

白石町長
コラム
Vol.75

「不易流行」

くよき伝統を守りながら(不易)

進歩に目を閉ざさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

ぜひマイナンバーカード申請を

江府町のマイナンバーカードの交付率が、7月末現在で28.9%と県内平均4%を大きく下回り、県内19市町村の中で最低であるとの報道は、私にとって大きなショックでした。未来に向けて大きく飛躍していくためには、デジタル化は避けては通れないものであり、その入口の一つがマイナンバーカードだからです。マイナンバーカードについては、「セキュリティ面に不安がある」「申請が面倒」などの理由から取得に対し否定的な意見があります。その一方で今後、健康保険証との一体化を始め、カードの利用用途はさらに拡大していくものと思われます。江府町では来年度から住民票の写しや印

鑑登録証明書のコンビニ二交付ができるようになりますが、この利用にはマイナンバーカードが必要になります。全国的にも図書館の利用者カード、選挙の入場受付、タクシー運賃の割引事務等、自治体独自の利用事例も年々増えていきます。将来的にマイナンバーカード1枚で公的・民間問わず様々なサービスが受けられるようになるので、マイナンバーポイントや町の商品券などの特典がある今のうちに、ぜひ所得して欲しいと思います。ちなみに、町の商品券を取得するためには、来年2月28日までにマイナンバーカードの交付を受ける必要があります。12月には各集落を回らせていただきますので、ぜひこの機会に、マイナンバーカードの申請をしていただきますようしく願います。

これまでのコラムはこちら!



これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

こうふレシピ Vol.8

監修：奥大山キッチンクラブ

野菜をたっぷりとることができ、あっさりしていて食欲がないときにピッタリです。



ビビンそば

今回掲載しているレシピは動画にて紹介しています。



材料

奥大山蕎麦(乾麺) 100g

A: 具

- ・きゅうり 半分
 - ・玉ねぎ 4分の1
 - ・しそ 5~6枚
 - ・キムチ(軽く汁気を絞る) 70g
- } 千切り

B: 調味料

- ・コチュジャン
 - ・酢
 - ・白だし
 - ・砂糖
 - ・ごま油
 - ・すりおろしニンニク 小さじ1
- } 大きじ1
} 大きじ1弱

C: トッピング

- ・ゆでたまご 半分
- ・刻みのり 適量
- ・ミニトマト 2個
- ・ごま 適量

作り方

1. お湯を沸かす間に少し大きめのボールにBを入れ混ぜ合わせ、Aを入れ軽く混ぜておく。
2. そばがゆで上がったたら素早く氷水で冷やし、1に入れ軽く混ぜ合わせ、Cをのせる。