



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

日本胡麻協会 会報

【第7号 2014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



「カンボジアセサミストリート」

一般社団法人 日本胡麻協会
理事長 深堀勝謙

皆様、日々胡麻で世界平和 胡麻で幸せづくりお疲れ様です！
皆様のおかげで徐々にその夢は広がりを見せてきております。
本当にありがとうございます！また引続きがんばっていきましょう！

先日、11月11日からは15日まで私はカンボジアのシュムリアップへ行って参りました。

ここにセサミマイスターで弊社（株式会社わだまんサイエンス）スタッフの立花直子さんがいらっしゃるからです。

立花さんは日本語を教える教師をしながら人生をかけてカンボジアセサミストリートを作ろうとしてくれています。

現地へ伺うと本当に貧困な村でがんばられています。
学校は2箇所。ひとつはカトリック系の学校でもうひとつは有志の学校です。

立花さんが授業をされている姿は本当に素晴らしかったです。
一生懸命教えていらっしゃいます。
子どもたちも本当に嬉しそうでしたよ。

そもそもセサミストリートはテキサス州でアンダーソン兄弟が作った胡麻畑で、同じように学校も作りました。だから本当によく似ています。

カンボジアセサミストリート皆様も応援してくださいね！

場所はアンコールワットの近くでもありますので訪ねられてもいいと思います。
ちなみに宿は IKIKIHOUSE さんに泊まりました。日本語のわかるオーナーで宿泊費も1500円ほどです。

立花さん引続きがんばってください！！

胡麻に導かれパラグアイに行ってきました

福本 正馬

平成25年10月～平成26年3月まで外務省・JICA様にご支援戴き、ODA事業の案件化調査というツールを活用し、パラグアイに渡航させて戴くチャンスに戴きました。

本ミッションは、開発途上国の開発ニーズと日本の中小企業の有する優れた製品・技術などとのマッチングを行う事によって、途上国の開発課題の解決と日本の中小企業の海外事業展開との両立を図り、もってODAを通じた2国間関係の強化や経済外交の一層の推進を資することを目的とされています。

その中で、わだまんサイエンスは、「胡麻で世界平和」「胡麻加工技術導入による小農産品の高付加価値化」を目指し、生ゴマの対日輸出量が多いパラグアイにおいて胡麻小農家の課題分析、投資・ビジネス環境調査、ODA案件化を検討する調査を行ってきました。

今回はその調査の活動の一部をご紹介します。

私は、今回の調査でパラグアイの地方を約7000km走りまわり、小農にインタビューを続けました。1番大事にしたかった事は、ゴマの生産者の声を聴く事でした。

◇インタビュー内容(一部抜粋)

Q:パラグアイの胡麻農家が一番困っている事は、毎年ゴマの買取価格が安定しないという不安です。

A:わだまんサイエンスが、現地で工場を設立し、胡麻に付加価値をつければ、価格変動のリスクが抑制できます。工場設立の可能性を感じる事が出来ました。

Q:パラグアイの胡麻農家は、胡麻を作る事を好みますが、胡麻を食べません。余った胡麻は家畜の餌か、捨てられているという事実を知りました。

A:パラグアイ市場に胡麻の新たな可能性を感じる事が出来ました。胡麻の価格変動とゴマを食べないという事が、ゴマ農家の生産意欲を落とし、生産性の低下を招いている事に気付きました。

Q:パラグアイの食習慣は、肉が中心で、コーヒーに砂糖を5~6杯入れるなど、非常にコレステロールを取ることを現地で感じました。その後、パラグアイの厚生省のデータを調査したところ、脳卒中や高血圧症、心筋梗塞など生活習慣病が多い事が分かりました。

A:毎日胡麻を大さじ一杯食べて戴く事で、パラグアイの健康データは改善されます。このことから、健康食品市場としての可能性も感じました。特にパラグアイは年齢層が若いので、健康面について危惧しています。

インタビューをする中で多くのヒントと可能性を感じる事が出来ました。これらを解決する事が、わだまんサイエンスのビジネスチャンスです。

今後、わだまんサイエンスはODA事業を活用し「ゴマは美味しく、健康によく、色々な用途で食べられる」という事を、パラグアイで啓蒙活動する予定です。現状、パラグアイの農牧省農業普及局やサンペドロ県庁、サンペドロ農業高校、ラノルテーニャ農協が、現地パートナーとして協力戴ける事になっています。そして「胡麻焙煎ラボ」を設置し、農協・地元農家、農業高校の学生に胡麻の焙煎方法を指導しながら、普及活動をします。

そして、市場形成をした後、ビジネスの観点から、パラグアイに胡麻の焙煎・加工工場を設置し、パラグアイ産胡麻を原料とした、胡麻商品の日本及びブラジル向け輸出、また、パラグアイ国内で胡麻の専門店の設立を実現したいと考えています。

最後に、私がパラグアイに行って得たものは、現地で胡麻を作る方々の豊かな笑顔に出逢えた事です。突然訪問した私に心が籠ったもてなしをして下さりました。

赤土で作られた(オルノ)オーブンでチパ(現地のパン)を焼いてくれ、マテ茶で心から持て成して下さった事は印象的で、心が温まりました。

今の日本は物質的に豊かではりますが、ストレス社会から、笑顔が減りました。パラグアイの農家は、逆で、物質的には足りないものはあるかもしれませんが、どこに行っても、家族愛を感じました。

私は、その様な心を胡麻を通じて、日本の食卓に届けたいなあと思いました。

そこに私の「胡麻を通じて世界平和」がある気がします。

<終わり>



アスンシオン大学農学部



アスンシオン大学農学部リーデル教授



サンペドロ県庁



サンペドロ県知事とともに



ラノルテナヤ農協サンタロサ支所開所式



ラノルテナヤ農協サンタロサ支所開所式



農家の庭先にある石釜



農家の台所



農家に直接種子を販売する業者



スーパーのゴマ (焙煎なし)



トバティ煉瓦工場



トバティ煉瓦工場



鉄鋼所訪問



BioExport 社の選別機



パラグアイ名産チパとマテ煎茶



マテ茶用のハーブ搗き

パラグアイ写真



サンペドロ県ゴマ収穫



サンペドロ県ゴマ収穫



サンペドロ県ゴマ収穫



サンペドロ県ゴマ畑



ゴマ農家が活用する播種機



農家にある炭窯

後藤 志保

はじめまして。

京都ごまの専門店ふかほり・催事担当の後藤と申します。

この仕事を始めさせて頂いたのはちょうど1年前。まだまだペーペーですが…

物産展や地下の催しなどで全国の百貨店を飛び回りごまの販売をさせて頂いてます。

実は、想像していたよりもかなりハードな仕事だったので続けるのは難しいかも？と

気弱になったりすることもしばしば…。そんな時にお客様から「美味しかったわよ！」

「ここのごま食べたら他のごま食べられないわ！」など、嬉しいご意見を聞く事が

できたり、喜んでもらってる様子を見させてもらおうとやりがいを感じ元気がでます！

本当に美味しくて～私も大好きです♪お客様に、商品力に助けられてます。

催事の仕事の面白さも徐々にわかってきたような気がします。

体力の続く限りお客様に喜びと感動を伝えていきたいです。

不器用で、なかなか思うように仕事をこなせない私ですが…わだまんサイエンス

26年度テーマ『ゆっくりでも一歩』でやっていきたいと思います！

ごま福堂 鎌倉店 (株式会社 寺子屋)
石井 慶

セサミマイスターの皆様、初めまして！

M13079 の石井です。私が深堀会長と初めてお会いしセサミマイスターの資格を頂いてから、一年三ヶ月がたちました。真夏の琵琶湖のほとりで、灼熱の太陽と深堀会長の胡麻への愛情の熱さに負けないようにと研修を受講させていただいた日が、昨日のこのように感じられます。

私は神奈川県鎌倉市の小町通りにございます、「ごま福堂 鎌倉店」に昨年8月のオープンより勤務しております。生まれてこの方関東を離れたことが無く、小中高とここ湘南地域の学校を卒業した私にとって、鎌倉はあまりに身近過ぎて観光地という点では新鮮味は無いです。逆に鎌倉は私にとってはホームグラウンドもつとて言えば、「庭」のようなもの。」です。(少し言い過ぎですが。。)

しかし鎌倉という土地は私のような、「庭」のようなもの。」と考えている以上に本当に、「庭」です。」と言い切ってしまうような地元意識の強い方が多い地域です。

そんな鎌倉の地を深堀会長は研修の際に、「鎌倉は大地のパワーが凄いんです！」と仰っていました。その大地のパワーのおかげかたくさんのお客様から、「おたくの杵つき金ごまを食べちゃうと、よその胡麻は食べられなくなっちゃうね！」などとお褒めのお言葉を頂くことも非常に多く、地元の皆様に受け入れられていると感じます。

またもちろん、日本が世界に誇る観光地、「鎌倉」は全国各地、さらには世界中から多くの方が観光に訪れています。

セサミマイスターとしての私の使命はここ鎌倉の地から、世界中のお客様に胡麻の素晴らしさを発信することだと考えております。(余談ですが、この数ヶ月でいくつかのTV番組にも取り上げていただきました。)

まだまだ海外のお客様には、「ヘイ！ユーはなんでシェフみたいな格好をしてるんだい？(と外国語で)」と話しかけられて、肩を組んで記念撮影して終わってしまうことも多いです。やっと最近、海外のHPにも紹介されるなど少しずつではありますが、鎌倉土産として私がついた胡麻が国外に旅立っているようです。

より一層、「セサミロード」を邁進し、「ごまで世界平和」に貢献すべく、頑張っていきます！

(株)寺子屋
営業部 主任
柳館 加織

セサミマイスターになりあっという間に2年が経ちました。

錦市場に「ごま福堂」がOPENし日々沢山のお客様に「杵つき金ごま」を御提供しているのですが、お客様の「美味しい！」「ここのごま食べたら他のが食べられなくなった！」などなど嬉しいお言葉をいただきます。

先日も、お友達にうちのごまをプレゼントされ気に入って下さった方がご来店。錦市場に行ったらこのお店に行こうと、大切に杵つきごまのパッケージをくちやくちやにならないように単行本に挟んで保管下さっていました。本に挟まれたうちのパッケージを見たとき嬉しくて涙が出そうでした。

お客様を元気にしたい！笑顔にしたい！と思いながらお店に立つのですが元気や笑顔、嬉しいお言葉を私が頂くばかりです。

姉妹店に販売応援に行く機会もあるのですが、本当にごま福堂にお越し下さるお客様は良い方達ばかり。ごまの力でしょうか？

以前、深堀さんに「ごまを好きな人に悪い人は居ないよ」とお伺いしましたが本当にそうなんです！！

嬉しい気持ちの恩返しを今後もしていけるように！日々美味しいごまを搗く修行中です。

天然自然の恵みですので、袋によって違うごまと対話しながら美味しくな～れと今後もごまを搗いていこうと思います！