

マイナ保険証を活用しましょう

マイナ保険証を利用して医療機関を受診すると、過去の受診歴や薬剤情報を医療機関で確認できるため重複した検査や薬の処方を防ぐことができ、より適切で効率的な医療を受けることができます。また、顔認証機能付きカードリーダーを利用して受け付けを行うことで、手続きが円滑になり、待ち時間の短縮も期待できます。

さらに、オンライン資格確認により、健康保険の資格情報を正確に確認できるため、事務手続きの効率化や医療費の適正化につながります。災害時や緊急時には、本人確認と必要な医療情報の確認が迅速に行えるため、速やかな医療提供につながります。



マイナ保険証利用のメリット

適切な医療を受けやすい

特定健診の情報や今までに使った薬剤情報を医師や薬剤師と共有できます。

自分の医療情報を確認できる

マイナポータルで受診歴や薬剤情報、健診結果、医療費などを確認できます。

高額療養費の手続きが簡単に

高額な医療費がかかる場合でも、窓口で限度額を超える支払いが不要になります。

就職・転職時などに便利

保険証の切り替え手続き後は、同じマイナンバーカードを継続して利用できます。

確定申告の医療費控除が簡単に

マイナポータルとe-Taxを連携すると、医療費控除の申告が簡単になります。

救急時に役立つ

救急搬送時に、本人確認や医療情報の確認に活用され、適切な応急処置などにつながります。

国民健康保険の被保険者の皆さんへ

国民健康保険の届け出

国民健康保険は、病気やケガをしたときに安心して医療機関を受診できるように、加入者が国民健康保険税を出し合って医療費の負担を皆で支え合う助け合いの制度です。職場の健康保険(社会保険、共済保険など)や後期高齢者医療制度など他の健康保険に加入している方、生活保護を受けている方を除く、全の方が国保に加入する必要があります。

◎こんな時は14日以内に届け出をしましょう

国民健康保険に加入する

- 本市に転入したとき
- 子どもが生まれたとき
- 職場の健康保険を脱退したとき(健康保険の扶養から外れたとき)
- 生活保護を受けなくなったとき

国民健康保険を脱退する

- 本市から転出するとき
- 職場の健康保険に加入したとき(健康保険の扶養になったとき)
- 加入者が死亡したとき
- 生活保護を受けるようになったとき

その他

- 市内で転居したとき
- 世帯主や氏名が変わったとき
- 世帯を分離または合併したとき
- 就学のため市外に住所変更したとき
- 資格確認書をなくしたり汚したりしたとき(再発行)



▲国民健康保険の手続き

※必要な書類など詳しくは、市ホームページで事前にご確認ください。

問合先
本庁保険年金課国保G
(内線2841、2842、2843)



※かんしょ
甘藷の甘さを、
ぎゅつと詰め込んだ
甘藷コロッケ

※甘藷＝サツマイモ

公益社団法人薩摩川内市農業公社
なかしま のぶこ
中島 信子さん



実りの秋、食欲の秋。秋の味覚の代表格といえばサツマイモです。今回は、薩摩川内アグリセンターを訪ね、公益社団法人薩摩川内市農業公社の職員を代表して中島さんに「甘藷コロッケ」を紹介していただきました。

令和7年4月に開所した、薩摩川内アグリセンターでは、新規就農者や農業の担い手、園児を対象とした研修や農作業体験などを行っています。開所当初から、サツマイモの栽培に取り組み、令和8年度にはサツマイモの植え付け面積を前年度の約3倍となる約5,500平方メートルに拡大するなど、栽培にも力を入れているそうです。

「サツマイモを使ったレシピが何かないかと、職員同士で考え、できたのがこの『甘藷コロッケ』です」と笑顔で話す中島さん。使用したのは、サツマイモの中でもしっとりとした食感と濃厚な甘さが特徴の「紅はるか」。加熱すると蜜のような甘みが増すことから、多くの人に親しまれている品種です。

～ワンポイント～

- 細かいパン粉を使うと、衣が軽やかになり、サクッとした食感を楽しめます。
- 塩の代わりに岩塩やハーブ入りの塩に変えると、サツマイモ(紅はるか)の甘さが引き立ち、違った味わいを楽しめます。



皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたらどしどし情報をお寄せください。取材に伺います。

問合先／秘書広報課広聴広報G(内線4122)

レシピ

【材料】

●サツマイモ(紅はるか)：中サイズ3個 ●タマネギ：1個 ●合い挽き肉：160g ●塩・コショウ：少々 ●砂糖：少々 ●小麦粉：適量 ●パン粉：適量 ●卵：1個

【調味料】

●お好みでソースなど

【作り方】

- ①サツマイモ(紅はるか)をやわらかくなるまで茹で、ザルにあげて冷ます。
- ②粗熱が取れたら皮をむき、砂糖を少々加えてつぶしながらよく練る。
- ③タマネギをみじん切りにする。フライパンで炒め、しんなりしてきたら合い挽き肉を加え、塩・コショウで味を調えながら炒める。
- ④③を冷ました後、②と混ぜ合わせる。
- ⑤食べやすい大きさに成形し、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。
- ⑥170～180℃の油で揚げ、きつね色になったら完成。