



HUMANATE

OFFICE MAGAZINE

発行：マイスティアヒューマンリレーションズ株式会社 総務人事センター

総務人事センターからのお知らせ

《退職》

8月31日 豊田 謙 東日本センター 八戸組立課

《異動》

9月1日 長澤 智 東日本センター KEN 北上事務所
→西日本センター プロセス技術3課2グループ

《ご出産おめでとうございます》

8月16日 中川 和昭 東日本センター 八戸組立課 蒼葉（あおは）ちゃん

《社会保険料の改定》

皆様の社会保険料（健康保険・介護保険・厚生年金保険）は入社時の給与額によって決定されます。その後は年に1回保険料の見直し（定時決定）が行なわれます。また、固定賃金に変更があった場合も随時改定により保険料が変更になる事があります。

- ◆定時決定（対象：社会保険加入者）：4・5・6月の平均額を基準として保険料が改定され、**9月の保険料（10月給与）より変更**となります。
- ◆随時改定（対象：該当者のみ）：固定賃金が継続して3ヶ月変動した場合に保険料の見直しをし、報酬月額に2等級以上の差が出た場合は、その翌月の保険料が改定されます。（給与反映は翌々月）

《[健康保険『資格情報のお知らせ』配布並びに健康保険証の新制度マイナ保険証について](#)》

令和6年12月2日に**健康保険制度が改正**となり、12月2日より健康保険証の**新規発行**が終了、その後は健康保険証を利用登録したマイナンバーカードで医療機関を受診して頂く仕組みに移行します。（現在お持ちの保険証は、退職等で資格喪失にならない限り、経過措置期間終了日の令和7年12月1日まで使用が可能です。それ以降は制度改正により使用が出来なくなります）

これに伴い協会けんぽから、皆様の現在の資格情報についてのお知らせが9月頭より順次各企業へ発送されるそうですので、届き次第、総務より皆様のお手元へお届けする予定しております。

お手元に届いた際には、記載されているマイナンバーの下4桁をご確認の上、**『資格情報のお知らせ』を切り取り、各位で大切に保存**して下さい。（但し令和6年7月以降に入社された方（健康保険に加入された方）に関しましては、協会けんぽの都合上、令和7年1月以降のお届けとなります）

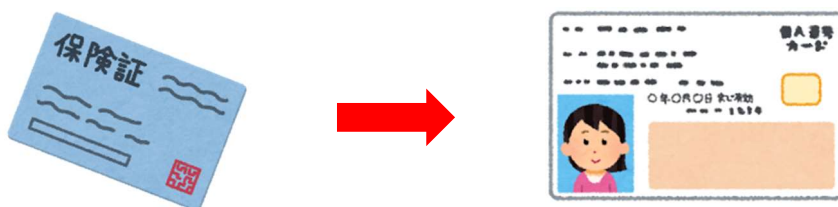
そして制度改正後は、マイナンバーカードを健康保険証利用登録した『マイナ保険証』というものを皆様使用する事となりますが、マイナ保険証を使用するには、利用登録を各自で行って頂く必要があります。

利用登録に関しましては、医療機関窓口のカードリーダー、セブン銀行ATM、マイナポータル等で利用登録が可能だそうですので、各自下記のサイトで利用登録方法、詳細をご確認の上、健康保険証の利用期間終了日、令和7年12月1日を迎える前までに、忘れずに早めにご登録下さい。

★全国健康保険協会 「制度のポイント」

<https://www.kyoukaikenpo.or.jp/~media/Files/honbu/event/240624mainaseidosetsueishiryoku.pdf>

また個人的な理由で現在マイナンバーカードを発行されていられない方については、総務にて令和7年12月1日を迎える前までに別途処理が必要となります。よって大変勝手ながら可能であれば、令和7年8月頃までにマイナンバーカードの発行をご検討頂けますよう、どうぞよろしくお願いいたします。



ホッと☆ひといき



◎9月1日 イオンタウンの日

「イオン(株)」と「ダイワハウス工業(株)」の共同出資によって設立された「ロック開発(株) (旧社名)」が『イオンタウン』へ社名変更を行った日付から。

現在はイオンの100%子会社で運営は「イオンタウン(株)」

イオングループのブランド名であり、「ネイバーフッド型ショッピングセンター (NSC)」という種類で、比較的小規模で食品やホームセンターなど実用的な商品を扱う専門店で構成されているのが特徴です。(簡単に言うと地域密着型店舗です)

因みに群馬・神奈川・福井・鳥取・広島・高知・佐賀の7県には店舗がありません。



私の農業日誌 パート2

東日本センター 八戸組立課 見付文子

こんにちは。前回は長芋堀を掲載させて頂きましたが、今回はニンニク堀を紹介したいと思います。掘る時期は6月中旬～2週間位で行います。梅雨時期にやるので雨との戦いもありながら土埃まみれになり汗だくで作業します。この時ばかりは手伝いのおじ様、おば様を10人近く頼んでいます。収穫時期が遅くなる事、雨に降られると割れて加工品となります。暑さもあり重労働で疲労度は半端ない！今年は天気にも恵まれていつもの年より割れが少なかったように感じています。スーパー等に出回っているのは乾燥させたものでこの時期にしか味わえない「生ニンニク」は辛み、匂いは強いですが格別です。

①葉っぱを切る ②ビニールをはがす ③掘る（掘られた物がコンベアで上って来て箱に入る）



④箱回収



⑤掘ってきたものを専用鎌（手作り）で茎と根を切り正常品、割れ品に分ける



⑥ハウスに入れて周りをブルーシートで囲み乾燥機にかける



⇒7段積。中身がびっしり入っている為非常に重い
乾燥終了したら市場や農協冷蔵庫にて保管。
その後、冬の農閑期の仕事として皮むき等して
綺麗にし売物としての出荷作業を行います。