

# 固定資産税の手続き忘れずに

## 償却資産の申告は1月31日まで

### 償却資産所有者は申告書の提出を

償却資産を所有する人は、所有状況の申告が必要です。昨年に申告した人には通知書を送付していますが、新規で事業を始めた人や事業所を開設した人には申告書用紙を送付しますのでお問い合わせください。

■申告が必要な人 令和4年1月1日現在、町内に事業のために用いることができる償却資産を所有する人  
※資産の増減のない人、廃業や転出した人も申告してください。

■対象となる償却資産 土地や家屋以外の事業のために用いることができる次の有形減価償却資産▶構築物(家屋以外の構造物)▶機械や装置▶船舶▶車両や運搬具(自動車税、軽自動車税の対象となる車両は除きます)▶工具や備品——など

### ■提出する書類

▷以前に申告した人…増減申告(町から送付された償却資産の「種類別明細書」を参照し、増減資産を記入)

▷初めて申告する人…全資産申告(全ての償却資産を申告)

▷廃業や転出した人…申告書に「廃業」や「転出」などを記入のうえ提出

■申告期限 令和4年1月31日

### ◎東日本大震災で代替取得などの償却資産に特例

東日本大震災により滅失、損壊した償却資産の所有者などが代替償却資産を取得や改良した場合には、課税標準額を2分の1として税額を計算する特例制度があり、取得や改良後4年度分にわたって適用されます。

### 土地や家屋の所有者が亡くなった場合は届け出を

土地や家屋の所有者が亡くなった場合は、相続登記が完了するまでの間の納税者となる代表者を決め「相続人代表者指定届」を提出してください。一定期間が過ぎても届け出が無い場合、町で任意に相続人代表者を指定することがあります。

※この届け出を行うことで、相続登記が完了するものではありませんのでご注意ください。

◆届出・申告先、問い合わせ 町税務課資産税係 ☎82-3111内線113、114、118)へどうぞ。

## キッチンスタジオ No.153 ハーモニー

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんがちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、お正月の食卓を彩る「エビと野菜のうま煮」です。

### 【材料(4人分)】

エビ…8尾 レンコン…1節 ニンジン…1/3本  
里イモ…4個 シイタケ…4個 板こんにゃく…1/3枚  
絹サヤエンドウ…4本 水…200㍗  
白だし…大さじ1 薄口しょうゆ…大さじ1

### 【作り方】

- ①ニンジンと里イモは皮をむいて食べやすい大きさに切る。
- ②レンコンは皮をむいて輪切りにし、酢水にさらす。
- ③板こんにゃくは5㍗に切って真ん中に切り込みを入れ、端を穴に通し手綱こんにゃくにする。シイタケは軸をとる。
- ④エビは皮をむき、酒(分量外)をふる。
- ⑤絹サヤエンドウは筋を取り、さっと湯通しする。
- ⑥鍋にニンジンと里イモ、水洗いしたレンコン、水、白だしを入れ、弱火にかける。沸騰してきたら落とし蓋をし、野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑦⑥に③と④を入れてあくを取りながらさらに加熱し、エビの色が変わったら薄口しょうゆで味を整えて火を止める。盛り付けに⑤を飾って完成。

### エビと野菜のうま煮



1人あたりの栄養素 92kcal、塩分1.2g

### 【ポイント】

白だしを使うと簡単に味が決まり、手軽に作る事ができます。一晩置くと味が染み込むので、さらにおいしくなります。お正月の食卓にぴったりの色鮮やかな一品です。