

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

**ヴェルビユ麻生
第2回亜麻祭り**

6月25日「第二回ヴェルビユ麻生亜麻まつり」がヴェルビユ麻生（北35条西7丁目）で開催されました。

祭り当日は、予報どおりあいにくの雨となり、亜麻の花は開かず亜麻花壇の鑑賞はできませんで



**第10回北海道
亜麻まつり
in 当別**

したが、会場には、お手伝いの方を含め、約60名が来訪され、各種資料やビデオの閲覧・観賞、亜麻そば・飲物（無料）を楽しみながら住民相互の交流を深めて頂きました。今回は、江別で亜麻栽培から亜麻繊維の採取、亜麻糸の作成までを行っている工房「亜麻音」小野田由美講師のご指導のもと、参加者に糸車を使用した「亜麻糸の作成体験」をして頂きました。

7月9日（日）旧東裏小学校（石狩郡当別町東裏2796番地1）において第10回北海道亜麻まつりin当別が開催され、今年もあさぶ亜麻保存会が「麻生商店街振興組合

が開発した亜麻そば乾麺」、「麻生商店街と藤女子大がコラボして開発した亜麻クッキー」、「ボタニカルアートデザインナーの糸川久美子さんの「亜麻の絵ハガキ」の販売を行い、好評を得ました。



**亜麻の
記録誌づくり**

2015年度に、同年度から5年間の札幌市のまちづくりに関する施策の指針となる中期実施計画

（アクションプラン2015）が策定され、北区では、地域活動を活発化する環境づくりを目指して、「北区の歴史資源を活用したまちづくり」に取り組むこととなりました。その取組の一つとして、2015年から、北区の亜麻に関する歴史を伝承するための記録冊子を作ろうと準備が始まりました。北区地域振興課の支援を受け、あさぶ亜麻保存会のメンバーとさっぽろ青少年女性活動協会が協力し、亜麻記録冊子作成実行委員会（会長 宮崎正晴）を立ち上げました。

子どもたちに歴史をつなぐたいとの思いから、「小学生の副読本」になるような冊子を目指して、取材などを行っています。実行委員会には、和光小学校の先生や麻生に親交の深い元新聞記者の方にも加わっていただいています。

亜麻工場のあった敷地の外側（麻生町1丁目か

ら8丁目）をブラタモリのように、昔の地図をみながら歩いたり、工場にいた方を訪ねて取材をしています。

会議は、今までで14回、章立てを行い、子どもたちに理解し易い文章を先生とともに考えています。子どもたちの心に響く冊子目指し、実行委員会を重ね、来年度の完成を予定しています。



亜麻、復活の兆し（朝日新聞から転載）

軍需のため、かつて道内で盛んに栽培された亜麻（あま）。約半世紀前に姿を消したが、近年復活の兆しを見せている。16年前に当別町を中心に栽培が再開され、亜麻仁油を絞って商品化されている。豊浦町ではこの夏、リネンを織り、ワンピースに仕上げる「リネンプロジェクト」が始まった。



豊浦町で8月、亜麻の織維講座が開かれ、同町や近隣の女性5人が参加した。伊達市の亜麻クラフト作家三上美祈（みおり）さん（47）が講師となり、亜麻の歴史や栽培などを解説。茎をローラーでしごいて繊維を取り出す作業に挑んだ。2回目は糸車で糸を紡ぎ、3回目には糸車のストラップを作った。

1束30グラムほどの亜麻の茎から取り出せる繊維は3〜5グラム。すべて手作業で、延べ10時間以上かかった。地道な作業を笑顔でこなした参加者は「楽しかった」と語った。

三上さんは10年前から亜麻を栽培、紡いだ糸で編み物のコースターなどの小物雑貨を作っている。「繊細ながら芯がある。花はかわいく、実には栄養があり、茎からは繊維が取れて捨てる場所がない。手作りすれば機械で作った輸入物にはない味がでる。地元の歴史にもつながる」

講座を企画したのは、町

の地域おこし協力隊員の菅野小織（さお）さん（42）。仙台に住んでいて東日本大震災に遭った。自宅は半壊、沿岸の施設にいた父は逃げる途中に津波にのまれて亡くなった。ライフラインを断たれた生活が1カ月余り続き、自分で作ることに大切さを知ったという。

震災後、洞爺湖町に移住。カフェ開業や農業手伝いなどを経て、今年5月から豊浦町で地域おこし協力隊員になった。豊浦町での起業をめざしており、町内には衣食住のうち、「衣」が足りないのでは、と考えた。

もともと自然素材のリネンは好きだった。「自分でリネンのワンピースがつくれたいね」と思ったのが始まりだ。

プロジェクトには、豊浦町への移住者仲間や新規就農のイチゴ農家渡辺博之さん（49）や同じ協力隊員の大橋三千雄さん（54）、デザイナー夫妻が参加。渡辺さんの休耕地10アールほどで種づくりから始める計

画だ。

渡辺さんは、農業を中心とした地域づくりがしたいと、20年働いた東京から移住してきた。「地域の歴史や伝統がムラおこしにつながる。過程を楽しみながら続けたら参加者も増え、交流が活発になり、コミュニティもできていくのでは」と期待する。

一方、先進地の当別町では2001年、農家が札幌市のコンサルタント会社と手を組み、亜麻復活の取り組みが始まった。種子から亜麻仁油を絞り、05年に「亜麻仁油サプリメント」、翌年に亜麻仁油ドレッシングを発売。薄紫色の花が咲く7月初旬に催す「亜麻まつり」は今年で10回を数えた。

当別町では今年、4戸が約6ヘクタールで無農薬にこだわって栽培している。開花後の除草は手作業だ。「みんなが作っていないものをやりたい」と話す町亜麻生産組合組合長の津崎弘樹さん（43）は、小麦の輪



地域おこし協力隊員 菅野小織さん

作として始めて15年。「収益も安定し、やる気が出てきた」と語る。

昨年、栄養機能食品となり、テレビなどで取り上げられ、津崎さんも出演した。無農薬で国産の希少な亜麻仁油を使っているのがうけ、売り上げも伸びたという。商品開発を手がけ、販売を担当する内藤大輔さん（42）は「知名度が上がりに、地に足がついてきた。今後は繊維にも利用したい」と話す。

戦前とは違い、生活を楽しみ、豊かにするための亜麻として復活をしてきている。