

あまのわ通信

あさぶ
亜麻保存会
事務局
麻生町6丁目14-6
高橋ビル2F
café 亜麻人内
011-728-3700

あさぶ亜麻保存
会のホームページを
公開しまし
た

平成25年度事業として計画
しました「あさぶ亜麻保存
会のホームページの作成」
を北大生の浅井俊行さんに
依頼していましたが、この

ほど完成しましたので、公
開しました。 アドレスは
<http://asabuma.com/>です。
活動報告の日々の活動に
「あまのわ通信」、お知らせ
に「団体会員名簿」を、
それぞれアップしてありま
す。

亜麻の糸で
あそぼう

平成26年2月16日「へる
すたでい・藤麻人（とまん
と）」で「あまのいとは
そぼう」と題してコース
ターをつくる講習会が糸の
店レフィル畠山祐子さんを
講師として開催しました。
前はは機織り機を使用し
ましたが、今回はダンボー
ルを利用しました。機械を
使用した時より時間はかか
りますが、出来栄は機械
を使用した時とそんな差あ
りませんでした。この講習会
は今年9月に新琴似中学校
の授業でも実施されます。



亜麻の蜜を吸う蜂 7月15日



亜麻の実 8月1日

麻生緑地三列花壇
の一年草の亜麻



用土の準備 6月14日



播種 6月20日



見頃の亜麻 8月7日



一年草の亜麻は麻生緑地の3列花壇と商店街駐車場前・亜麻人前の大型プランターで育てています。採取した亜麻は、あさぶ亜麻そば祭に展示しています。

商店街駐車場の前
一年草亜麻の管理



後片付け 10月30日

焙煎亜麻の実

北海道亜麻公社から、北海道産焙煎亜麻の実が50グラムで260円で発売されました。ふらつくす倶楽部が発売する亜麻そば饅頭で使用する亜麻の実やあさぶ亜麻そば祭りで使用する亜麻粉は元そば膳店主の木村さんが大変な苦勞を重ねて作成していましたので良報となりました。

香ばしく、食べ方いろいろ
焙煎亜麻の実

欧米では様々なシンドで食されています。パン生地こ練りこんで焼いたり、スープのトッピングにしたり、すり潰して合えたり、アイデア次第で食べ方が広がります。幅広いアレンジでお楽しみください。



平成25年度会員

25年度のあさぶ亜麻保存会の会員入会状況は、団体会員が35団体、個人会員が40名となりました。皆様のご協力に感謝申し上げます。

あさぶ亜麻保存会
会員募集中

年額一口
団体会員 二千元
個人会員 千円