

## 2.北区に根付く地域文化

# あさぶ亜麻保存会

～子どもたちに亜麻の歴史をつなぐ～

あさぶ亜麻保存会 会長 みやざき宮崎 まさはる正晴

あさぶ亜麻保存会の活動は、今年で5年目になります。

麻生に住んでいる方や亜麻に興味がある方、また、麻生町内会や麻生商店街振興組合、NPO、企業や商店の方も協賛してくださって、私たちの活動を支えてくれています。また、北区からも支援をいただき、平成24年から3年間、地域振興の助成金をいただいたり、行事に呼んでいただき、亜麻そば乾麺やコーヒーの販売を行い活動費に充てています。

“あなたの親切に感謝します”という亜麻の花ことばそのままに、みなさんの麻生への想いと応援に感謝しながら、活動しています。

### 【亜麻の花のひろがり ～多年草と一年草】

亜麻には、観賞用の多年草と茎が繊維になる一年草（一年草には、茎が繊維になるものと種を食べられる品種がある）があります。多年草は花が大きく、花の咲く時期が長いため、たくさんの方に長く楽しんでいただけます。一年草は花が小さく、午前中しか咲きませんが、茎が長くしなやかで、かれんな薄むらさきの花が風に揺れる様子は、とてもとてもきれいです。

毎年、和光小学校をお借りし多年草の苗を育て、町内の方に協力をお願いし、街路ますやマンションなどの花壇に花を咲かせています。5月には、麻生老人クラブの方や和光小学校の6年生とともに、小学校前の街路ますに、亜麻の多年草を植えています。街路ますの亜麻は、五叉路から、34条駅近くまで、かれんな花を咲かせて地域の皆さんに楽しんでいただいています。

また、一年草は、麻生商店街振興組合の駐車場や三代交流ひろば あまんとcafé 亜麻人前、麻生キッチンあん前、覚王寺の前に亜麻保存会のメンバーが北区の地域振興課と商店街から協力をいただき、プランターに種をまいています。平成26年、麻生

商店街駐車場の看板を新しくした際に、今までプランターを置いていたところを花壇にしてください、ちょっとした亜麻ロードになって、一年草が見られる名所?になりました。一年草は、麻生緑地と和光小学校花壇にもあり、“あおやぎ”という茎が1.5mにもなる品種が植えられています。



亜麻ロードの写真



### 【小学校での授業】

平成26年5月22日、和光小学校4年生の総合の時間で、亜麻についてお話をする機会をいただきました。亜麻の茎が繊維になること、麻生に繊維工場があったこと、“麻生”というまちの名まえの由来が亜麻からきていること、亜麻の一年草の種は、熱を加えると食べられてとても栄養があることなど、写真を見たり、実際に亜麻の繊維を触ってもらったりしながら、お話をしました。皆、真剣に話を聴いてくれ、亜麻の花には、他にどんな色があるのかななどの質問も出て、関心を持ってくれたのがうれしかったです。（亜麻の花には、ベニアカアマといって観賞用の赤い花もあるのです!）授業のあと、麻生まちづくりセンターで、「亜麻の人だ!」と小学生に声をかけられたのも、うれしできごとでした。



## 【中学校での授業】

9月4日には、新琴似中学校1年生のみなさんに総合の時間に、「郷土を学ぶ学習」と題して、麻生の亜麻工場の歴史や繊維の話をし、亜麻の糸を使ってコースターづくりをしました。コースターづくりの講師は、昔、麻生で糸の店「レフィル」を営んでいた畠山祐子さんをお願いしました。担当の先生と20名の生徒さんが、話を聴いて下さり、楽しんでコースターを作っていました。地域の亜麻に関心のある方も参加され、ちょっとした交流も生まれました。20名の生徒さんの亜麻のコースター作りと亜麻のことをまとめた資料は、それぞれの個性があふれ、亜麻についてとてもよく学習していて、感心し、感動しました。自分が住んでいる麻生にこんな歴史があることにびっくりしたという感想もあり、これからも、こんな授業を続けて、子どもたちに麻生や亜麻のことを伝えていきたいと強く思いました。今回まとめてくださった20名の生徒さんの感想文や資料は、あさぶ亜麻保存会の宝物です。



## 【亜麻のいとでつくろう】

地域の方にも亜麻を知ってもらおうと、「亜麻のいとでつくろう」という講座を開催しています。中学校で講師をつとめていただいた畠山さんに毎年お願いして、亜麻保存会のメンバーや地域の方で、亜麻の糸を使った織物などを作っています。平成26年は、亜麻に関心のある方から連絡をいただき、亜麻の茎から繊維を採ってみたいとのことで、当別の亜麻公社に行き、浸水させた亜麻の茎を砕茎し、ムーランという



扇風機のような機械に通し、殻をとばして、繊維を取り出す作業をしました。

今後は、麻生緑地にあるあおやぎの亜麻から繊維にする作業を地域の方や子どもたちと一緒にできればと思っています。

## 【亜麻の種】

一年草の品種には、茎が繊維になるものと種を採るものがあります。今、種の栄養が注目されていて、亜麻の種をサプリメントにしたり、料理に使ったり、オイルにしたり活用されています。青魚やマグロのDHAなどよりも、豊富にオメガ3系脂肪酸の一種「 $\alpha$ リノレン酸」を含んでいるのが亜麻仁油だそうです。麻生商店街振興組合では、亜麻の実をそばに練りこんだ亜麻そば乾麺をつくり、販売しています。亜麻保存会では、この乾麺を時々、イベントなどに持ち込み、麻生の亜麻の歴史を伝えながら、販売しています。あさぶ商店街の空き店舗事業で行っている「麻生キッチンリあん」やあさぶ商店街事務所と同じビルのNPO法人子育て支援ワーカーズプラチマトが運営する「café 亜麻人」でも販売しています。麻生でしか買えない貴重なおそばです。



## 【“たね”からひろがるまちづくり】

昭和58年、ふらっくす倶楽部としてはじまった亜麻の魅力伝える活動が、今、行政やNPO、企業と地域の様々な方たちとともに少しずつ広がっています。亜麻のたねは、地域を大切にする気持ち、地域の人たちが助け合い、自分たちの地域は、自分たちの手でつくっていくという基本的な力を取り戻してくれているような気がします。今後もあたたかいつながりが生まれるよう、麻生から、“たね”を育て、広める活動をしていきたいと思ひます。

あさぶ亜麻保存会では会員を募集しています。  
年会費は個人が一口1,000円、団体が一口2,000円以上となっています。  
関心のある方は下記までお問い合わせください。

## ○お問い合わせ

あさぶ亜麻保存会

TEL.011-728-3700 (café 亜麻人内)