

四月一日から消費税が変わります

「働き盛り世代」の所得課税の負担軽減と世代間の公平を目指した「税制改革」が行われています。

所得税・個人住民税の減税が平成七年度から先行実施されるとともに、消費税が改正され、また、新たに地方消費税が創設されました。

たに創設される地方消費税の税率は、消費税額の一五%(消費税率換算で一%相当)になるので、消費税と地方消費税とを合わせた税率は五%になります。

●税率の一円未満の端数処理は五%を前提に行います……事業者の方々は、レジや請求書等の表示などを大幅に変更する必要はありません。税率については三%から五%に変更すればよく、税額の一円未満の端数処理も、五%を税率として行ってください。また、消費者の皆さんが買物をする際の手間もこれまでと変わりません。

●税率換算で一%相当)です。

●申告・納付：

(1) 事業者は、消費税と同一の申告書・納付書により、消費税と併せて同時に地方消費税を申告・納付することになります。

(2) 地方消費税は道府県税ですが、納税者の事務負担などを勘案して、国が消費税と併せて執行することになっています。

●問合先 大月税務署 ☎(22)3151

者が地方消費税の納税義務者となります。

課税標準…

(1) 国内取引(譲渡割)については、納付すべき、または還付されるべき消費税額が地方消費税の課税標準となります。

(2) 輸入取引(貨物別)については、課税貨物にかかる消費税額が地方消費税の課税標準となります。

農林課では小形山大原地内で採れたそばを石臼で挽いて粉にしました。このそば粉を使って講習会を開催したいと思いますので、ご希望の方は、次の条件をクリアしてご連絡ください。

◎希望者はグループ単位で十人程度、例えば、東桂地区でしたら東桂コミュニケーションセンターを使用して実施します。

古き新しき「そば」を味わってください。人々の価値観は「物の豊かさ」から「心の豊かさ」を求める方向に変わりつつあります。

そば打ちをとおして家庭内に「心の豊かさ」をつくってください。

連絡先 農林課 農政係



劇団やまなみ公演

お世話料〇円

オしたち生涯現役

日時 3月9日午後2時～
場所 うぐいすホール大ホール
主催 県教育委員会
入場料 無料(整理券を発行します)
問合先 うぐいすホール ☎(43)1515

都留郵便局から お知らせ

皆さんからお預かりした郵便貯金は、財政投融資を通じて市町村等に融資され、学校の建設、道路や上・下水道の整備、公営住宅の建設などに役立っています。都留市では、平成七年度四億二千三百万円(推計値)の郵便貯金が皆さんの暮らしに還元されて

寄付(敬称略)

郵便貯金活用施設
都留文科大学

次の方から寄付がありました。
交通遺児のために
幡野美好

法能780-8

●材料(10個分)
小麦粉(2回ふるう)…60g
白玉粉…30g
水…3/4カップ
砂糖…35g
食紅…少量
油…適量
あずきこしあん…300g
桜の葉の塩漬け…10枚

●作り方

- ①桜の葉は2%の塩水に30分つけて塩抜きする(長くつけると香りが抜ける)。水けをふく。
- ②ボールに白玉粉と水を入れ、かたまりがなくなるまで指でとく。
- ③②に小麦粉と砂糖を加えて混ぜ、なめらかになったら、裏ごしする。
- ④食紅を水少量でといて③に加え、ねれぶきんをかぶせ、30分おく。
- ⑤フッ素樹脂加工のフライパンに薄く油を引き、④を大きじ1強を流し、表面が乾いたら裏返し、さっと焼く。

食生活改善メモ〈12〉 焼き皮包みの桜もち

今回は、春の和菓子「桜もち」を紹介します。春の香りを手作りに。ひとあ早い春を楽しんでみませんか。

都留市食生活改善推進員会



⑥こしあんを10等分して丸め、⑤で包み、桜の葉でくるむ。