

## かつての「特産品」亜麻を復活

明治から昭和にかけて道内で広く栽培されていた亜麻。その「特産品」を、札幌市東区の有限会社「亜麻公社」が復活させた。生活習慣病の予防効果も期待される亜麻の油脂を使ったサプリメントやドレッシングが、店頭に並びはじめている。

(秋野植木)

「亜麻に関する企画書ができないか」。東京での商社マン生活を辞め、農業を始めるために故郷・北海道に戻っていた亜麻公社の前代表取締役、内藤大輔さん(32)は7年前、アルバイト先の建設コンサルタント会社社長に話しかけられた。建設業界は公共事業削減が続く中で、特産品の商品化など新しい活路を求めている。「名前は知っていたけど、知識が全くない。一から調べました」

わたしの  
北海道  
プロジェクト

## 繊維から食用に転換

と振り返る。調べると、亜麻は食用にも繊維にも使える奥が深い植物だった。古代エジプトでミイラを巻く布にも使われた記録もあった。海外では、種子に含まれる良質の脂肪酸が健康面で注目されていた。社長の指示で事業化を目標したが、30年以上前事には「種なら近所で売っている」。送ってもらった。海外では、種子に含まれる良質の脂肪酸が健康面で注目されていた。社長の指示で事業化を目標したが、30年以上前事には「種なら近所で売っている」。送ってもらった。海外では、種子に含まれる良質の脂肪酸が健康面で注目されていた。社長の指示で事業化を目標したが、30年以上前事には「種なら近所で売っている」。送ってもらった。

### 良質の油健康面で注目



道産の亜麻でつくられたドレッシングなどを手にする内藤大輔さん

ほっかいどい

亜麻 アマ科の1年草で原産は中央アジア。種子から亜麻仁油がとられ、茎の繊維でリネンが織られる。日本では明治時代、繊維を取る目的で北海道で導入され、一時は栽培面積が3万数千ha、繊維工場も86カ所に及んだという。しかし、戦後は化学繊維に押されて1960年代に姿を消した。亜麻公社は内藤さんらが2004年に設立した。詳細はホームページ(<http://www.amakompa.jp/>)を。

困り果てて、フィンランドに住む商社マン時代の知人に相談すると、返すは「種なら近所で売っている」。送ってもらった。海外では、種子に含まれる良質の脂肪酸が健康面で注目されていた。社長の指示で事業化を目標したが、30年以上前事には「種なら近所で売っている」。送ってもらった。海外では、種子に含まれる良質の脂肪酸が健康面で注目されていた。社長の指示で事業化を目標したが、30年以上前事には「種なら近所で売っている」。送ってもらった。

亜麻は初夏に薄紫の花を咲かせ、石狩支庁当別町などの亜麻畑には札幌などから見る人も多い。「大きな観光資源になるのでは」と、地元では期待されている。