

日本胡麻協会 会報

【第5号 2014年6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



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



「パラグアイ大使館より」

一般社団法人 日本胡麻協会
理事長 深堀勝謙

皆さんいつもごまで世界平和のためにありがとうございます！

先日、パラグアイ大使館よりパラグアイ共和国 特命全権大使 豊歳直之氏がお越し下さいました。

パラグアイに胡麻の加工工場ができることは多くの貧困の方にとって、またパラグアイにとっても素晴らしい事とと全面的にバックアップしますとありがたいお言葉を頂戴しております。



この日、京都府庁へも出かけパラグアイ共和国と京都のかけはしとなるきっかけをし、お陰さまでうまくいきました。



左上から わたなべ邦子府議会議員、角文 代表取締役 鈴木文三郎氏、京都府国際課 村上公伸氏、左下 深堀勝謙、パラグアイ共和国 特命全権大使 豊歳直之氏、京都府知事室長 児島宏尚氏です。

ごまはすべてが手作業。機械化できません。

大豆やコメなどをすることはビジネスとしてはいいのですが機械で行う農業の為、貧困の方の収入源にはなりにくく、その点胡麻は機械化できないため貧困の方の収入源となります。

パラグアイではごまは食べるものと知られていないので、加工工場を作りパラグアイ国内、ブラジルなどのマーケットへの販売をするバリューチェーンを目指します。

このことにより6月25日にパラグアイ大統領との朝食会に招かれております。

お陰さまでごまで世界平和の一步をまた進めることができました！

追伸、6月24日、刈谷ハイウェイオアシスに胡麻屋くれえぷ堂ができます。鈴木マイスター、溝口マイスターとともにたくさんの笑顔づくりを目指します！
7月に寺子屋グループ清水マイスターのもと ごま福堂 湯布院店がオープン予定です！

胡麻の朝ごはん

下田 由美子

朝目が覚めて、ドアを開けると 下から 焼きたてパンの良い匂いがしてきます。
4, 5年前から ホームベーカリーで 2~3日おきに パンを焼いて 毎朝 食べています。
これは 今日の朝ごはんです。
今日は シンプルにごまとたっぷりパンと 小松菜と白菜の胡麻炒めとコーヒーです。



パンは その日の気分によって 色々です。
グリーンティ & 甘納豆
コーヒー & レーズン
紅茶 & くるみ
ライ麦 & ドライフルーツ
黒五パウダー & 黒いりごま & 金いりごま
等など 色々 楽しんでいます。 もちろん 必ず

金つきごまは 入れます。 私は 切りにくいので 最初に 1斤分のパンを 縦に 切り、それから それぞれを 5つに切ります。 焼きたての物は そのままで 十分美味しいので、トーストせずに この日は ごま感たっぷりに 金ごまペーストつけ、金ごまシュガーを ふりかけました。

まだまだ マーマレード、イチゴジャム、ナッツ、ドライマト 試してみたいと思います。ジャム系は 入れる水を少し 控えると 大丈夫のようです。



小松菜と白菜の炒め物は 冷蔵庫に残っていた物を オリーブオイルで 炒め、あらびき塩コショウで控えめに味付けし、金つきごまをたっぷり火を止めてからふりかけます。

こんな 朝から ごまとパンの良い香りに包まれた 幸せな 一日のスタートをきっている 最近です。

パン仲間が広がり、自分の作ったパンを食べて貰い、違いを感じて貰うと そのごまを 私も 買うわ。と言う 嬉しい ごまの広がりにも繋がってきています。

すみません。 こんな感じで・・・

下田 由美子 でした。

皆様、はじめまして、
4年前の深堀会長との出会いから
セサミマイスターの M12029 を頂きました中島祐介です。
今後、セサミマイスターの一員として宜しく御願いたします。

1、 不思議なご縁

最初の出会いは、私の友人からの紹介で深堀会長に出会いました。
友人より＜逢わしたい人がいる、胡麻で世界平和！を色んな講演会で話している友人で、店舗もしてるから時間空いたら、店を見に行つてや＞っと軽い約束から始まりました。
私の仕事は、商品プロデュース等＜後ほど詳しく説明します＞をしているので少し興味を持って会長に逢わして頂きました。＜会う約束をしてから約3ヶ月程、お目にかかるまで費やしました＞
京都ごまの専門店ふかほりは、もちろん京都なので、地域的に解りにくくて、大阪人の私には、何処が近い駅？等色々重なり、一時間以上の遅刻で、店舗に到着しました。
遅刻にも関わらず、深堀会長の暖かな笑顔で、話がスタートしました。＜感謝です＞
先ずは、胡麻クレープ店にて、その後は、カレーうどんを食べて終了。
＜時間を作り、また会いましょう＞と握手で解散しました。

2. セサミマイスターはどうしたら取得できるの？

最初の出会いより、何度かお逢いした時でしょうか？
次の会う約束は、何時がいいですか？とのやり取りの中、会長から＜その日は、セサミマイスターの試験やから駄目ですね＞との話が出ました。
その時、資格マニアの私の心に、ぽっと火が付きまして、俺がセサミマイスターを取ってやる的な考えが、、、！！
深堀会長に、如何したら取れますか？と聞きましたら、一言目に＜厳正な審査基準がある、その基準をクリアした人しか、受験資格がない＞と二言目に＜最初の100名は特に厳正なる審査します＞との意見が出ました。
沈黙の後、＜では、私が受験します。インストラクターで100番以内でしか受験しないですよ＞と強気な私、深堀会長は＜多分まだ100番まで言っていないです＞と＜本当に受験しますか？＞＜受験まで時間が有りませんよ＞

＜厳正な審査が＞＜2日間会社休めますか？＞私は、大丈夫です！と変な強気で即答しました。

その後、書類申請して受験しました。

3. 受験当日

滋賀県の南草津駅にて集合、見知らぬ6人が＜鹿児島から宮城県まで＞集まり、セサミマイスター石田敦子さんと深堀会長の出迎えで送迎して頂き、旧あやめ工場に到着。

素晴らしい、2日間の試験が始まりました。

1日目、2日目と段々、6人が時間の共有をしていき、色々な胡麻の話で打ち解けました。

本当に、良い人が集まりました。＜流石、厳正なる審査＞

2日間琵琶湖の天気も歓迎していただき、

＜試験を同じ日に受けたのも縁、見知らぬ6人が集う日に感謝です＞とのみんなで誓いました。

みんなで、試験も合格して、ほっと一安心でした。＜勿論、6人中、最下位は私＞

旧あやめ工場のスタッフ様、同じ日に受験した方々に感謝です。

ありがとうございます。

4. 私の自己紹介

1967年2月7日 177センチ、78キロ 既婚、子供は男子2人

奈良県生まれで、大阪難波で30年暮らしております。

現在は、食品商社のビジネスサポート業務で、食品コンサルタントをしております。

クライアントは、鹿児島から北海道まで約25社程度させて頂いております。

地方に出張もあります。

資格は、

セサミマイスター、調理師免許、防火管理者、船舶2級、書道2段、柔道初段、旅程管理者、販路コーディネーター認定1級、普通自動車免許、中型自動二輪免許、等です。

仕事内容は、スーパー、百貨店に並ぶ商品の、製造企画です。

例えば、地方の居酒屋で美味しいポン酢を、工場で作り、JANコード、発送用ダンボール、ラベル、瓶、キャップ、卸価格、売価、卸先等の流通に関することのコンサルティングです。＜判りずらくて、申し訳ないです＞

お逢いできたら、詳しく説明します。

5. セサミマイスターとしての活動

仕事柄、地方出張が多く。

残念ながら、未だに、本来のセサミマイスターで積極的な世界平和は出来ておりません。

M11037 板木様、M12048 柳館様、M12053 佐々木郁代様とは、少しですが繋がっております。今後も宜しくお願いいたします。

京都錦市場の店舗には、良く行かして頂いております。＜年に5回程度＞もちろん、深堀会長の百貨店催事も行きます。＜阪神百貨店本店、阪急百貨店本店＞

先日は、愛媛出張の時に、松山道後温泉街に仕事で視察に行きました。

歩いていると、脳裏にインプットされた芳醇な香りに誘われて見つけました。

杵つき胡麻本舗の松山道後温泉店舗、もちろんセサミマイスターの店舗です。

今更ながらですが、香りでお店に人を呼び込めるのは、

鰻屋とカレー屋さんぐらいでは？と思いつつセサミマイスターの作り出す味と香りは、凄い！と再度確認し、深堀会長のイズムが、全国、世界に広がるのを目の当たりにした気分と、深堀会長との縁に感謝します。



京都錦市場 杵つき胡麻本舗



愛媛松山道後温泉店舗



セサミマイスターの仮衣装＜自分用＞

6 セサミマイスターの活動を提案

私を含めて、胡麻を杵でつく事が出来ないセサミマイスターの為に、京都錦店舗等＜写真の店舗＞等で、3 時間でも構わないので、実演をさせてください。

セサミマイスターの訓練に繋がります。

- A、直接お客様に、セサミマイスターの活動を伝える＜熱意＞
- B、見せるセサミマイスター＜技＞

C、おもてなし<心の訓練>

D、店頭にて<家族にセサミマイスターを知らしめる>

E、その他<セサミマイスターの自覚>

上記の ABCDE が、加味されて更に磨かれたセサミマイスターを養成できると考えます。

この企画には、参加させていただきますので、ご検討御願いたします。

6. 最後に

深堀会長、石田様、その他スタッフ様、いつも有難うございます。

セサミマイスターは、まだまだ進撃してください。

ちなみに我が家では、杵つき胡麻以外は、ありません。

もっと、メジャーなブランドに全てのセサミマイスターで、力を合わせていきたいです。

少しばかりですが、お手伝いをさせてください。

以上 有難うございました。

私は最近、胡麻インストラクターにつづいて、BBQインストラクターという資格を取得しました。まさに目からウロコ。小さいころから大好きで、この年まで毎年毎年、年に数回はするであろうBBQ。「こんなに間違っていたんだ！」

単なる遊びではなく「文化まで高めた国もあるんだ！」など驚きと発見がありました。(BBQにも先進国と後進国があるのです。ちなみに日本はBBQ後進国です。先進国の人がみると日本の河川敷でのBBQは難民キャンプに見えるようです・・・)。

話は変わりますが、去年の12月に「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されましたのは皆さんご存知でしょうか？様々な人の並々ならぬ努力の賜物ですが、登録申請する際に論点になったのは、先ほどBBQと同じ「文化であるか、否か」という点です。文化であるということは、その国民が”誇りにしている”ということです。登録にも、保護活動にもたくさんのお金がかかります。プライドが無ければ守り続けられません。

話は変わって、やっと胡麻の話題です。胡麻はどこの国のものであるという認識は無いと思いますが、発祥の地といわれているアフリカあたりで「胡麻を世界遺産に登録申請しよう」という動きが生まれたら、、、、すごいですよね！！きっと「胡麻で世界平和を」も夢ではなくなると思います。今の深堀さんのグローバルな活動を拝見していると、アフリカまで飛んでいってそんなことを言い出しかねない勢いです！！胡麻が食材や調味料、健康機能食材といった商売道具ではなく、いつか文化になる日がくるのかもしれません。

■ Leaf マーケティング局

プロデューサー

上山 賢司 (うえやま けんし)

Facebook で会いましょう！

<http://www.facebook.com/kenshi.ueyama>

ごま福堂（株式会社 寺子屋）
清水保志

ごま福堂 錦市場店のオープンから早1年半が経ち、店舗数も函館・鎌倉・巣鴨・道後温泉・秋田と6店舗になり、また7月には九州・湯布院に7店舗目のオープンが決まり、全国に「ごまの輪」が広がっています。

おかげさまでどの店舗も盛況で、「杵つき金ごま」のファンが増えています。しかし、「以前に買ったごまと味が違う」、「前のごまのほうが美味しかった」という、お客様からの厳しいご意見も時々頂戴しております。

ごまを搗く人の心がそのまま味に出る、「杵つき金ごま」の奥深さ、怖さを肌で感じております。

店舗が増えると「ごまを搗く人」も増えます。すべての人が心底ごまを愛してやまない人・ごまの良さをお客様に伝えたいと思う人ばかりかということ、正直不安になります。

セサミマイスターの称号が「ただのごま搗き役」としか考えてない人がいるのでは？と思うこともあります。

ごま福堂を通じて「杵つき金ごま」が全国に広がることは、非常にうれしいことではありますが、すべてのセサミマイスターが「心を込めて搗いた美味しいごまを提供し、お客様に喜びと感動をお届けする」ことが出来るのか？

売上・利益至上主義になっていないか？原点は、「ごまでお客様の喜び（笑顔）と感動づくり」なのです。

今一度自分自身に問いかけてみて下さい。「美味しいごまでお客様に喜んでいただく」ことが、当社のセサミマイスター全員の使命であり、その結果として必ず売上が応えてくれることを・・・

もちろん私自身もまだまだ未熟です。日々感謝の心を忘れないように精進していく所存です。

「ごまは愛の種」を心に刻み、深堀理事長、胡麻協会の皆様のお力添えを賜りながら、「ごま福堂」を発展させていきたいと存じますので、今後とも変わらぬご支援を宜しくお願い申し上げます。