

全国から温かいご寄附をいただきました 伊賀市ふるさと応援寄附金

【問い合わせ】 地域創生課 ☎ 22-9623 FAX 22-9672 ✉ chisou@city.iga.lg.jp



「ふるさとを大切にしたい」「伊賀市の発展に貢献したい」「忍者市を応援したい」という皆さんから、伊賀市へたくさんの寄附をいただきました。

寄附の状況

昨年度の伊賀市へのふるさと応援寄附金の状況をお知らせします。

- ◆寄附件数 18,418件
- ◆寄附金合計 7億 2,519万円

希望する使い道の内訳	
1. 新型コロナウイルス感染症対策に関する事業	9,752万円
2. 市民の暮らしの「安全・安心」を確保するまちづくり	8,044万円
3. 自立・維持できる「活力」を創出するまちづくり	4,626万円
4. 未来を担う「人・地域づくり」を推進するまちづくり	1億 5,865万円
5. 自治体におまかせ	3億 4,232万円

ふるさと応援寄附金を活用した事業

いただいた寄附はさまざまな事業に活用しています。
◆活用した金額 1億 7,621万円

寄附を活用した事業	
スポーツ振興、教育振興に関する経費	6,277万円
特産農産物等振興、集落営農支援、畜産振興に関する経費	4,548万円
防災・危機管理・消防に関する経費	1,830万円
移住・交流推進、地域振興に関する経費	1,735万円
伊賀鉄道活性化促進、行政バス運行に関する経費	1,639万円
観光振興・文化振興に関する経費	1,592万円

(令和3年度末現在の基金現在高 12億 6,654万円)

ご寄附いただいた皆さんの「声」

- 自然、食べ物、観光とたくさんの魅力ある地元伊賀市を応援しています！
- 数年前に観光に行きました。人々が温かくとてもいいまちだったのでこれからも応援しています。

企業版ふるさと納税の状況

昨年度に企業版ふるさと納税制度を活用して伊賀市に寄附をいただいた企業を紹介します。(寄附日順)

DMG 森精機セールスアンドサービス株式会社 (愛知県名古屋市)

- ◆寄附金額 1,000万円
- ◆寄附活用事業 いがまちスポーツセンターテニスコート整備事業 1,000万円

大栄環境株式会社 (大阪府和泉市)

- ◆寄附金額 1億円
- ◆寄附活用事業 観光地域づくり推進事業 944万円

※今回の活用事業分以外(9,056万円)は伊賀市ふるさと応援基金に積み立て、今年度以降の事業に活用させていただきます。

伊賀ブランド「IGAMONO」認定をめざしませんか

伊賀の風土が育てた、匠の知恵と技が結集した優良な伊賀産品と、その生産や製造などに携わる事業者などを伊賀ブランド「IGAMONO」として認定し、販路の拡大をめざします。自慢の産品の申請をお待ちしています。

【認定対象】

原則、伊賀地域で生産・製造・加工された産品(一次産品・加工品・工芸品)とその事業者など
※個人事業者は一次産品の申請はできません。



【申請資格】

- 農業・林業・漁業または製造業・サービス業を営む事業者など(個人・法人・団体)で、原則、伊賀地域に主な事業所があること
- 市などが賦課徴収する住民税などに滞納がないこと
- 生産・製造・加工・販売などについて、法令などの規定に違反していないこと
- 責任者や責任の所在が明確で、第三者からの苦情・要望などに対する処理体制が確立されていること

【申請方法】

「伊賀ブランド認定申請の手引」をご覧くださいの上、申請書類に必要事項を記入し、関係書類を添えて下記まで。詳しくは市ホームページをご覧ください。

※申請は1事業者2品までです。

【審査方法】

書類審査・プレゼンテーション審査
※認定委員会が認定基準に基づいて審査します。

【申請期限】 8月31日(水) 午後5時 必着

【申請先・問い合わせ】 商工労働課 ☎ 22-9669 FAX 22-9695 ✉ shoukou@city.iga.lg.jp



IGAMONO セレクション No.28

【問い合わせ】 商工労働課 ☎ 22-9669 FAX 22-9695

「はさめず醤油」は“料理はお箸で挟んで食べますが、液体は挟んで食べるできません”という意味から2代目川向友宏が命名し、商標登録したものです。「百年蔵から生まれる伊賀の美味しい醤油」をコンセプトに、味はまろやか、つけ、かけ、煮物などどんなものにも使えます。また、塩分が11~12%と控えめなため、塩分が気になる人にも安心してご使用いただけます。



はさめず醤油 こいいろ



株式会社福岡醤油
川向 美香さん

当社は大和、山城、伊勢を結ぶ交通の要衝として栄えた島ヶ原で明治28年に創業しました。夏は暑く、冬は寒いという醤油造りに適した気候と豊かな自然に恵まれています。この地で120年、昔とほとんど変わらない製法を守りながら、より良いものをめざし、美味しさにこだわった醤油を造っています。蔵は国の有形文化財に登録されていて、杉

の桶をはじめ道具、キリン式圧搾機などは創業当初のものを使用しています。再仕込み、本醸造、加工醤油、味噌などを製造しており、小さな蔵だからこそできることを強みにお客様のニーズにお応えしています。この地で醤油造りができることを感謝し、愛される企業としてなご一層の努力をしてまいります。

