

## ひらめき箱(意見・要望等)対応状況

番号	12	開封日	令和7年6月16日
ご 意 見			
<p>旅行で立ち寄ったものです（宿泊しました）。とても素敵なまちでしたが、以前はもっとたくさんの観光客が来られていた様子がうかがえ、本当に勝手ながらどうすればよいかを考えてしまいました。</p> <p>そこで一番感じたのは、ここにしかないようなグルメがないのが痛いのではないかということです。そこで、農業関係の生産額が多いものを調べてみると乳牛があり、それを加工して「球磨モンチーズ」を名産品にしてはどうかと。カフェではもちろんチーズケーキ。ピザレストランを出店する。旅館やホテルでは、夕食にチーズフォンデュを出す。おいしい肉や野菜はたくさんあるはずなので、とてもおいしいチーズフォンデュになると思います。</p> <p>チーズの加工場をつくるのはいろいろ大変でしょうが、農業高校あたりで試作してもらうとかはどうでしょう。こういうのは若い子に考えてもらうのがいいですね。市長さんもお若い方ですし、若者の力で新しい名物グルメを創り出してください。</p>			
回 答			
<p>当市を御訪問いただきありがとうございます。また、名物グルメの御提案、重ねてお礼申し上げます。</p> <p>酪農業を含む当市の農業振興を所管しております農業振興課からお答えさせていただきます。</p> <p>当市を含む人吉球磨地域では酪農業を営む農家の方が約90軒、生乳の出荷先といたしましてふたつの酪農組合がございます。そのうちのひとつの組合では牛乳及びヨーグルト等加工品の製造、販売を行っておりますが、ヨーグルトにつきましては関西や関東、東北地方にまで販路を拡大し、令和4年からは飲むヨーグルト、更に令和6年からはカフェオレや飲んでもおなかがゴロゴロしにくい牛乳の販売を開始するなど商品も増えているところでございます。御提案いただきましたチーズ等の製造について伺ったところ、近年設備投資を行ったばかりである事やチーズ製造の技術取得に人員や投資が伴うなどの理由から、現時点では考えていません、との事でございました。</p> <p>また、農業高校で試作するという御提案につきまして、農業系学科を有する南稜高校に伺ったところ、過去にその時々の食材を使った高校対抗による料理コンテストが実施され、優秀な作品が大手企業とのコラボ商品として販売された経緯はございますが、試作品等の製作は行っていない、との事でございました。</p> <p>このような状況でございますのですがチーズの商品化というのは難しいかと存じますが、この度いただきました御提案につきましては、今後、当市の観光振興及び酪農業の振興の参考とさせていただきます。</p> <p>この度は、貴重な御意見ありがとうございました。</p>			