

今月のテーマは…

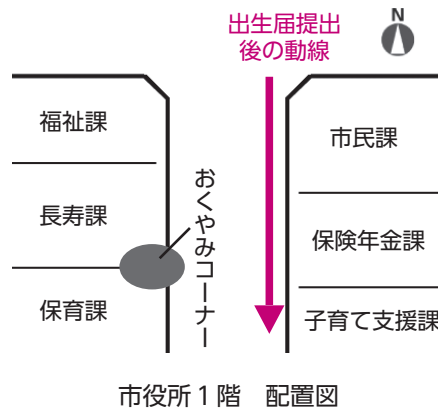
市役所での手続きをスムーズに

出生届に関連した子育て関係の申請を行う際の動線を短くし、スムーズに手続きできるようフロアの配置を見直しました。また、死亡届に関連する手続きの待ち時間が短くなる「おくやみコーナー」を設置するなど、窓口業務を見直しました。



—市役所1階フロアの配置が変わったのですか。

市長 子育て支援課を保険年金課の隣に移動しました。出生届を提出した後に必要な子育て関連の申請などは、いろいろな課で行いますが、その動線を直線にしたことで、移動する距離が短くなりました。



—窓口での待ち時間を短くするための工夫はありますか。

市長 1月から、予約制の「おくやみコーナー」を設置します。死亡届に関連する葬祭費などの申請や介護保険料の還付手続きなどの待ち時間が短くなります。従来は死亡届に関連した手続きは待ち時間が長くなってしまいうこともありました。職員が事前に必要

な書類を用意しておくため、待ち時間が少なくなり、スムーズに手続きできます。

—新しく西尾市に住む外国人の手続きはどうなっていますか。

市長 西尾市へ定住する外国人の手続きをスムーズにするために、ポルトガル語や英語などに対応した窓口発券機を導入します。また、待ち時間にごみの出し方や防災情報などを知ってもらうため、待合場所に設置してあるモニターで多言語に翻訳した説明動画を放映しています。



—プライバシーに配慮されていますか。

市長 個人情報やプライバシー

の保護が必要な出生や死亡、結婚などの手続きを安心して行えるよう、隣り合う席をパーティションで仕切ります。カウンター上の仕切り板よりも大型で、周囲から見えにくくします。

—ほかに便利になったことはありますか。

市長 平成29年2月に導入したマイナンバーカードを利用したコンビニで住民票の写しなどが受け取れるサービスの手数料を、1月に200円から100円へ引き下げます。また、パスポートの申請やマイナンバーカード交付申請に必要な証明写真の撮影ができるよう市役所内に自動証明写真機を設置します。

—市役所の開庁時間に行けない場合はどうしたらよいですか。

市長 毎週土曜日の午前9時～正午に市役所1階行政情報コーナーで一部の窓口を開けています。住民票の写しや印鑑登録証明書、戸籍事項証明などが発行できます。仕事などで市役所の開庁時間に来ることができない方はぜひご利用ください。詳しくは市ホームページで確認できます。

問市民課 (☎65・2101)

観光 information



知ってる魚も知らない魚も堪能できる

何が入っているかは
お楽しみ…

西尾の Yummy鍋



英語で「おいしい」を意味する「Yummy」と、何が入っているか分からない「闇鍋」をかけた「西尾のYummy鍋」が誕生しました。市内10店舗で3月まで楽しめます。東海随一の多種多様な魚介類が水揚げされる市内の漁港。西尾ならではの新鮮な海の幸が存分に堪能できます。

Yummy鍋の中の魚介類を当てるクイズも実施。正解者の中から抽選で、三河湾で水揚げされた旬の魚をプレゼントします。

詳しくは西尾観光案内所(西尾コンベンションホール内)などで配布中のチラシをご覧ください。

問西尾観光案内所 (☎57・7840)

Yummy鍋の要件

- ①地元で取れた魚介類(深海魚含む)が3種類以上入っていること
- ②魚介類以外もできる限り西尾の食材にこだわっていること
- ③愛情が込められていること

店舗名	特徴	予約	問合先・町名
宮嶋館	みそベースの味。その日に三河湾で取れた魚介類を使うので、食材は日によって変わる。どんな魚が食べられるかはお楽しみ	必要	☎32・0113 吉良町
海鮮宿 はや河	三河湾で取れた魚に合わせて、スープはみそチーズベースかしょうゆベースで変わる。三河産の野菜もたっぷり入れた栄養満点の鍋	必要	☎32・1986 吉良町
和風レストラン 五郎田	豆乳とかつお汁、赤みそ、みりん、白しょうゆ、ゴマペーストがベースの赤みそ豆乳鍋が目玉のYummy鍋御膳	不要	☎56・2335 米津町
新鮮料理の宿 たか島	三河湾の海の幸の良さを引き出すため、魚に合わせて鍋の味付けに変化をつけた鍋	必要	☎32・1682 吉良町
鉄板厨房 風雅	合わせかつお・昆布だしと、隠し味に西尾産のみりん使い、西尾産の魚と豚肉が入った野菜の風味を生かした鍋	必要	☎65・8528 丁田町
海味料理 マルトラ別館	三河湾の海の幸と、新鮮な三河産の野菜をみそで煮込んだ寒くなるこれからの季節にぴったりの鍋	必要	☎32・3111 吉良町
吉良観光ホテル 吉良かん	吉良上野介義央公にあやかり山海の珍味を雅にしつらえ、西京味噌 <small>さいきょうみそ</small> と豆乳を使った鍋	必要	☎32・1181 吉良町
民宿 オサキ	三河産のみそベースのスープの隠し味はしょうが。寒いこれからの季節にぴったりの温まる鍋	必要	☎32・2819 吉良町
旅館 やまと	地元の豆みそをベースに削り節のだしとみりんと酒で味を整えたスープにイカ墨を入れたインパクトのある黒い鍋	必要	☎32・0238 吉良町
ぼわそん	一色漁港に水揚げされるおいしい魚介類を入れた白みそ仕立ての鍋	不要	☎65・3801 今川町