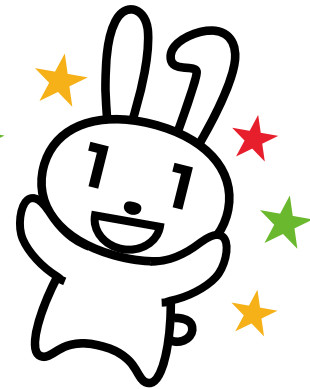


9月(予定) からスタート マイナポイントでお得にお買い物!

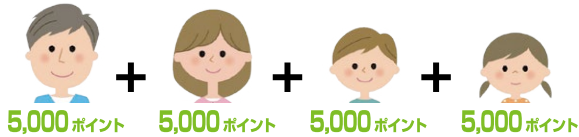
9月から民間のキャッシュレス決済サービスの仕組みを利用し、前払い(チャージ)などをした人に金額の25%、最大5,000円分の「マイナポイント」を付与する制度がスタートします。マイナポイントを利用するためには、事前にマイナンバーカードの取得、マイナポイント予約、マイナポイント申し込み(キャッシュレス決済サービスの選択、7月からの予定)が必要です。



マイナポイント



たとえば4人家族なら……



最大20,000円分の
マイナポイントに!

マイナポイントの利用イメージ

※予算案が今後の国会で成立することが前提となります

① 決済サービスを選択して、
マイナポイントを申し込む

7月以降、マイナポイント申し込みページにログインし、利用するキャッシュレス決済サービスを選択して申し込む

② チャージ金額などに応じて
マイナポイントが付与される

9月以降、選択したキャッシュレス決済サービスにチャージをすることで、マイナポイントを取得できます

③ 買い物

マイナポイント分も利用して買い物
※1ポイント=1円相当



※買い物にはマイナンバーカードは使いません

マイナポイント予約

マイナポイントを利用するためには、マイナポイント予約が必要です。
マイナンバーカードを取得後、スマートフォンかパソコンから設定をします。

スマートフォンなら3つの手順でかんたん設定!

※公的個人認証サービス対応のスマートフォンのみ
※カードリーダーがあればパソコンでも設定できます

手順1

マイナポイントアプリ
をダウンロード

※Android端末は「JPKI利用者ソフト」もダウンロードが必要(今後、マイナポイントアプリと一体化予定)

手順2

アプリの
表示に従って
マイナンバーカード
を読み取り

手順3

マイナンバーカード
申請時or取得時に
設定した4桁の
暗証番号を入力

これで
マイナポイント
予約完了!



App StoreもしくはGoogle Playで「マイナポイント」を検索!

※マイナポイントの予約によりマイキーIDが設定されます(既にマイキーIDを設定した人はマイナポイント予約済です)
※マイナポイントの予約者数が予算の上限に達した場合には、マイナポイントの予約を締め切る可能性があります

マイナンバーカードの
申請方法は



https://www.kojinbango-card.go.jp/kofushinse/

【問い合わせ先】マイナンバー
総合フリーダイヤル
(☎0120・95・0178)
9時30分～20時(土・日
曜日、祝日は17時30分まで)

3月2日からマイナポイント予約支援窓口を開設

マイナンバーカードを取得した人で、マイナポイント予約の方法がわからない人を対象に、設定支援窓口を開設します。

【場所】市役所本庁西支所加佐分室

【持ち物】マイナンバーカード

※いずれも平日、8時30分～17時

▶詳しくは、総務課(☎66・1044)へ。

まいづる元気人 Vol.72

心を癒すお茶に魅せられて

西国三十三か所巡礼の29番札所「松尾寺」の門前にあったお茶屋「お茶の流々亭」。国の登録有形文化財「JR松尾寺旧駅舎」で昨年11月に大正モダンを感じさせるカフェコーナー「サロン・ド・流々亭」として再スタートしました。カフェを経営する姉妹、砂田奈知さん(姉)と片山亜未さん(妹)にお話を伺いました。
※21ページに関連記事、広報クイズ商品



サロン・ド・流々亭
砂田奈知さん(左)
片山亜未さん(右)

お茶の魅力を感じたい
旧駅舎に入ると、レトロな雰囲気や姉妹との会話を楽しみながらお茶やコーヒーを飲むお客さん、ゆったりと温かい時間が流れていた。
どうしてお茶なのかと尋ねると「父がお茶を販売する仕事をしていたので、お茶は身近にあり、いつも家はお茶の良い香りがしていました。いつとなくお茶屋をしたいと思うようになっていました」という。父からは反対されたが、2003年5月、松尾寺の門前に2人で店を構えた。全国から巡礼者が集まる松尾寺でもてなしをしたら、舞鶴のお茶を知ってもらって絶対の場所だと思ったからだ。
流々亭では、舞鶴のお茶だけでなくさまざまな宇治茶も飲める。舞鶴のお茶100%で飲むのもよし。いろいろなお茶をブレンドしてそれぞれのお茶をフレンチしてそれぞれの良いところを引き出すのもお茶屋の役割ですと教えてくれた。「同じお茶でも畑の場所や収穫年によって味が違います。舞鶴のお茶は、そのばらつきを楽しんでもらうのも魅力です。自分好みの味を見つけてもらいたい」と話してく

松尾寺旧駅舎の再生
2017年の台風21号の土砂崩れで、14年間続けてきた店を閉めることに。その時は絶望感しかなかったが、そのまま辞めるという選択はなかった。ピンチはチャンスと思いつつ、ピンチはチャンスと、行商やイベントでお茶を売り続けていたところに、地元の人から旧駅舎でお茶を出したらという話が舞い込んだ。門前でお客さんは巡礼者が主であったが、今度は地元の人にも舞鶴のお茶の良さを伝えられると思う反面、前のイメージにとらわれている自分たちもいた。「前の店のたたずまいでないとお客さまに受け入れてもらえないのでは」という不安も頭をよぎったが、気持ちを切り替えて旧駅舎の持つレトロ感を生かそうと、家具から吟味して選んだ。オープンしてみると、馴染みの皆さんに「よいやん!」「山は遠かったけど行きやすくなったわ」と言われ、ほっとした。お客さんの数も増えたという。最近うれしかったことは、生

産者の茶農家さんが来てくれたこと。昔は、お茶の良さを分かっているのかという目で見られていたと思います。でも、ずっと続けてきたことで、私たちのお茶への想いが認めてもらえたのかなとうれしいです」と笑顔がはじけた。「お茶は心を癒し、心をつないでくれる素晴らしいもの。舞鶴のお茶に誇りを持ってほしい」と話してくれた。
地域でお茶を盛り上げる
お茶の包装にも姉妹のセンスが光る。同じ志保地区にあるみずなぎ鹿原学園に通う人たちが、包装も含め製造を手伝ってくれている。地域でお茶を盛り上げることも、姉妹の目標の一つ。夢が現実になった。
日本人の生活にお茶が欠かせないように、長く地域に愛され続ける存在になってほしい。

まいづる
花図鑑

vol.159



ワサビ (アブラナ科)

北海道から九州に分布し、山地の渓流沿いに生える多年草。根生葉は径5～13mm程度のハート形で長い柄がある。根茎を香辛料とするため栽培もされる。日本料理、寿司や刺身、そばなどには欠かせない。春、茎の上部に白い十字形の花をたくさん付ける。名前の由来は、ワル・サウル・ヒビク(悪・障・疼)の略など諸説あり。花茎や葉を摘み、辛みの効いた浸し物にして食べるのが早春の楽しみだったが、最近鹿が増え、食べ尽くすためなくなってしまった。

【協力】瓜生勝朗/市文化財保護委員(植物分野)