開始から100年目！

国勢調査へのご協力をお願いします！

国勢調査とは

国勢調査は、日本に住んでいるすべての人と世帯を対象としたもので、国内の人口や世帯の実態を明らかにするために行われます。国や地方公共団体が正確な統計に基づいて、公正で効率的な行政運営を行うために、正確な回答をしていただく必要があります。総務大臣が任命した国勢調査員が皆さんのお宅を訪問しますのでご協力をよろしくお願いします。

ご安心ください

国勢調査員には守秘義務がありますので、個人情報や記入内容が漏れることはありません。

情報政策課
轟木 萌

調査の結果は様々な行政施策の基礎データとして利用されます

調査の結果から得られる人口は、選挙区の区割りや地方交付税の算定の基準などに利用されます。また、男女･年齢別人口や世帯構成、産業別人口などの統計は、社会福祉、雇用、環境整備、災害対策などをはじめとして、様々な施策の基礎データとして利用されます。

5年に一度の調査です！

インターネット回答をおすすめします！

ぜひ、活用してみてください

インターネット回答は次のような利点があります。

- 調査期間中は、**24時間いつでも**スマートフォン、タブレット及びパソコンから回答できます。
- 紙の調査票の提出は不要となります。
- 国に直接回答が送信されるため、**回答内容が国勢調査員に見られることはありません。**

国勢調査の流れ

① 書類と調査票の配布

9月14日（月）～20日（日）

国勢調査員が、インターネットで回答するための書類、紙の調査票、郵送用封筒などを配布します。

インターネットで回答できる世帯は、9月14日（月）から10月7日（水）までにご回答をお願いします。

② 調査票の提出

10月1日（木）～7日（水）

紙の調査票で回答される世帯は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、専用の郵送用封筒に入れ、ポストに投函してください。

※国に直接郵送されるため、回答内容が国勢調査員に見られることはありません。
※国勢調査員に直接提出することも可能です。
※この期間もインターネットでの回答は可能です。

国勢調査を装った詐欺や不審な調査にご注意ください

○**国勢調査では、金銭を要求することはありません。また、銀行口座の暗証番号やクレジットカード番号をお聞きすることもありません。**

○**国勢調査員は、その身分を証明する「調査員証」を携帯しています。**

問 国勢調査宮崎市実施本部　TEL24-0022

宮崎の恵でつくる郷土料理を知り、同じ食材を使って今晩の一品に

ひなた Dish

今月のひなた食材
「枝豆」

大豆の未熟な実を収穫したもので、「枝豆」として食べるようになったのは江戸時代から。さやの色が淡い緑で、産毛の密度が濃いものが新鮮な証拠です。

枝豆の冷製スープ

粗びきこしょうが絶妙なアクセントに。
見た目以上にさっぱりしていて夏の暑い日にぴったりの一品！

［ 材 料 ］

枝豆	200～250ｇ	白だし	大さじ１弱
※サヤから出したもの約100ｇ		調整豆乳（冷やしたもの）	100㎖
だし汁	200～250㎖	塩	少々
玉ねぎ（薄切り）	30ｇ	粗びきこしょう・オリーブオイル	少々
絹ごし豆腐（水気を切る）	100ｇ		

［ つくり方 ］

❶ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、枝豆が柔らかくなるまでゆでてサヤから出し、薄皮をむく。
❷ だし汁・玉ねぎを入れ、玉ねぎが透き通るまで煮て火から外し、粗熱を取る。
❸ ❶・❷に絹ごし豆腐・白だしを入れ、ミキサーにかけてなめらかにする。
❹ ボウルに❸・豆乳を入れて混ぜ、塩で味をととのえる。
❺ ❹を器に盛り、粗びきこしょう・オリーブオイルをかける。

分量	3～4人分	カロリー	88Kcal	調理時間	約20分
		※１人あたり		※冷やす時間は除く	

フードスタイリスト･わかなさんの“調理のポイント”

ゆでた枝豆は薄皮をむくと口当たりがよくなり、なめらかな仕上がりになります。絹ごし豆腐を入れるところが大きなポイントで、豆乳だけでは出ないとろみ感が増します。

今月の郷土料理

＜呉汁＞

日本各地に伝わる郷土料理で、大豆を水に浸してすり潰したペーストを呉（ご）といい、呉を味噌汁に入れたものを呉汁といいます。