

市では、長年にわたりひとつの職業に従事する職人の皆さんを、技能功労者としてその功績を称えています。今年度、受賞された^{とくしよく}鳶職や建築塗装職など14人の皆さんを紹介します。



受賞者一覧

職 種	名 前	と ころ	職 種	名 前	と ころ
鳶 職	星野 龍一	小諏訪	水産物加工職	土屋 昌洋	上香貫宮原町
建築塗装職	大仲 信吾	大岡	水産物加工職	山田 貢	志下
整備士	大島 尚志	原	金属加工検査工	大嶽 和雄	新沢田町
整備士	大橋 幸司	一本松	製品包装作業員	須部 友光	下香貫大久保
美容師	中野 静子	大岡	大型特殊車両運転手	高橋 克則	若葉町
調理師	小出 盛一郎	御幸町	大型特殊車両運転手	長谷川 明宏	下香貫塩場
鉄 工	飯塚 豊和	宮本	潜水作業員	小林 秀樹	東椎路

※敬称は省略しています。

受賞者に喜びの声を聞きました 山信水産 山田貢さん



「干物はお惣菜であってほしい」。そう笑顔で語ってくれたのは、水産物加工職歴45年、志下にある山信水産の代表山田貢さん。大学卒業後すぐに家業を継ぎ、味と品質にこだわり、伝統的に受け継がれてきた手法を大切に伝承してきました。

また、子供や高齢の人もかぶりつくことができる、焼かずに食べられる干物「骨まで愛して」の開発や、干物の生産に欠かせない乾燥工程の効率化に取り組んできたそうです。美味しい干物への探究心はそのままに、最近では原点に立ち返り、干物を自らの手で届けたいと、関東圏を中心に、店舗の軒下を借りて軒下販売を実施したり、沼津市と縁のある都市での物産展等へ出店したりするなど、干物のPRに積極的に取り組んでいるそうです。

魚食離れが進んでいる昨今ですが「干物は高級な食事ではなく、沼津の人にとっては大衆食なんです。皆さんが気軽に美味しく干物を食べられる機会をつくっていききたいですね」と優しく教えてくれました。

