



山陰の年始の定番を簡単炊き込みご飯に

赤貝ごはん

276
Kcal

塩分
1.7g

(材料)	(4人分)
安来産赤貝（殻付き）	500g
米	2合
ごぼう	20g
人参	20g
こんにゃく	20g
薄口しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ1/2



山陰で愛される料理です
郷土の味を次世代に

(作り方)

- ①米をといでザルにあげておく。
- ②赤貝を沸騰したお湯にに入れてゆでる。口が開いたら、ザルにあげ、身を取り出してさっと洗う。ゆで汁は一度こして残しておく。
- ③ごぼうは笹がき、人参は小さめのいちよう切りに、こんにゃくはさっとゆでて、小さめの角切りにする。
- ④炊飯器にといだ米と③で切った食材、②の赤貝とゆで汁、調味料をいれて炊き上げる。
- ⑤炊きあがったら、かき混ぜて茶わんに盛ってできあがり。

数字でみる 安来市 for kids

こんげつ すうじ
今月の数字は「10.0%」だよ



マイナンバーって知っていますか？皆さんにナンバー（個人番号）が通知されてからおおよそ1年が経ちました。赤ちゃんからお年寄りまで、国民ひとりひとりに番号が決まっています。マイナンバーを使えば、市役所の手続きなどを早く、簡単にすることができます。

のバー▶
PRをの
するの
あら
エッ
サク
ン



安来市でのマイナンバーカード（番号が記された顔写真付きカード）を申請している人の割合は、11月末時点で10.0%。この割合は全国平均とはほぼ同じですが、まだまだ低い数字です。マイナンバーカードは、作るのは自由で無料で申請できます。顔写真付きの公的な身分証明書として利用することができます。

安来市ではこのカードを利用して、コンビニで住民票などの証明書を取得できるサービスを平成28年9月から開始しています。こちらは、3カ月間で46件の利用がありました。土日や夜間でも全国のコンビニで取得できるので便利です。まだお持ちでない人は、ぜひ申請してご利用ください。申請されない人も通知カードは大切に保管してください。

（市民課）