



寄附者の声

ふるさと記念品に限らず、都内スーパーやデパートで販売している物の中で、宇和島産の柑橘類が最も美味しいと思っています。これから最高の物を作り続けられるような、インフラの整備や人材の育成、それを支えるまちづくりをぜひともお願いします。

宇和島出身で、就職のため離れたので毎年寄附をしています。帰省時には特産品をいっぱい買って帰ります。周りの人に配って宇和島をアピールしています。

特集「ふるさと納税」

本市では、「ふるさと納税」により毎年全国各地から多額の寄附が寄せられています。その寄附金が、私たちの生活の中で、どのように役立てられているのでしょうか。今月は、本市のふるさと納税の状況について特集します。


宇和島で生まれ育ち、外に出て38年になります。宇和島で教育を受けたので、宇和島の子どものために役立てていただければと思います。

沖縄で愛媛のみかんを食べられると思うと、とても嬉しいです。

一度訪問しましたが、のどかで歴史、文化があり、誠実な土地柄を感じました。今以上に地域を明るくしていただきたく、ほんの少しですが寄附させていただきます。



ふるさと納税に関する情報を、インスタグラムでも配信しています。フォローをお願いします。



活用事例紹介

「ふるさと納税」の寄附金がどのような取り組みに活用されているのか。あまり知られていない、活用事例の一部を紹介します。



■本市の年度別寄附実績

年 度	寄附件数(件)	寄附金額(円)
平成 20 年度	307	10,353,900
平成 21 年度	409	12,746,000
平成 22 年度	675	14,854,000
平成 23 年度	848	17,870,000
平成 24 年度	1,323	24,041,000
平成 25 年度	2,435	37,790,000
平成 26 年度	16,938	243,898,571
平成 27 年度	27,561	457,161,613
平成 28 年度	19,621	306,349,601
平成 29 年度	14,161	263,932,198

「ふるさと納税」の制度は、地方と都市部の税収の差を埋めるために、平成20年に始まりました。「自分を育んでくれたふるさとを守りたい」「被災した自治体を助けたい」など、さまざまな思いを寄附金に託し、自らの意思で直接自治体を応援することができます。

寄附をした人は、その年の所得税および翌年の住民税が控除され、返礼品としてその地の特産品などを受け取ることができます。近年、寄附したことでもらえる返礼品の豪華さに注目が集まっています。しかし、それよりも寄附金を活用して「まち」がどのように元気になっていくかがとても重要ではないでしょうか。

寄附をしてくれた人の思いに応えるためにも、本市では地方創生につながる事業に多くの寄附金を充てています。

■ 市立保育施設の遊具更新

「未来を担う子どもたちの育成」を目的に積み立てられた寄附金を活用して、市立保育施設の遊具を更新しました。

遊具は定期的に検査を行い、必要に応じて修繕し、安全管理に努めています。しかし、中には経年劣化により使えなくなってしまう遊具もあります。

平成29年度に、市内12カ所の市立保育施設の遊具計14基を整備しました。滑り台やブランコなど、大人気の遊具が新しくなったり、これまで遊んだことがない遊具で遊べるようになったりと、子どもたちは大喜び。みんなで仲良く使い、時にはけんかをして取り合いになることもあるそうです。

【更新した市立保育施設】三間認定こども園、高光・小池・甘崎・奥南・喜佐方・玉津・岩松・嵐保育園、吉田愛児園、戸島・日振島保育所



■ 優良アコヤ貝作出のための研究

寄附金を活用して、下灘漁業協同組合が、優良アコヤ貝の作出に取り組んでいます。

高水温などの海域環境に対応し、高品質の真珠を生み出す優良アコヤ貝を作出するための研究をしています。県外で採取した貝を人工的に交配させ、ふ化した赤ちゃん貝を徹底した温度管理のもと、大切に育てています。

これまでも研究を行っていましたが、費用的な問題でなかなか取り組みが進みませんでした。そこで、平成28年度から寄附金を活用して、この研究に補助金を交付しています。

厳選された良質なアコヤ貝を交配させ、優れた遺伝子を受け継ぐ親貝を確保できれば、良質な真珠を安定して作り出すことにつながり、真珠産業の活性化が期待できます。

■ 三浦ビワ園の整備

平成24年度に県の誘致推進により(株)源吉兆庵と本市、松野町、鬼北町およびJAえひめ南が連携協定を結びました。(株)源吉兆庵へ提供する加工用ビワ約1,000本を、三浦西地区に植えています。このビワ園の整備費や苗木の購入費などに寄附金を活用しています。

園地管理では、草刈りや水やり、摘果などの作業をした後、1つずつ袋かけの作業が必要になります。収穫できる状態になるまでには、さまざまな苦労がありました。今年度

初めて(株)源吉兆庵へ提供できる果実が収穫できる見込みです。これまでにはJAえひめ南が園地管理をしていましたが、今後は募集した生産者にビワ園を貸し出し、作業を引き継ぐ予定です。



■ そのほかにも、このような事業でふるさと納税の寄附金が活用されています



小学校ICT環境整備事業



各観光プロモーション事業



無料アプリ「VR宇和島城」開発



三間町中山池イルミネーションクリスマスイベント

事業者紹介

「こだわりの一品を届けたい」

それぞれの想いを抱き、こだわりの商品を提供している事業者の皆さん。宇和島ならではの返礼品もあれば、「宇和島にこんなものもあつたんだ」と思えるようなものもあります。その宇和島の愛が詰まった返礼品を、ふるさと納税のカタログ「選ぶ宇和島」で紹介しています。

大型連休を迎える5月。帰省した家族や友人と一緒に、一度ご覧になってみてはいかがでしょう。宇和島の魅力に改めて気が付くことがあるかもしれません。



■清家農園

「ホントノミカン」へのこだわり

清家農園のこだわりは、「減農薬」。限りなく無農薬に近い栽培を心がけ、年に1〜2回使う程度です。作っている全品種を減農薬にこだわっています。

作業は、清家さん夫婦と息子さんの3人で行っています。減農薬のため、病気などの影響を受けやすく、リスクは高くなります。対策として、果実の1つひとつに袋を被せており、すべてが手作業で行われています。手間と時間がかかっても、減農薬にこだわり続けています。

今回、返礼品に提供する「不知火」の収穫作業を取材しました。「来年はせとかも追加したいです」と積極的に取り組んでいます。見た目は多少不格好かもしれませんが、味は本物。清家さんがこだわって育てた「ホントノミカン」は、今後も全国に届けられます。



■鯛ダイニチ

宇和島にマグロあり

近畿大学で人工ふ化したマグロの稚魚を宇和海で養殖しています。

養殖場が位置する嘉島のは潮流が強く、養殖マグロでも活動量が多く身が締まります。また、エサにもこだわることです。より天然に近い状態に育つそうです。従来の養殖マグロと比べ、脂が少なく日持ちがするという特長もあり、築地でも高い評価を得ています。

返礼品では、大トロ、中トロ、赤身が一度に楽しめるブロックの状態を提供しています。家庭でも調理しやすいよう、切り方の説明書もつけて発送しています。

宇和島と言えば、タイやハマチを連想します。「宇和島にはマグロもある」と言われるように、今後もふるさと納税を通して全国にPRしていきたいと語ってくれました。



詳しくは、市ホームページをご覧ください。お問い合わせください。

事業者募集

市外在住の寄附者に対して贈呈する返礼品を送付できる事業者を募集します。

【募集期間】 5月1日(火)～6月15日(金)

【対象】 市内に事業所を持ち、市内で1年以上の事業実績があり、市税などの滞納がない事業者

※百貨店、量販店、ビジネスホテルを除く。

【返礼品の条件】 市内での販売、サービス提供実績があり、次のいずれかに該当するもの

- ▶ 市内またはその近海で採取、栽培などをしたもの、またはこれらを主たる、もしくは特長的な原材料として製造、加工したもの
- ▶ 市内で伝統工芸士により製造された伝統工芸品
- ▶ 市内で提供される宇和島の自然、歴史、文化などを体験できるサービス、またはそのサービスを提供できる市内の体験型宿泊施設の宿泊券
- ▶ 市内で提供され、地域の課題解決につながるサービス

【返礼品の価格】 3,000～45,000円(税込)

【認定期間】 10月1日(月)～平成31年9月30日(月)

【応募方法】 募集要項と応募書類は、市ホームページでダウンロードまたは市長公室で配布しています。内容を確認し、期間内に応募ください。

【そのほか】

- ▶ 事務に必要な負担金として、返礼品の売上(消費税相当額を除く)の5%がかかります。
- ▶ パンフレットやふるさと納税関連サイトに、参加事業者の名称と連絡先などを掲載します。

■事業者を対象とした説明会を開催します

【とき】 5月25日(金)午後3時～

【ところ】 市役所 602会議室

【内容】 制度の概要、全国の動向、返礼品出品にあたっての考え方やメリット、ほかの自治体の取組事例など

【申込】 5月21日(月)まで

※説明会への参加は返礼品の応募必須条件ではありません。

【応募・問合せ先】 市長公室シティセールス推進係 ☎24-1111内線2417

■企業組合いわまつ「OSSAN」が作る「NASSO」

ふるさと納税で提供している「NASSO」は、津島町岩松地区の住民グループが行う、町並み保存活動



の一環として始まりました。閉鎖した蔵元に残された酒蔵で何かできないかと考え、どぶろく造りにたどり着いたそうです。平成19年には当時、県内初となる「どぶろく特区」に認定され、「NASSO」造りが始まりました。

返礼品として選ばれることで、地域に貢献できているという実感につながり、「まちづくり」から始まった活動が功を奏していると感じるそうです。今後も、ふるさと納税の制度を通して、おっさんが作る「NASSO」を提供していきたいと語りました。

■(有)宇和島屋

それでも無添加にこだわります

(有)宇和島屋は、無添加のじゃこ天作りにこだわっています。原料となる魚は、宇和海で獲れたものを使用。保存料や化学調味料には頼らず、アレルギーの原因となることなどを考えて、つなぎの卵白なども使っていません。

無添加のため、保存期間が短く、時期によっては魚の脂質が異なるので、加工には手間がかかります。その分、値段が高くなりますが、それでも特別なときや贈り物として宇和島のじゃこ天を選んでもらいたいそ

うです。そういう意味では、返礼品として、全国に送り届けることは、企業理念にあっているのかもしれない。今後も、からだにやさしく、おいしいじゃこ天を全国の食卓に届けます。

