

新たな魅力と可能性

昨春秋には、亜麻の研究者を講師に招き、同会の事務局を兼ねる地域の三世交流広場「Café 亜麻人（麻生町6）」で、亜麻を学ぶ講習会が開かれました。

冷涼な気候が栽培に適していた点や、度重なる戦争が産業として成長させたという歴史的な話に加え、種子から搾油した油（亜麻仁油）の成分が注目されているという話もあり、参加者は、時折



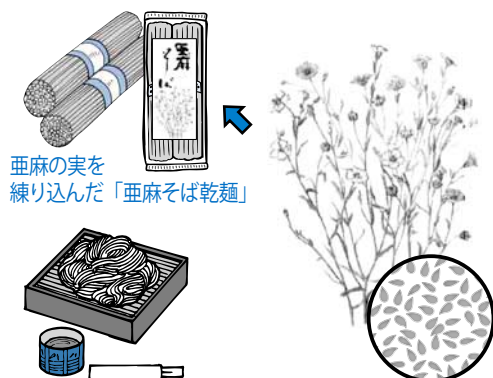
資料を見ながら亜麻の話に耳を傾けました

メモを取りながら真剣に聞いていました。

また、講習会終了後には、麻生商店街振興組合が、麻生ブランド開発事業の一環として取り組む「亜麻そば乾麺」の試食会が行われました。

「乾麺にすることで、いつでも提供できるようになります。地域の名物にしたいですね」と話す永倉理事長。参加者からも「食感が良くおいしい」「日持ちするし、お土産にも使えそう」といった声が上ががり、高い評価を受けていました。

試食会でのアンケートを参考に完成した乾麺は、2月5日(日)に地域の方々へお披露目されます。



亜麻の実を練り込んだ「亜麻そば乾麺」

亜麻について語る永倉理事長



イベントの相談をする宮崎会長

広がりを見せる活動

「自分だけのオリジナル作品を作るのが楽しみです」「冬休みの自由研究にしたいです」と笑顔で話す親子。

同会が開いた亜麻の糸でコースターを作るイベントには、地域住民ら約20人が参加。作品には、会員らが育てた亜麻も織り込まれました。

講師の説明を聞きながら、思い思いに織り始める参加者。織り機に戸惑っていた子どもたちも、次第に出来るようになるコースターに、自然と笑みがこぼれます。会員の一人は「いろいろ

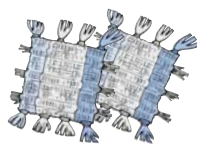
ろな形で亜麻の魅力を広めたいですね。まちの会話が亜麻の話題であふれてほしいです」と話し、宮崎会長も「培われてきた思いを大きくしていきたいです。亜麻と麻生を振り返る写真展や子どもたちが描いた亜麻のポストターの掲示なども計画しています」と今後の活動について語ります。

歩み始めた『あさぶ亜麻保存会』。一歩ずつですが、確実に前進しています。



亜麻を収穫する保存会の会員

講師の指導を受けながらコースターを織る参加者



亜麻と一緒に“まちづくり”しませんか？

あさぶ亜麻保存会では、まちの歴史を伝える『亜麻』の魅力を広め、活力あふれる『麻生』のまちづくりを進めています。随時、会員（個人・団体）を募集していますので、参加希望の方、興味のある方は事務局までお問い合わせください。

あさぶ亜麻保存会事務局

麻生町6丁目14-6高橋ビル2階（Café亜麻人内） ☎728-3700

今回、紹介した麻生のまちには、亜麻で栄えた歴史がありました。皆さんの住むまちにも地域の歴史を伝えるものがあるはずです。地域の歴史や文化への興味は、まちへの愛着や誇りにつながります。皆さん、この冬はもう一度自分の住むまちを見つめて、地域の歴史に触れてみませんか。