

# 町職員の給与などの状況をお知らせします

## ■職員の平均給料等の月額および平均年齢(平成24年4月1日現在)

区分	平均給料月額	平均給与月額	平均年齢
一般行政職	310,489円	339,647円	41.3歳
技能労務職	319,683円	353,500円	45.4歳

※「平均給与月額」とは、給料月額と毎月支払われる扶養手当、住居手当、管理職手当、時間外勤務手当などの諸手当の額を合計したものです。

※財政難に伴い、管理職手当の10%削減および55歳を超える管理職職員の給料の減額を実施しています。給与の額は、減額措置後の額です。

## ■職員の手当の状況

### ○退職手当(平成24年4月1日現在)

区分	中山町		
	自己都合	勲奨・定年	
支給率	勤続20年	23.5月分	30.55月分
	勤続25年	33.5月分	41.34月分
	勤続35年	47.5月分	59.28月分
	最高限度額	59.28月分	59.28月分
その他の加算措置	定年前早期退職特例措置(2~20%加算)		
退職時の特別昇給	無		
1人当たり平均支給額	26,126千円		

※退職手当の1人当たり平均支給額は、平成23年度に退職した職員に支給された額の平均です。

## ■ラスパイレス指数

平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度
91.6	95.2	97.7	96.7	96.0	96.5

※ラスパイレス指数とは、国家公務員の給与水準を100とした場合の地方公務員の給与水準を示す指数です。

## ■年齢別職員構成の状況(平成24年4月1日現在)

区分	20歳未満	20歳~23歳	24歳~27歳	28歳~31歳	32歳~35歳	36歳~39歳	40歳~43歳	44歳~47歳	48歳~51歳	52歳~55歳	56歳~59歳	計
	職員数(人)	0	10	12	3	7	9	9	7	10	15	

## ■特別職の報酬等の状況(平成24年4月1日現在)

区分	給料等月額		期末手当支給割合(平成23年度)	退職手当(算定方式)
	減額前	減額後		
給料	町長	820,000円	656,000円	6月期 1.4月分 12月期 1.5月分
	副町長	635,000円	571,500円	
報酬	議長	310,000円		計 2.9月分
	副議長	255,000円		
	議員	240,000円		

※特別職の給料については、町長20%、副町長10%の削減を実施しています。

※より詳しい内容は、町のホームページ (<http://www.town.nakayama.yamagata.jp/gyosei/jinji/jinji.html>) に掲載しています。

## ■職員の初任給(平成24年4月1日現在)

区分	初任給	
一般行政職	大学卒	172,200円
	高校卒	140,100円
技能労務職	高校卒	137,300円

### ○期末手当・勤勉手当(平成23年度)

	期末手当	勤勉手当
支給割合	2.6月分	1.35月分
加算措置	役職加算 5~15%	
1人当たり平均支給額	1,349千円	

### ○時間外勤務手当(平成23年度)

支給実績	14,776千円
職員1人当たり平均支給額	170千円

※各選挙関連(県議会議員選挙、町議会議員選挙)の時間外勤務手当も含まれています。



## 農林水産業振興に貢献 高橋富貴子さん ベストアグリ賞受賞

地域の環境を活かした優れた経営実績、創意工夫に富む技術開発や魅力ある暮らしを実現している先駆的な農業者等を表彰する「山形県ベストアグリ賞」。このベストアグリ賞に、高橋富貴子さん(北小路)が選ばれ、11月21日に文翔館(山形市)で行われた表彰式に出席しました。

高橋さんは漬け物加工販売を行う「ふきちゃん本舗」を経営。高橋さんの漬物物は「ふきちゃん漬け」の愛称で多くの人に親しまれています。

### きっかけは消費者のひと言

高橋さんが漬け物を販売するようになったのは平成8年から。それ以前は町内で野菜の直売を行っていましたが、買物客の「漬け物はないのか」というひと言をきっかけに「むつみ漬け物工房」(現在の「ふきちゃん本舗」)を開設。県内では先駆けとして漬け物加工販売を開始しました。以来、定番商品はもちろん季節商品の開発・販売にも取り組み、今では商品が40種以上にもなりました。

### 新鮮な自家野菜を漬け物に

漬け物の原料となる野菜は、主に高橋さんの畑で収穫されたもの。新鮮なうちに、野菜そのものの味・食感が引き立つ漬けけにしています。

他にも、野菜の鮮やかな色にこだわっていることや、漬け物なのに塩辛くないのも「ふきちゃん漬け」の特徴です。

### 「ふきちゃん漬けは長持ちすねくてもいいんだ」

「ふきちゃん漬け」を作るときに高橋さんが特にこだわっているのは、保存料などの添加物を一切使わないこと。

商品を長く店頭で置けるよう、長持ちする商品の方が販売者側にとって都合が良かったため、多方面から加工方法の工夫を薦められたり、販売方法についての助言があったそうですが、高橋さんは信念を貫き、添加物を使わず素材の味が活かされる漬け物にこだわっています。

「安心・安全なものを食べてもらいたい。うちの漬け物は長持ちすねくてもいいんだ」と笑顔で話してくださった高橋さん。「ふきちゃん漬け」には高橋さんの人柄が表れています。