

シリーズ

# 当別この逸品

その 18

町内のこだわりの味をレポートします

## 亜麻公社



全国一の生産量を誇る幻の亜麻から



# 亜麻仁油ドレッシング

当別町が誇る自慢の産品「亜麻」を使用したドレッシングは、健康食品として全国から注目を浴びています。亜麻の油（亜麻仁油）が持つ効能と製品誕生の話しを有限会社亜麻公社で製造を担当している橋本俊彦さんに聞きました。

**亜麻仁油**は西洋では古代ギリシャ時代から健康に良いものとして飲用され、中国でも漢方薬の材料として用いられました。その主な成分は、現代日本人の食生活に不足しているn-3系脂肪酸で、最近の研究では、血液をさらさらにし、皮膚につやを与え、生活習慣病の予防と改善効果、アレルギー抑制効果もあることが明らかになってきています。酸化しやすい性質を持つものの、この良質な脂肪酸を食品に近い形で食べるにはドレッシングが最適ということに気付き、平成18年に商品化にこぎつけたのが、この亜麻仁油ドレッシングなのです。

**獅子内**の工場では搾油作業をしています。秋に町内外の生産者から集められた亜麻の実、いったん石狩市内の低温倉庫で保管の後、搾油します。ドレッシングの加工は札幌市内の醸造会社が行っています。味は2種類で、亜麻仁油の香り

とマッチするものを選びました。さっぱりとしたしょうゆベースの「和風たまねぎ味」と、濃厚なゴマの風味の「練りゴマ味」です。原料の亜麻栽培に農薬を使用していないのと同様、ドレッシングにも化学調味料は一切添加していません。

**健康志向**が高まる中、当社の亜麻製品を地元の人にもっとアピールしたいです。この町では新鮮で安全な野菜が手に入るわけですから、野菜サラダには、当別の土で育った亜麻のドレッシングが最も相性がいいのではないのでしょうか。特に女性には食べてもらいたいですね。鶏肉やきゅうりの千切りに合わせて、<sup>バンバンジー</sup>棒棒鶏風な食べ方が私のお勧めです。亜麻は40年間の空白を経て、当別で栽培が再開、今では「亜麻まつり」など町の風物詩にもなっています。花びらが可憐なのと、亜麻の持つ爽やかな雰囲気、そして健康に良い亜麻仁油の製品化。もっと多くの方に亜麻の魅力を知らせて、町おこしにも役に立ちたいですね。

▼問合せ 有限会社 亜麻公社  
石狩郡当別町獅子内 2113-8-1 ☎ 011-731-8588  
FIKA、ふれあい倉庫で 145ml. 1,995円