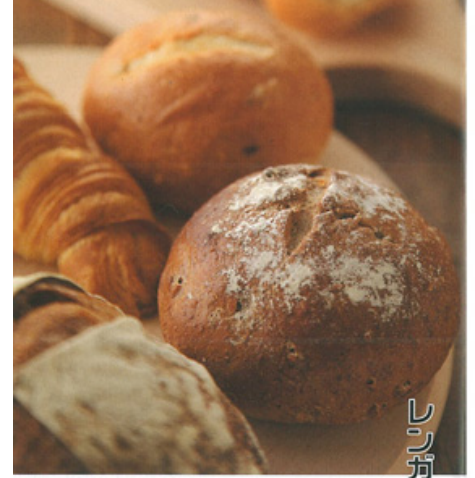


Rurban

札幌ステイを楽しむための周辺情報



札幌のふるさとで味わう
地産地消の小麦

亜麻の花咲くまちをめざして
江別 & 当別で手作り体験
地元でゲットしたいお土産
札幌グルメ & イベント情報



Autumn



亜麻公社

札幌市東区苗穂町4丁目2-8
TEL (011) 731-8588
http://www.amakousya.co.jp/

美しい亜麻の花に引きつけられん

当別に人が 集まってきた

初夏の当別には、亜麻畑に薄紫色の花が美しく咲き誇ります。明治の初期、北海道で繊維用として栽培がスタートした亜麻は、化学繊維が一般化するにつれて徐々に栽培面積が減り、昭和40年代を最後にその姿を消してしまいました。

そして今、亜麻の花を再び咲かせようとしているのが「亜麻公社」。なぜ、亜麻を栽培しようと思ったのか、「亜麻公社」の執行役員で研究主任でもある内藤大輔さんにお聞きしました。



亜麻公社の内藤大輔さん

の亜麻作りがスタートしていき
ました。
そして、薄紫色の可憐な花を
咲かせる亜麻が一面に広がる畑
の美しさは、道ゆく人の目を留
め、亜麻の花を愛でる畑に人が
集まるようになっていきました。
亜麻に関する写真を集める「亜
麻フォトコンテスト」や「亜麻
まつり」(7月上旬)も行われ
るようになり、当別は亜麻の
町として知られるようになりました。

かねてから農業をやりたいと
思っていた内藤さんは、亜麻の
栽培を考えていた土木コンサル
タント業を経営する社長と出会
い、亜麻の魅力に引きつけられ
ていきました。
二人は亜麻の栽培に適した気
候風土である北海道の地に亜麻
公社を設立。まずは自分たちで
育てようとしたものの、亜麻を
栽培しているところがないため
種子が手に入らない。ましてや
栽培法を教えてもらえない場所
もない。さまざまな問題をクリア
しながら、2001年から手探
りでも試験栽培を始めました。
翌年からはプロの農家と組み
たいと交渉したものの断られ続
け、20軒以上まわったところで
当別の大塚農場が内藤さんの熱
い思いを感じて協力してくれる
ことに。そこから本格的に食用

亜麻仁油って、 どんなもの？

摂りすぎは身体に良くないと思われがちな油ですが、
健康を維持するためには必要量の脂肪をきちんと摂取
して、脂肪酸のバランスを取ることが大切。

厚生労働省の日本人の食事摂取基準(2010年版)の
中でも、オメガ3系、オメガ6系の脂肪酸は体内では
合成できないため、バランスよく食事等から摂取する
必要があるとされています。

なかでも、オメガ3系は通常の食生活では不足しがち。
亜麻公社の亜麻仁油中には52%のオメガ3系(亜麻公
社調べ)が含まれています。



亜麻仁油は酸化に弱いので、亜麻公社
では亜麻仁油そのものをソフトカプセル
でコーティングし、サプリメントと
して販売しています。



亜麻仁油と玉ねぎや鰹りごまを使って
作ったドレッシング。化学調味料を
使っていない、素材の風味を生かした
シンプルな味わいです。