

日本胡麻協会 会報



一般社団法人
日本胡麻協会
Japan Sesame Association



【第3号 2013年12月1日発行】

〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上る 二条殿町546

NT都ビル9階 わだまんサイエンス内

TEL: 075-222-7318 / FAX: 075-222-0318



『違いこそ世界平和』

一般社団法人 日本胡麻協会
理事長 深堀勝謙

皆さんいつもありがとうございます！

青空の多い気持ちいい日が続きますね。

先週は国際協力機構 JICA と農林水産省の主催の日系社会の農業ビジネスモデルの講演を東京にてして参りました。

その講演では『違いこそ世界平和』というテーマで話させていただいたのですが、とても反響がありたくさんの日系人とのご縁ができました。

ところで『違いこそ世界平和』の意味は、必ず人は性格や文化 男女 年齢など自分自身とは違うものです。

ましてや外国ともなれば言葉さえ違います。

違いは自分にとって不都合に映りやすいので、とにかくそれを否定しがちなのが人間の特性のように思います。

しかし、裏を返せば

違いがあるおかげで『自分が生かされている』ともとれるわけです。

ごまで世界平和を実現するにはまず

その精神が必要ではないか？という考え方です。

ライバルを否定せず、そのおかげで私は生かされていること。

性格が違うおかげで組織が成り立っていること。

言葉や文化が違うおかげで、認め合えることが生まれるのです。

ごまで世界平和を志す我々は、違いこそ世界平和の精神も取り入れていきませんか！

感謝

すべての胡麻製品に願うこと

染木 晃栄

拝啓 皆様におかれましてはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

久しぶりの会報の原稿依頼で あっという間に締め切りがきてしまいました。

今日は11月の2回目のお酉様の日でこの酉です。

前回もお酉様の時期だったなあ・・・と思いながらパソコンに向かっています。

ごまの二文字には とても惹かれます。昨日の夕刊新聞に
ゴマの恵みを詰め込んだ「ゴマのシャンプー」の広告が掲載されていました。
ふかほりにも胡麻石鹸があるし 金ごま油がサロンでのマッサージに使用されていると
聞いているので 不思議はないのですが。ちょっと違和感が・・・

胡麻の入ったものは 見るとついつい購入して食べてみたくなります。

今年出合ったのは 燻製胡麻でした。燻製なので、燻した胡麻の香がするかと思いきや
胡麻の香はまったくなく スモークハムやスモークチーズと同じにおいのスモーク
ゴマでした。変わり種で話題もあって普通に食べました。

珍しいものを見つけると 胡麻料理研究家の石田さんに見てもらいたくて
試食してもらいます。

すると 燻製胡麻の原材料名を見て一言。「添加物いっぱいだよ！」

＼(◎o◎)／！ びっくりでした。

胡麻の世界もみんなの注目を浴びて生鮮食品へと変わってきたと思いましたが、まだ
まだなのですね。加工するときに添加物を使ったり 酸化したゴマを使っていたりして
いるのは とても残念なことです。

消費者も安全なものを見分ける力が必要なのですね。

胡麻製品＝健康食品(^J^)

すべての食べるごまの商品も美容用に加工されたごま商品も ふかほりの胡麻のよう
に安心して安全なごまが いつでもどこでも提供される世の中になってほしいと 心か
ら願います。

そして 安全な胡麻製品が 美味しく食べることのできる
幸せな環境に今自分がいることを 当たり前と思わずに感謝したいと思います。

胡麻さん いつもありがとう＼(^o^)/

胡麻と護摩

水埜公喜

セサミマイスターになって3年、千葉のカメラマン水埜（みずの）です。積極的な胡麻の摂取以外に活動していない現状ですが、世界平和と人々の健康の為に少しでもお役に立てるように頑張りたいと思っています。

原稿の依頼を受けた私ですが、皆様に胡麻についての活動報告も情報提供も特にありません。

あえていえば、胡麻のおかげで健康で幸せな毎日を送っていることぐらいです。（感謝）ただ一つ、気になっていることがあったので調べてみました。「胡麻」と「護摩」です。皆様はご承知かもしれませんが、少しお付き合いください。

私は、ご縁があって比叡山へ毎年2回ほどお参りさせていただいています。天台宗などの密教では護摩は欠かせないものです。また、精進料理には胡麻豆腐や胡麻油など胡麻はつきものです。胡麻豆腐は、弘法大師が厳しい修行に耐えるために禅僧に食べさせたのが、日本における始まりだそうです。さらにご存知の通り、胡麻は仏教とともに中国から伝わってきたようなので、やはり関係が深そうです。

「護摩」。検索してみるとサンスクリット語で「焚く」「焼く」といった意味です。護摩木に火をつけて焼くわけなので、まさにそのままです。（余談ですが、いつもお世話になっている和尚様が護摩木というたびに、私の頭には後藤真希しか浮かびません。）さらに調べてみると、「ごまかす」や「護摩の灰」と「胡麻の蠅」（旅先での泥棒のこと。恥ずかしながら知りませんでした。）など関連する言葉はありますが、その先が進みません。んー。どうやらあまり関係なさそうですね。（これでは終われない！）

さて、平安時代は貴族や僧侶にしか食べられない高級食材だった胡麻ですが、いつから庶民が食べられるようになったのでしょうか。江戸時代から徐々に庶民の口に入り始めたようですがまだまだ高嶺の花だったようです。どうもこの広がりには僧侶が関わったようなのですが……

残念ながら原稿締め切りの時間まで、あと1時間を切ってしまいました。この続きは次回といたしましょうか。（本当？）

御池店からこんにちは

太田道子

日に日に秋も深まり、京都でも紅葉の季節を迎えます。
記録づくめだった夏の猛暑、秋に相次いだ台風にもかかわらず、
各地の名所では落葉樹が順調に色づき始めているようです。

先日ここ、御池店にこんなお客様がいらっしゃいました。
関東からの方でしたが、京都観光の旅行の行程に ” 京都ごまの専門店
ふかほり ” を組み込んで来られたのだとか。 嬉しいですね。
そしてまた、知人からいつも、ふかほりのごま商品を頂いているという
お客様からのお電話もありました。
セサミン・クランチがお気に入り、今までごま嫌いで、学校も
休みがちだったお子さんが、ここのごまなら食べるらしいのです。
頭もよくなり (多分、勉強する意欲が湧いたということだと思います)
いい学校に入ることができた大変喜ばれ、お礼を言って頂き、
こちらとしてもほんとうに嬉しい限りです。
栄養価はもちろんのこと、気力も UP ↑ ↑ させるごまの素晴らしさを
いろいろな美味しい食べ方のご提案と共に、少しでも多くの方に
伝えたいという思いが届いた瞬間でした。

時代と共に、和食離れがすすむ現代日本。
少し前には普通の家庭で食べられていた一汁三菜の食事が
この度、無形世界文化遺産に登録される方向にあると聞きました。

家族で食卓を囲むことの幸せ。温かい食事と笑顔がそこにあります。
ここに何と言ってもごまは不可欠ですね。
そういった光景を思い描きつつ、金つきたてごまの香りを、皆様の
食卓にお届けしたいと、常々思っている私です。