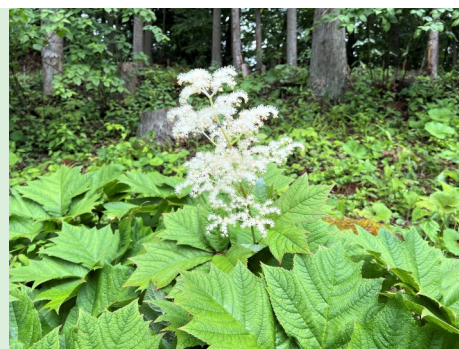




「ヤグルマソウ」(アミゼの森) 6月5日撮影

マイナンバーカードと運転免許証及び運転経歴証明書の一体化が令和7年3月24日から開始されています。マイナンバーカードに運転免許証の免許情報が記録され、マイナ免許証として利用する事が可能となります。

【選べる3タイプ】

①従来通り運転免許証のみ
②マイナ免許証のみ・マイナンバーカードと運転免許証を一体化し、今お持ちの運転免許証を返納します。

③マイナ免許証と運転免許証の両方・マイナンバーカードと運転免許証を一体化した上、今お持ちの運転免許証も引き続き保有。

※それぞれの保有状況により、手数料が異なります。

【メリット】

一体化することで、所有するカードが減り管理がしやすくなります。

マイナ免許証を取得し、必要な手続きをとった優良・一般

運転者の方のみ、運転免許証更新時の講習をオンラインで受講することができます。都合の良い時間・場所で受講でき、受講料も安価になります。

マイナンバーカードの署名用電子証明書の暗証番号を一体化の手続きに準備し、署名用電子証明書と免許情報を紐付け及びマイナポータルとの連携を行うことで、本籍・住所・氏名及び生年月日に変更が生じた場合でも、自治体に届出をすることで警察への届出は不要になります。

【注意事項】

現在のシステムでは、マイナンバーカードを更新しても運転免許の情報は引き継がれません。そのため、マイナ免許証を取得した後に、マイナンバーカードを更新すると、免許情報が入っていない状態となります。マイナンバーカードの有効期限が近い方は、更新手続きを済ませてから

マイナ免許証を取得するか、今お持ちの運転免許証と2枚持ちにしましょう。システムの改善は、本年秋季に予定されているそうです。

【マイナ免許証を紛失したら】

自治体でマイナンバーカードを再発行(約1〜2ヶ月)して、運転免許センターなどで「マイナ免許証」を再交付する手続きをします。マイナンバーカードの再発行が完了しないと、免許証は持っていない状態になります。免許証がすぐに必要な方は、従来の運転免許証の再発行で有れば即日発行可能です。

【安全性】

マイナ免許証には、最新のセキュリティ技術が採用されています。

- ・ウイルス・詐欺サイトなどのサイバー攻撃を検知・防御する技術
- ・通信内容が第三者に見られないように暗号化する仕組み

機能

- ・個人情報流出を検知する
- ・ダークウェブモニタリング機能

- ・パスワードを安全管理するパスワードマネージャ機能

- ・ICチップ読み取り時の4桁のパスワードは一定回数間違えるとロックがかかる機能

【まとめ】

マイナ免許証取得時・更新時の費用を削減するといったメリットの一方で、個人情報漏洩リスクやシステム障害時に機能が使えなくなるなどのデメリットもありますので、良く調べていただき、マイナ免許証への切り替えを検討してみてはいかがでしょうか。



お客様の声

「 家庭菜園 」 いわき市 佐久間秀志様

十数年前から家庭菜園をしています。
小さい庭をつぶした猫の額ほどの広さです。
初めは家庭菜園の定番のミニトマト、ナス、キュウリの三種類から始めました。

今の時代は便利なもので、雑誌や本を買わなくても、ユーチューブが無料で教えてくれます。
ただ、問題は元々が農地ではなかったので思ったようには育たなくて収穫できなかったのです。

腐葉土、牛糞を入れ土壌改良をして、そこそこ獲れ始めたのは三年経った頃からでした。

5年ほど前から冬場に畑を無駄に空けておくのは勿体ないのでタマネギを植えました。一昨年からは畑を小さく分けてニンジン、大根、小松菜を育て始めました。

これからは、短期間で食べられる葉物野菜をやりたいと思っています。

わが家のペット自慢 213回

ウチの子みて

飼い主 堀越様
住 所 本宮市



- ・名 前 空(クーウ)ちゃん
- ・種 類 セキセイインコ
- ・性 別 オス
- ・年 齢 6ヶ月
- ・体 重 31gくらい
- ・性 格 甘えん坊
いたずらっ子
- ・特 技 お喋り

クーウちゃんからの一言
「お喋りの
特訓中で～す」



みなさまの可愛いペットの紹介をしています。

載せてみたい方は、弊社のスタッフまたは、メールにて写真と紹介項目を書いて応募ください。

メールアドレス info@amuse-ami.net

暮らしのヒント! 私たちの毎日の生活から!

かんたんレシピ

豚の照り焼き柚子胡椒バター

豚肉のヒレ肉を使った絶品の照り焼き料理。ご飯との相性もいいですし、おもてなし料理にもピッタリです。

ヒレ肉は部位の中で最もきめが細かく、あっさりとした味わいなのが特徴です。ビタミンB1が豊富で、脂身もほとんどありません。

ソースは柚子胡椒とバター醤油を使うことで、見た目よりもさっぱりとしていて美味しいです。

①豚肉のヒレ肉は10〜12枚程度に切りわけ、軽くたたく。豚肉のヒレ肉の大きさは好みに合わせるとよい。②豚肉のヒレ肉に「下味」の塩胡椒をつけ、薄力粉をまぶす。余分な粉は落としておく。③ニンニクは皮をむいてから芯を取り、好きなサイズのスライスしておく。ニンニクはスライスにするか、みじん切りにしてもかまわない。

④マッシュルームは食べやすい大きめのスライスしておく。

⑤フライパンに油を適量入れて熱し、ニンニクを入れ、弱火にかける。少しこんがりしたら取り出して小さめの器などによけてお

く。⑥フライパンに下処理しておいたヒレ肉、マッシュルームを入れ、両面をこんがり焼く。火を通したらいったん取り出し、器に盛りつける。⑦フライパンに「A」を入れて強火で煮つめる。とろみが出たらバターを溶かし入れる。

⑧さらに「B」を加え、ひと煮立ちしたらヒレ肉にかけて完成。

【ポイントメモ】柚子胡椒は多めでも美味しいです。



材料



【4人分】

豚肉（ヒレ肉）	300〜400g	胡椒	少々
マッシュルーム	4〜5個	薄力粉	少々
ニンニク（スライス）	…1かけ	【A】 日本酒	150cc
発酵バター	大さじ2	砂糖	大さじ1
油	適量	【B】 柚子胡椒	大さじ1〜
【下味】 塩	小さじ1	醤油	大さじ1〜

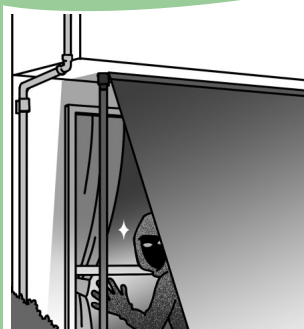
家事の知恵



保存機能に優れている冷蔵庫を購入するのが一番、と考えている人もいるかもしれませんが、実際には「収穫される前の状態を維持する」ことが一番です。例えばジャガイモやサツマイモなどは、土の中で成長して掘り返されて収穫されますが、「土の中」と言うことを考えると、乾燥しない暗所で保存すれば長持ちさせることができます。家庭の中で言えばキッチンの床下収納などが適切なかもしれません。一方、ネギやニラなどの野菜は、まっすぐ伸びている状態を維持するため、冷蔵庫の中で立てて保存することが適切です。その際、根っこが乾燥してしまわないように新聞紙などで包んでおくといよいでしょう。また、ホウレン草や水菜などの葉物野菜は、新鮮なうちに冷凍するのがお勧めです。

野菜を長持ちさせる方法

暮らしの雑学



また、旅行時など長期にわたり留守にする場合は、新聞を必ず止めておきましょう。家の明かりでも留守かどうかはわかります。最近ではタイマー付きの室内灯もあるので、留守をカムフラージュするためにリビングに一つ用意しておいてもいいかもしれませんね。

意外な落とし穴、防犯

しっかりしているつもりでも、見落とすことが多い戸締り。特に夏は窓をあけることも多く、ついうっかり…ということも少なくないようです。夏に多く見かけるよしずやサンシェードは、実は空き巣などの犯罪者にとって身を隠すのにとても都合のよい場所。これらの場所には出かける前にはもちろん、帰宅直後にも細心の注意が必要です。できれば、使う必要のない夜や外出時はコンパクトにまとめておき、身を隠すことができない状態にしておくのがお勧めです。

露天風呂探訪

会長の湯・遊さんまい、

山形県米沢市

小野川温泉 河鹿荘

第210回



今回は、山形県南部、米沢市の奥座敷と呼ばれる「小野川温泉 河鹿荘」に行くことにした。

時間的余裕もあったので、高速道を使わず一般道にて行くことにした。国道49線を猪苗代まで走り、北塩原村、檜原湖を越えて米沢に行く道順とした。

アミゼからは133km、所要時間はゆっくりと走っても2時間半まではかからない。

檜原湖畔の一番奥まったところに、会津山塩を使った人気の美味しいラーメン屋「早稲澤屋 しお〇」があると聞いていたので、午後の1時頃に行ったのだが、なんとお客が

いっぱいいて、名前を記入して待つことに。30分くらい待たされたが、それだけに美味しい「会津山塩ラーメン」を味わうことが出来た。

腹ごしらえをしてからは、50分くらいで目的地「小野川温泉 河鹿荘」へ到着。

少し早く着き、チェックインまで時間があったので、7月初め頃にはホテルが飛び交うという河原を散歩して時間を調整した。

開湯1200年、「小野小町」に由来する小野川温泉。温泉は、「温泉遺産」にも認定されている。

米沢城主・伊達輝宗の長男「伊達政宗」もこよなく愛した名湯であるとのこと。

約一万坪の敷地に佇むという宿は、平たんな場所にあり、周りに民家もあるので特別目立つということではない。

建物は大部分が入っている廊下などもこの段差が気になる。いくつかの棟が連なっていて、建物と建物の間はほぼ、池の庭となっている。

美食美湯の宿というキャッチコピーなので、夕食まで時

間があるので、貸切風呂を選択して入ろうとしたのだが、なんと火傷するほど熱くて入れない。水道の蛇口が湯船から離れた場所にあり、ホースがないと湯をぬるくすることもできない。お風呂にはフロントに通じる電話もない。

シャワーで済ませることに・・・温泉に来てゆっくり温泉に浸れないのも残念な話だ。

美食の宿と謳っているので夕食に期待をすることにした。

米沢牛のすき焼きがうりの「上杉御膳」という料理を個室でいただくシステムとなっている。

小鉢こそ美しいのが並んでいるが、2万円弱という料金のわりには料理の中はちょっと寂しいかな・・・

ただ、一番がっかりしたのは、お部屋の茶たんの底がドーナツ状に汚れているということである。

接客もいまいちであるが、これもビジネスの観点から考えると人材不足で致し方ないと思うってしまうこの頃である。

翌日は米沢から、トンネルの長さ、日本で2番目に長いという、無料の高速道路を利用し

福島へ。磐梯吾妻スカイラインを経由し猪苗代方面へ、以前食べたことのある、蕎麦と天ぷらで有名な「そば処 おおほり」にて美味しい蕎麦と天ぷらを食べて帰途に着いた。



山形県米沢市小野川町2070

好感度 ★★

TEL 0238-32-2221

アミゼのSDGsの取り組み

アミゼの森、拡張の準備

アミゼの森を、さらに拡張していく為の準備に取り掛かっています。隣接する山林（杉林）を購入し、伐採に取り組んでいます。約10,000㎡あまりの拡張となります。遊歩道を整備しながら、広葉樹のナラ、クヌギなど、また、ミツバチが喜ぶ蜜源植物なども植えていきます。

ニッコウキスゲが点在している場所なので、先ずは増殖に努めていきたいと思います。

小さな小川も流れているので、太陽光が地面まで届き、水草なども繁茂すれば、ホタル復活も可能と考えています。ホタルのえさとなるカワニナなども同時に復活させたいと考えています。

幸い近隣の沢にはホタルが飛び交っている場所が

あるので、種ポタルとカワニナの養殖の研究をして行きます。ホタルが飛び交うまでには、約3年位はかかると思いますが根気よく取り組んで行きます。

みんなで取り組もうSDGs

伐採中の山林、赤い屋根がアミゼの社屋



健康そっだん室

流行性耳下腺炎 おたふくかぜ



おたふくかぜは「流行性耳下腺炎」とよばれ、1～6歳ごろにかかりやすい病気です。

●おたふくかぜの原因

ムンプスとよばれるウイルスが唾液腺で炎症を起こすことが原因で、強い感染力を持ち年間通して流行しますが、とくに春から夏にかけての流行がよくみられます。

感染経路には、せきやくしゃみに含まれるウイルスを吸い込む飛沫感染と、ウイルスのついた手で口や鼻に触れる接触感染とがあります。

●おたふくかぜの症状

発熱：突然発熱し、1～6日程度続きます。（人によっては熱が出ない場合もあります。）

耳下腺の腫れ：唾液腺が炎症を起こすことにより、耳下腺や顎下腺（耳の下からあごにかけて）の腫れがみられます。痛みをともなう場合が多く、とくにものを飲みこむときに痛みを感じることもあります。

腫れのピークは発症後1～3日後で、その後3～7日かけて消えていきます。

●おたふくかぜの合併症

ウイルスがリンパや血液の流れに乗って、全身のさまざまな臓器に到達することが原因です。

ムンプス難聴・無菌性髄膜炎・脳炎・膵炎・精巣炎や卵巣炎が代表的な合併症です。合併症によっては、重症化したり後遺症が残ったりするケースも少なくないため注意が必要です。

●おたふくかぜの治療法

おたふくかぜの治療は、まだ有効な抗ウイルス薬が開発されていないため、基本的に対症療法のみです。

熱や痛みに対する鎮痛解熱剤を服用し、安静に過ごすよう努めましょう。

以前は一度感染すると免疫を獲得すると考えられていましたが、現在では再度感染する可能性があることが明らかになっています。

アミゼ・アミ編集部日記

社長歳時記

熱中症対策

6月になり気温の高い日も増えるようになってきました。

数年前から福島県が全国1位の暑さを記録し、驚いていましたが、今月早くも伊達市梁川町で最高気温の暑さを観測し、今年も暑さの厳しい夏となる予想も出ているそうです。

福島県北地域は全国でも指折りの猛暑地帯として有名となつてきていますが、今後100年間に起きる将来予想では、平均気温が4.5℃上昇、真夏日が44日も増加するとなっています。

夏はお祭りや花火など楽しみもたくさんあるのですが、私は暑さが得意ではないので、真夏日が増えると言うことで今から少し不安になっています。

熱中症は注意が必要な時期があるそうで、梅雨の晴れ間、梅雨明け、お盆明けは特に注意が必要になります。

厚労省により2025年6月1日から熱中症対策も義務化されました。

Σ(￣□￣;) 28℃以上、気温31℃以上の環境下で連続1時間以上または1日4時間以上の実施が見込まれる作業が対象となっています。弊社の場合もそのような環境下での作業を行う場合があるので、何かあつてからでは遅いですし、十分な対策対応を考えていかなくてはならないと思っております。

夏になる度に昨年より暑いんじゃないか?などと思つてしましますが、熱中症対策グッズもさまざまな物が販売されているので、上手く活用し今年の酷暑も皆様と一緒に健康で元気に乗り越えていきたいと思ひます。

根本 大介



「鳥のさえずりと草花」

ハウスケア部 駒木根 美智子

朝早く、鳥のさえずりと共に目が覚めることがあります。まるで会話をしているかのように聞こえます。あんなに小さな体で、澄んだあの声はどこから出しているんだろうと思います。

通勤などで頻繁に通る道で、色とりどりの草花や、一生懸命に生きている昆虫を見かけると、暖かな風と同じく心を晴れやかにしてくれます。

先日、道端の草むらの中に赤く咲いている花が見

えました。今まで見たことがない光景で、赤く目立って見えたので近づいてみました。

とてもきれいで気に入ったので、家の庭で見れたらいいなあと思いましたが、根が深く掘り起こせそうにないので、残念ですが諦めました。

でも、その花に触れることができ、身近に感じられた事でモチベーションがあがり、一日気持ち良く過ごすことができました。

・会社名
・営業内容

株式会社 アミゼ

◆リースキン事業部

◆ハウスケア事業部

◆不用品整理・遺品整理事業部

◆一般・産業廃棄物収集運搬処理事業部

◆通信販売事業部

◆リユースショップ「なんだかんだ」

・会社の場所

本社 〒963-3314 福島県田村郡小野町大字塩庭字大六18

営業地域 福島県全域

郡山・いわき・福島・会津・白河

・連絡先

全店共通 Tel 0120-37-5472 Fax 0247-72-5472

ホームページ

アミゼ

検索



今月も読んでいただき
ありがとうございました。
来月も一生懸命作ります。
お楽しみに！

