


**株メディカルファーム仙北  
加工・販売所**  
田沢湖生保内字浮世坂74-8  
問合せ  
代表取締役 吉田弘美  
☎090・2526・7056

《商品紹介》  
燻り菊芋チップス30g(500円)、燻り菊芋チップス60g(980円)、菊芋パウダー100g(1500円)、新食感ふわふわ菊芋(削り節)20g(1200円) ※全て税抜き



商品は、田沢湖市や田沢湖ハーブガーデン、ハートハーブでも購入できます。

**皆さんへメッセージ**  
以前は、特区を活用すると補助金などの面で優遇されるという誤解がありました。たたくさんの失敗を重ね、試行錯誤の中で、少しずつ周りの皆さんの理解が得られるようになってきました。地域の皆さんと一緒に、地域全体にメリットが生まれてこそ特区の意味があると思います。今は、菊芋の栽培に適した畑を探すのに苦慮しているため、ご協力いただける農家さんは、ぜひご連絡ください。



「国家戦略特区」とは、民間企業が地域振興に資する事業を展開するために、法律の規制を緩和することができる“特別な区域”のことです。現在、仙北市を含め、全国で10区域だけが特区に指定されています。市では、特区の規制緩和を活用した起業や事業拡大を応援しています。これから事業展開を目指す皆さまも法律の壁を感じたら市にご相談ください。今回は、特区メニューにより地域の活性化を目指す2つの事業者をご紹介します。

**株式会社  
田沢湖自然ファーム**

《規制緩和の内容》  
農作業に従事する役員が1人以上いれば農業生産法人を設立できる特例(※)。  
《事業の内容》  
仙北市産放牧豚のブランド化を目指して、県有地で放牧。田沢湖地区でレストラン「欧風食堂Kaede(カエデ)」を経営しています。

金子裕二社長へインタビュー  
東京都港区赤坂でもスペイン料理店「セルベリアグラソピア」を営んでいる金子社長からお話を伺いました。

**健康な豚の秘訣は放牧**  
田沢湖自然ファームでは、玉川ダム・宝仙湖の北部にある県有地「ぶな森牧場用地」で豚を放牧している。一般的な豚舎で飼育する場合、健康を保つためにホルモン剤やビタミン剤など薬品が大量に使われ、出荷を待たずに数%は死んでしまうが、この豚は、ストレスフリーで健康に育つため、出荷率100%を誇る。

**最高の生ハムを広める**  
金子さんは、国産生ハム普及協会と連携し、昨年9月、2回目となる国産

**株式会社  
メディカルファーム仙北**

《規制緩和の内容》  
農作業に従事する役員が1人以上いれば農業生産法人を設立できる特例(※)。  
《事業の内容》  
休耕地を活用して菊芋を生産し、燻り菊芋チップスや削り節、パウダーなどに加工・販売しています。

吉田夫妻へインタビュー  
田沢湖地区で法人を運営している吉田夫妻からお話を伺いました。

**実はすごい、菊芋の健康効果**  
菊芋の成分「イヌリン」には血糖値を安定させる効果が期待されており、糖尿病予防のために買い求めるお客さんも多い。さらには、便秘改善、中性脂肪を減らす、腸内環境を整える働きがあるとされ、美容、ダイエット、健康促進を助ける野菜として注目されている。メディカルファーム仙北では、そんな菊芋を加工し、手軽に食べられる菊芋チップスやパウダーとして販売している。メディカルファーム仙北が販売する商品の特徴は「燻り菊芋」を使っている点だ。燻ることで、風味と旨味が凝縮されるだけでなく、殺菌成

生ハムフェスティバルを開催。全国各地から集まった生ハムの生産者が、自慢の生ハムを参加者にふるまった。

また、金子さんは、一般の人も生ハム作りを体験できる「生ハム塾」を毎年開催している。参加者は、座学で生ハムについての知識を習得し、自ら仕込んだ生ハムを1年の熟成の後に持ち帰ることができる。金子さんが作る生ハムは、Kaedeはもちろん、田沢湖駅正面の「田沢湖市」、角館の「安藤醸造 北浦本館」、オンラインショップでも購入可能。

**欧風食堂Kaede**  
田沢湖生保内字造道29-12  
営業時間  
11時30分〜21時(火曜定休日)  
問合せ  
☎43・3768

《メニュー紹介》生ハム(600円)、放牧豚のロースカツレツ(1,050円)、放牧豚のカツカレー(1,050円)など。 ※全て税抜き

※平成28年4月より、特例ではなく全面展開され、呼称が「農業生産法人」から「農地所有資格法人」となりました。

田沢湖市地方創生・総合戦略室  
(田沢湖庁舎) ☎(43) 3315

**皆さんへメッセージ**  
地元で元気に育った健康な豚が、そのまま地元で食べられることが魅力だと思います。

放牧豚の美味しさをみんなに伝え、「Kaede」に行けば食べられる」ではなく、仙北市内のホテル、旅館、飲食店が一緒になって、仙北市産の放牧豚ブランドを盛り上げてもらいたいです。また、ハンガリーの国宝と呼ばれるマンガリッツァ豚の輸入に向けて、着々と準備を進めています。

**みんなで広めていく**  
仙北市で採れる菊芋は、臭みがなくとても品質がよいとのこと。この地でこのように良質な商品を作ることができるのは、地元の皆さんの協力があってこそだと吉田夫妻は語る。仙北市には、そこに住む人にとっては当たり前でも、全国に誇ることが出来る農作物、山菜がたくさんある。たたくさんの農家さんと協力して、それらを広めていくのが吉田夫妻の描く未来だ。

菊芋の効果や可能性を語る代表取締役の吉田弘美さん(右端)と取締役相談役の幸一さん(右から2人目)。