

この3つの内容が自分の言葉で相手に伝わるように表現されているか自分の志望動機を確認してみましょう。

YELLながさきでは、履歴書・職務経歴書の書き方からパソコンでの作成・印刷までサポートしています。志望動機・自己アピール欄でしっかり自分のPRや思いが相手に伝わるように表現できているか一緒に見直してみませんか？何か不安な事、分からない事がありましたら、お気軽にご相談ください。

また、来所できない場合は、LINEでの添削・アドバイス等もっております。

■ 特集 —————

◆ こどもの学びを支える『奨学金制度』

進学を抱えたお子さんをお持ちのご家庭は、この時期進路選択に伴い教育費についても思案されていることと思います。

そこで今回は、奨学金制度についてご紹介します。

○どんな制度なの？

経済的な理由や家庭の事情で進学が難しい学生に向け、学費の付与や貸与（無利子・低金利）を行う制度です。多くの学生が利用し、高校や専門学校・大学・大学院・海外の学校に進学しています。

奨学金の種類は、3つのタイプがあります。

① 第一種奨学金：無利子

② 第二種奨学金：有利子

※①②はどちらも借りるタイプ（貸与型）の奨学金で返還必要

③ もらうタイプ（給付型）の奨学金 返還不要

○奨学金の主な種類（運営元）

奨学金は、様々な種類があります。それによって内容や返済形態にも違いがあります。

〈国や公的機関、地方自治体などの奨学金制度〉

●長崎県育英会の奨学金

(貸与型：無利子)

※TEL:095-894-7501

●日本学生支援機構

(対象は大学等：貸与型：無利子・有利子/給付型もあり)

●県内の市町で実施している奨学金

(貸与型：無利子/給付型)

※各市町の担当課にお問合せください

●看護職・介護福祉士・保育士を目指す方のための奨学金

貸与を受けた者が資格取得後、一定期間、それぞれの業務に従事した場合、貸与を受けた修学資金の返還が免除されます。

●大学など教育機関の奨学金

高校や大学等において行われている独自の奨学金事業もあります。

※高校・大学等に直接お問合せください。

●民間団体、企業などの奨学金制度

企業が慈善事業の一環として行っているものなどで、ひとり親家庭や、疾病で保護者を失った遺児が対象のもの等、近年増加傾向にあります。こうした奨学金は全国から応募があるため、狭き門になっていることが多いですが、給付型や他の奨学金と併用できるなど有利なものも多いので応募してみる価値はあるでしょう。

注：奨学金の受け取りは入学後

例えば、高校から大学へ進学するときの費用が必要な場合、申込みは高校のうちにできますが、奨学金が受け取れるのは基本的に入学後になります。入学金や前期の授業料は入学前に支払わなければならないので、奨学金をそのまま使うことはできません(日本学生支援機構の『入学時特別増額貸与奨学金』という制度もありますが、これも受け取れるのは入学後となります)。そのため、受け取るまでの繋ぎとして教育ローンを利用

する方法もありますが、学資保険や貯蓄などを合わせて計画的に考えておくことが大切です。

※長崎県育友会の『入学時奨学金(一括貸与・予約採用)』は、入学前に受け取ることができます。詳しくは、お問い合わせ下さい。

※記載の内容は変更されていることがあります。募集時期等詳しい内容は、各取扱団体へお問い合わせ下さい。

※長崎県庁ホームページ：公的な主な奨学金についての紹介

<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kanko-kyoiku-bunka/gakkokyoiku/shuugakusien/shougakukin/>

■ 10月の予定――――

◆「YELLながさき定期法律相談」

10月20日(水) 13:00～16:00 《事前予約受付中》

鷲見 賢一 弁護士

弁護士法人 ALAW&GOODLOOP 長崎オフィスホームページ

<http://agl-law.jp/aboutus/office/nagasaki-office/>

※日程等合わない場合はご相談ください。

※来所しての相談が難しい場合は、電話法律相談も行なっております。まずはお問合せください。

■ 編集後記 ―――

◆栗拾い

朝晩はいつの間にか落ち着いた涼しさを感じられるようになりましたね。例年になくいろんな意味で激しい夏だっただけに何かホットしていらっしゃる方も多いのではないのでしょうか。

先日、散歩がてら山に入ると栗があちこち散乱し、栗拾いに夢中になってしまいました。栗虫にも出会います。収穫のタイミングがち

よっとでも遅れると栗虫に先こされてしまいます。虫も木の実は大好き。実りの秋は人間だけのものではないですね。

収穫後の栗の皮むきには悪戦苦闘しますが、やはり楽しいひとときです。栗ご飯に栗の甘煮、栗の渋皮煮と秋の味覚に感謝です。