住民基本台帳ネットワークの運用状況 平成20年度

住民基本台帳ネットワークシステム（以下「住基ネット」）は、地方公共団体共同のシステムとして、居住の状況を公証する住民基本台帳のネットワーク化を図り、電子政府・電子自治体の基盤となるものです。

住基ネットでは、4つの情報（氏名、生年月日、性別、住所）と住民票コード等により、全国共通の本人確認が可能となります。

本市では、浦添市住民基本台帳ネットワークシステムに係る本人確認情報等の保護に関する条例を制定し、個人情報の保護を図るとともに、住基ネットのセキュリティ対策を審議する「住民基本台帳ネットワークセキュリティ委員会」を設置しています。

8月に開催された委員会において、セキュリティ対策の遵守状況（点検状況）及びシステムの稼動状況についての審議が行われ、本市の住基ネットの運用が適切になされ、かつ、システムが安定的に稼動していることが確認されました。

平成20年度の住基ネットの運用状況は下記のとおりです。

問い合わせ
市民課　記録係
☎876－1234
（内線3062）

浦添市住民基本台帳ネットワークシステムに係る本人確認情報等の保護に関する条例第 10 条の規定により住基ネットの運用状況を公表します。

住基ネットの利用状況について

（単位：件）

帳票名	平成20年									平成21年			合計
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
広域交付住民票	6	5	3	7	1	3	3	2	3	3	4	3	43
転入通知確認書	898	318	272	309	260	248	273	228	232	268	263	547	4,116

広域交付住民票：他市町村に住民登録している方が、浦添市で当該市町村の住民票の交付を受けること
転入通知確認書：浦添市に転入後、転出元の市町村へ送信する転入日、住所などのデータ。住基ネットが稼動する前は、紙媒体の書類として送付していました。

住民基本台帳カードの交付状況について

（単位：枚）

種類	平成20年									平成21年			合計
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
写真なし	5	5	0	3	6	1	5	5	19	57	113	90	309
写真あり	45	59	54	50	34	25	43	23	51	50	57	67	558
合　計	50	64	54	53	40	26	48	28	70	107	170	157	867

種類	18年度	19年度	20年度	総計
写真なし	137	362	309	808
写真あり	325	391	558	1,274
合　計	462	753	867	2,082

▲住民基本台帳カード（写真あり）

※「写真あり」の住民基本台帳カードは公的な身分証明書として本人確認や年齢確認に活用されています。

チバリヨーパト！

ロビソン・パトリク
Patrick Robison
2008年8月から国際交流員として、浦添市役所国際交流課に配属される。米国アイダホ出身。
文・英訳：ロビソン・パトリク

臭い！懐かしい！クセになる味

皆さんに告白したいことがあります。私、チーズ中毒です！かびだらけの塊であるチーズからは、この告白はちょっとおかしいかと思いますが、それでも平気です。ペコリーノ・ロマノ、ロクフォール、シャビシューといった癖の強いチーズがなければ、私の人生は物足りない気がすると思います。チーズの歴史はあまりにも古くて、誰が発見したか不明ですが、とにかく、ある日凝固したミルクを見て「なんかおいしそう！」と初めて思った方へ、感謝します。

お正月休みは、久しぶりにフランスに行って旧友を訪ねました。出発前に楽しみにしていたことはたくさんありましたが、特に、様々なチーズを賞味することを考えてワクワクしていました。チーズ試食は高いのではと思う方もいらっしゃるかもしれませんが、フランスでは酪農や乳製品の生産が各地方で盛んで、多くのチーズが販売されています。そのため、手ごろでおいしいものが簡単に見つかります。

私の滞在した場所はノルマンディー地方です。カマンベールやヌシャテルといった白かびタイプのチーズの発祥地として知られているところです。温暖で湿気の多い気候のおかげで、ノルマンディーは酪農に理想的な環境だとよく言われます。おいしい草がおいしい牛乳の元になり、それから地域のチーズ製造業者が知識を生かして、チーズ・ファンの夢に出るような臭くて、風味豊かなチーズを作り出します。

沖縄に住んでからは、贅沢品である熟成チーズをほとんど食べていません。フランスに行って突然チーズに囲まれ、色々考えさせられました。最初に沖縄に着いた頃、食べたくて我慢していました。しかし、時間が経つにつれて、チーズへの欲望は薄らぎ、代わりに沖縄の珍味に興味がわくようになりました。

どこに行っても、ある好きな食べ物や食材が簡単に手に入らない場合があると思います。これを受け入れて、代わりに地元の料理を味わうことが、新しい場所に慣れるコツのひとつでしょう。今度チーズが好きなほど食べられる日を楽しみにしながら、今は「てびち」や「もずくてんぷら」のようなおいしい料理を頂いて満足しています。幸いにも「おいしいもの」は世界中のどこにもあるようです！

This Article Stinks

I have a confession to make. I am a cheese addict. Thinking of the moldy, blocky appearance of a hunk of cheese, I can't help but feel this is a bit of an absurd confession. Nonetheless, I lay it on the table: without the mystically complex flavors of cheeses such as Pecorino, Roquefort, or Chabichou, my world would be a sadder place. The history of cheese goes back so far that we don't even know who invented the foodstuff, but I have nothing but admiration for whichever anonymous ancestor of ours was crazy enough to look at a chunk of curdled milk one day and think, "you know, this might be tasty..."

Over the holidays, I went to France for the first time in several years to visit old friends. One of the things I was looking forward to most before leaving was the chance to feast on a variety of delicious cheeses. This might sound like an expensive endeavor, but in France where dairy farming and milk product manufacturing are a source of national pride, many cheeses are produced and sold locally, meaning they are usually reasonably priced.

I stayed in the region of Normandy, which is famous as the birthplace of soft-ripened cheeses such as Camembert, Neufchâtel, and Pont-l'Évêque. A high level of annual rainfall coupled with a relatively mild climate make the Norman countryside an ideal area for dairy farming. Great grass leads to great milk, after which the cheesemakers of the region apply their craft to transform the milk into the smelly, flavorful creations we cheese lovers dream of.

Suddenly having access to all this cheese put me in a reflective mood. Living in Okinawa, I rarely eat more than a small morsel of aged cheese because it is such a luxury item here.　At first this was difficult for me. Over time though, I have stopped having hunger pangs for cheese and learned to appreciate the local delicacies available on Okinawa.

Anywhere one goes, there are bound to be certain foods which are not readily available. Learning to accept this and enjoy local cuisine instead is crucial if one wants to feel comfortable in a new place. While I look forward to one day having the chance to feast on cheese again, for the moment I'm more than happy sampling such scrumptious dishes as *tebichi* and *mozuku tempura*. Luckily "good food" is something which would appear to be available in one form or another almost everywhere!

ギャラリーてだこ

今回のギャラリーは「第10回浦添市小中学校美術作品展」において浦添市長賞を受賞された作品を紹介します。

自画像
上間えりな【仲西中3年】

鏡が丘洋菓子店～パティシエになりたい！～
【鏡が丘特別支援学校中学部1・2・3年】

金城優花　山川晃穂
上間朝香　池村未来
佐々木花野　新城拓巳
松田一馬　金城匠
屋比久愛里

友だちと春をみつけたよ
仲村渠保高【牧港小2年】

じかんだ　いそげ！
屋良瑛介【大平特別支援学校小学部５年】

Gallery Tedako

作品募集
（テーマは自由です）はがきで送ってください！
〆切りは毎月12日迄
〒901-2501 沖縄県浦添市安波茶1-1-1
浦添市役所国際交流課
☎876-1234（内線2613・2614）