

「亜麻種子の油は日本ではまだ食品として認知されていない。欧米ではメタボリックシンドローム対策が注目される中で、ここ二、三年、評価が高まっている。そろそろ日本でも動きが出てくるはず」。札幌市西区で健康食品卸売業を手がける浜田剛さん(56)が力を込めた。

3年で見極め

国内に流通する同種の商品は力不産が主流。唯一の国産原料を掲げてインターネット直販で顧客を広げているものの、一・五倍前後の価格差もあって苦戦している。亜麻復活プロジェクトを仕掛けた北海道技術コンサルタントの橋本真一(社長)は「事業が持続可能かどうかあと三年くらいで見極めたい」と話す。与えられた時間は、そう多くない。

ただ、亜麻に魅入られた人々のサポートは確実

よみがえる亜麻の里

<下>



可能性

栄養豊富、マチおこしに

に活気づいてきた。今月のメンバー二十一人の姿が十六日、石狩管内当別町にあった。「亜麻の名前の亜麻畑を見学する札幌市の天使大栄養学科の学生グループ「北の食物研究所」(鑑美環代表) 畑に入り雑草抜きに汗を

流した。同町内の若手農業後継者ら十七人でつくる「当別町4日クラブ」(中川善孝会長)から「亜麻を使った特産品づくりを応援してほしい」との依頼を受け、この日の現地見学となった。同クラブは「当別新聞」を発行する清水三喜雄さん(56)は学校側も「アレルギー体質を予防、改善する成分も含まれている。当別のマチおこしにつながる可能性もある」(荒川義人(栄養学科長)と協力を惜しまない。

本づくりを始めた。亜麻工場に働いていた八十歳代から九十歳代の女性たちを訪ね歩き、四季の農作業や工場の労働風景、夏祭りの地域の様子などを聞き取った。

清水さんの原作を基に、同町で農園を営む大沢勉さん(66)が十五枚の味わい深い水彩画を描き、昨年十一月に絵本「亜麻の花咲く村」は出来上がった。六月に開いた絵本の原画や写真を集めた展示会も盛況で、町民の記憶を呼び起こした。

清水さんは「亜麻を抜きにして北海道の近代農業の歴史は語れない。絵本で再現したかったのは、北海道のありし日の農村の姿」と話す。

亜麻の種を混ぜたクッキーやパンなどの試作品づくりに取り組んでいる。「亜麻はまだまだ知名度も収益性も低い」という中川会長だが、亜麻を生かしたまちづくりに対するメンバーの意欲は強い。学生たちの手で今秋には、新たな試作品が完成する運びだ。

亜麻の種子には青魚の油と同種のαリノレン酸が豊富に含まれている。結果が始まった亜麻畑を見学する天使大の学生や教員

道庁を退職し、当別に住み着いて二十年。地元の人々の口から語られることのない「亜麻の里」の歴史を残したくて、絵

発信
2007