

特集 令和8年5月以降に戸籍にフリガナが記載されます

問市民課 本2階 TEL 0287-23-8705

今まで、戸籍に氏名のフリガナは記載されていませんでしたが、今回の法改正で戸籍に氏名のフリガナが記載されます。

戸籍にフリガナが記載されるメリットは？

1 行政サービスのデジタル化推進

市役所などが保有している氏名の多くは漢字で表記されています。しかし、同じ漢字でもさまざまな字体があるほか、パソコンなどで変換することが難しい漢字や文字などがあるため、個人の検索に時間がかかっていました。フリガナで検索ができるようになることで、時間の短縮や誤りを防ぐことができます。

2 本人確認資料としての利用

氏名のフリガナが戸籍に記載されることにより、住民票の写しやマイナンバーカードにも記載できるようになり、本人確認資料として用いることができるようになるほか、正確に氏名を呼称することが可能な場面が多くなります。

3 各種規制の潜脱防止

金融機関などで氏名のフリガナが本人確認のために利用されている場合、同一人物が複数のフリガナを利用して別人を装い、各種規制を潜脱しようとするケースがありましたが、フリガナが記載されることで、このような規制の潜脱行為を防止することができます。

戸籍記載までの流れ

1 通知の発送(8月ごろ)

戸籍に記載される予定の氏名のフリガナをお知らせする通知(圧着ハガキ)が住所に届きます。
※通知は本籍がある市区町村から送付されるため、送付時期は市区町村によって異なります。

2 通知内容(フリガナ)の確認

通知(圧着ハガキ)が届いたら、通知イメージの赤枠①、②に書いてあるフリガナを確認してください。

【氏に誤りがあった場合】

原則として、筆頭者が届出をしてください。

【名に誤りがあった場合】

誤りのあった本人が届出をしてください。未成年者の場合は、親権者が届出をしてください。ただし、15歳以上は本人が届出をすることができます。

●**届出方法** 令和8年5月25日②までに、市役所(市民課・湯津上支所総合窓口課・黒羽支所総合窓口課)または本籍地の窓口で直接届け出るか、マイナポータルを利用したのオンライン届出

※届出書は、市HPからダウンロードすることもできます。

※**誤りがなければ届出の必要はありません。**

通知イメージ 文書番号 令和7年 月 日

戸籍に記載される振仮名の通知書

〇〇県〇〇市長 印

戸籍法の改正により、戸籍に氏名の振仮名が記載されます。この通知に記載された振仮名を必ずご確認ください。記載されている振仮名が誤っている場合には、令和8年5月25日までに、裏面の方法で、必ず正しい振仮名の届出をしてください。

届出をしなくても、令和8年5月26日以降に、この通知に記載された振仮名がそのまま戸籍に記載されます。

1 氏 〇〇県〇〇市〇〇12345番

【氏名の振仮名】

氏	法務
振仮名	ホウム
氏名の振仮名の届出が可能の方	法務 太郎 様のみ

【名の振仮名】

名	太郎
振仮名	タロウ
名 <th>京子</th>	京子
振仮名	キョウコ
名 <th>正</th>	正
振仮名	タダシ
名 <th>ゆり</th>	ゆり
振仮名	ユリ

名振仮名の届出が可能の方 ①～④の方が個別に届出可能です。(未成年者については、親権者からの届出が可能です。)

※令和7年 月 日現在のデータにより作成しています。

右のコードは目の音声コードのアプリアプリ

濁点の有無や小文字もよくチェックしてね！



戸籍制度マスコットキャラクター コセキツネ



市HP



法務省HP

戸籍フリガナ Q & A

Q 戸籍の届出(出生届、婚姻届など)をした際に、読み方を書いたはずですが、届出をしなくてはいいませんか。

A 戸籍の届出をする際に書いたフリガナは事務処理のために「便宜上」使われていました。今回の制度改正により戸籍に氏名のフリガナが記載されるようになります。そのため、届いた通知を必ず確認し、通知に記載されたフリガナが「誤っている」場合は、必ず正しいフリガナの届出をしてください。また、届出する前に、パスポートや金融機関の名義などを確認してください。戸籍上のフリガナと異なると不都合が生じる可能性があります。

Q 届出をしたフリガナは必ず受理されますか。

A 以下の①～③は認められないと考えられています。

① 漢字の持つ意味とは反対の意味になるもの

② 読み間違い、書き違いかはっきりしないもの

③ 漢字の意味や読み方との関連性を認められないもの

Q 戸籍に記載されたフリガナが間違っているのに気が付きました。修正できますか。

A 届出をしていない方は、1回に限り届出をすることで訂正できます。一度届出を出した方は、家庭裁判所の許可が必要になる場合があります。

！詐欺に注意！

フリガナの届出に手数料はかかりません
届出をしなくても罰則はありません

特集 始動！「おおたわらの食の魅力発信プロジェクト」

問 政策推進課 本 6階 TEL 0287-23-8793



大田原市には、米の食味ランキングで、「特A」を2年連続獲得している美味しい「コシヒカリ」を始め、「アスパラガス」や「ウド」、「ネギ」、「ナス」、「とうがらし」、「地酒」など全国に誇れる農産物や特産物が数多くあります。また、この地域の郷土料理である「さがんぼ」など、地域の伝統的な料理があります。美味しい食材とともに、世界へ「おおたわらの食の魅力」を発信して、食育、農産物・特産物の販売促進、さらには、飲食や食品業界の活性化につなげ、大田原市全体を食の力によって盛り上げていきます。



黄金レシピの開発

大田原市で四季折々に生産される農畜水産物、加工食品などを使って、その特徴の活かし方、家庭で簡単においしく食べる方法や地域の伝統料理の作り方のコツ、ワンランク上のおいしく作る工夫をまとめたレシピを開発し、世界に大田原市の魅力を発信します。

また、開発されたレシピは大田原市公式YouTubeチャンネルや広報おおたわらにて順次公開します。

レシピ開発依頼者

大田原ふるさと大使 和食料理人 舘野 雄二 氏
プロフィール

▶大田原市(旧湯津上村)出身

1984年に道場 六三郎 氏の一番弟子として門下に入り料理界に入る。現在、「銀座ろくさん亭 本店」の料理顧問兼スーシェフ。NHK番組「キッチンが走る」のゲスト料理人として出演し、全国各地で料理講習などを行っています。

4月21日に第1回の収録を行いました

市公式YouTubeにて順次配信！

【第1回収録内容】

- ▶包丁の研ぎ方
- ▶出汁の取り方3通り
- ▶基本の手法で作る前菜7品
- ①ごぼうとほうれん草の胡麻和え
- ②大田原ウドとねぎ、わかめの酢味噌和え
- ③えびとそら豆、しめじの白和え
- ④竹の子と山菜、焼き椎茸のお浸し
- ⑤炙りチーズのコチュジャン蜂蜜かけ
- ⑥白身魚の昆布メとからし菜の手毬寿司
- ⑦鶏ささみと三つ葉の梅肉和え



大田原市を離れて42年になりますが、地元の力になりたいと日々思っていました。大田原市にはおいしいものがたくさんあるので、それらの素材を光らせ、おおたわらの食の魅力を世界に発信するよう精一杯頑張ります。また、家庭で簡単にできる出汁の取り方なども公開しますので、ぜひご家族で楽しみながら見ていただければと思います。

館野流おおたわら農産物・特産物を使った前菜レシピ

第1回の収録で作った前菜7品の中から、2品をご紹介します。

ごぼうとほうれん草の胡麻和え



【材料(4人前)】

- ごぼう・・・16cm
- ほうれん草・・・1束
- 濃口醤油・・・少々
- 酢・・・少々
(ごぼうの下味付け)
- ★水・・・200ml
- ★酢・・・50ml
- ★砂糖・・・33g
- ★昆布・・・3cm
(胡麻和えの衣)
- ▶煎り胡麻・・・60g
- ▶砂糖・・・65g
- ▶濃口醤油・・・35ml

【作り方】

- ①ごぼうは4cmの長さに切り分け、縦に6等分し薄い酢水に浸ける。15分経ったら酢を少量入れたお湯で茹で、ざるに取る。
- ②ほうれん草は硬めに茹でて冷水に浸けて冷まし、よくしぼる。
- ③★を鍋に入れ沸騰したら、①を鍋に加え再沸騰させ弱火で3分煮る。火を止め放置し冷ます。
- ④すり鉢に煎り胡麻を入れて粒がなくなるまですりつぶし、砂糖を加えてよく練り、醤油を少しずつ加えて胡麻和えの衣を作る。
- ⑤②に濃口醤油を数滴まぶして、再度よくしぼり4cm幅に切る。ごぼうの水気をよく取り除き、ほうれん草と共に胡麻和えの衣で和える。

炙りチーズのコチュジャン蜂蜜かけ



【材料(4人前)】

- 大田原ブランド認定熟成チーズ・・・100g
(コチュジャン蜂蜜)
- ★コチュジャン・・・小さじ1
- ★蜂蜜・・・小さじ1
- ★レモン汁・・・小さじ1

【作り方】

- ①炙りに適したチーズを4等分して形を整え、グリルで3分焼き、器に盛る。
- ②★を混ぜ、コチュジャン蜂蜜を作り①にかける。

大田原ブランド認定熟成チーズ

- 製造者 株式会社デーリーファーム ふじやま 富士山
 - 直売所 大田原チーズステーション
- JR東日本の豪華寝台列車「四季島」やJALの国際線ファーストクラスの機内食に採用されるなど高く評価されています。大田原市の「ふるさと納税」の返礼品としても人気の商品です。



高橋オーナーの熟成チーズ製造にけるこだわり

生乳の新鮮さを第一に考え、その日の朝に搾乳された分を集乳車で大田原チーズステーションに運び、乳の中でも脂肪球を傷めないよう丁寧に、丁寧に取り扱い、乳が酸化しない工夫をしながら熟成チーズを作っています。

「発見！おおたわらの食の味力」

大田原市公式YouTubeチャンネルにて調理の動画を配信しています。

動画を見て、大田原市の魅力的な食材に触れ、料理の腕を磨いてみませんか。



おおたわらの食の味力 🔍



大田原ウドとねぎ、わかめの酢味噌和え

大田原市の食材を使ったレシピをこれからどんどん増やしていくよ！

