



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

日本胡麻協会 会報

【第8号 2015年3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



「すべての出会いに感謝しています」

特定非営利活動法人ロンの家福祉会
Caf`e すまいる 池田則子

はじめまして、昨年9月よりセサミマイスターの仲間入りをさせていただくことになりました池田と申します。

新前マイスターです。どうぞよろしくお願い致します。

自己紹介(家族紹介・当会の事)と深堀社長との出会いを話させていただきます。私は千葉県船橋市で知的障害児者の放課後支援等の事業をしています。3人家族で、最愛の我が娘は知的障害者です。主人は私の仕事の良き理解者、サポーターです。

平成25年4月1日から障害者雇用の促進等に関する法律で民間企業では障害者の法定雇用率が2.0%に引き上げられました。しかし、障害者の就労はとても厳しいものがあります。実際仕事に限られ、知的・精神の方の雇用、定着にはとても時間がかかります。

障害者雇用という形で就労しても、組織の中では会社側の受入体制と実際一緒に働くパートさんの受入意識には大きな差が出てしまいます。

親ばかですが、娘はまじめな性格で、何事にでも一生懸命取り組む子です。ただ口頭での指示が入りにくく、視覚重視のため、実習・就労当初はいろいろな方のサポートに大変助けられてきました。

現在も新しい仕事や会社のシステムなどが変わる際には、担当職員、パートさんの力がかかせません。皆様のお蔭で、娘はこの4月で就労5年目に突入します。障害児者にとってサポートがあれば出来ることがたくさんあるのです。可能性は大なのです。

幼少時代から、ここぞという時、私たち親子にはサポートしてくださる方がいました。

「私には何ができるのか」私に力を貸して下さった方に恩返しをする(もちろん感謝は忘れません)のではなく、次にサポートが必要な方々に微力ながら私が力をお貸しすることが出来ればと考えております。

当会は小さいですが、地域に根ざした介護支援サービスの提供とすべての人々が健やかに暮らせる地域づくりと福祉の増進に力を注いでいこうと平成10年から会がスタートしました。長期計画の中に休日の変則多様化で、孤立しがちな障害者の集える場、障害の有無に関わらず、誰でもがゆったりと時間を過ごせる場所をと思い、ようやく平成24年にカフェをオープンすることが出来ました。そして障害児者と一緒に地域で活動できる人材育成(ガイドヘルパー養成講習事業)も同時に進めています。

ここでようやく深堀社長との出会いに繋がります。

京都からサポートを下さっている方が、とても素敵な方がいるから是非お会いして、力になってもらいなさいと深堀社長をご紹介くださいました。

社長から東京に行く予定があるので、その時お会いしましょう。と連絡をいただき、平成26年7月14日 東京でお会いすることが出来ました。

知的障害児者の特性について、当会の活動地域は、作業所といわれる障害者施設が沢山ありますが、年々障害者の数が増え、受容場所が足りない状態でした。また、障害者の仕事が少なく独自の仕事を何か考えてから地域活動支援センター(障害者と一緒に働く場、地域に出ていくための通過地点)として新たな活動を始めたい旨、お話をさせていただきました。

はじめ、当会カフェでお出ししている珈琲(銀座の炭火焙煎珈琲店「凜」オリジナル炭火自家焙煎ブレンド)の生豆選別の仕事をする予定でしたが、輸入商品の値上がりなどから、障害者に仕事を回すことが出来ないとの話があり、新事業が足踏み状態になってしまったこともお話をさせていただきました。

その時深堀社長は、材料等すべて支給される仕事でないと難しい、新しい「彩」という胡麻商品を発売するので、この仕事をロンさんでとってくださいました。

まずは滋賀に来て、マイスターの試験を受けて下さい。

お目にかかって1時間半の出来事です。

会に戻ってからもこんな嬉しい話が本当なの?と皆で、顔を見合わせたことを覚えています。その後船橋市役所障害福祉課に4月から地域活動支援センターとして活動できそうだと報告にまいりました。

役所の方はとても素敵なお仕事ですね。役所もサポートしますので、試験頑張ってくださいと一言。私の肩にはとてつもない重圧感が・・・それから9月の試験まで毎日ドキドキバクバクした日々を送っておりました。

無事試験に合格してほっとしていたのも束の間でした。

翌4月からの活動のお仕事だと思い、少しずつ準備して行こうとちょっとのんきに考えていましたが、なんと彩シリーズが10月10日発売。その前に社長と石田さんがロンに訪問して下さることになりました。

出来る限りの準備を整え、お迎えしたいと皆で胡麻作業が出来る環境整備に取り組みました。その当時の会の様子は深堀社長のブログをご覧くださいとわかるとおもいます。

胡麻作業がはじまり、毎日大きな荷物が届くようになり、この荷物は何処に置けるかしら、作業と片付けに日々追われておりました。同時に胡麻作業が苦手なご利用者さんもいらっしゃるかもしれないと内職作業も始めました。

会始まって以来の段ボールに囲まれた活動に、職員、ヘルパー準備に係っている者達は「毎日笑顔で」「質の高い仕事を」「納期は絶対」を合言葉に力を合わせてきました。

不慣れで、まだまだ手探りなところはございますが、現在は少し仕事がしやすい環境になりました。

ご利用者さんもすでに1人胡麻作業に魅了され、通ってきてくれています。

素敵な出会いがだんだん大きな輪になってきています。すべての出会いに感謝しています。

* 今後の目標－当会でも少しずつマイスターを増やしたいです。



商品発送準備の部屋



「彩」に必要な…道具



Caf`e すまいるは一軒家
靴をぬいでくつろげま
す。



「彩」の在庫管理



アップ写真はきついで…

毎日胡麻を食するようになったおかげで、元気に活動しております。

ロンの家の HP を一度ご覧いただけますと嬉しいです。

<http://www2.tbb.t-com.ne.jp/ronchan/mysite1>

胡麻とパラグアイ

岩永 有美子

ご縁がありまして、昨年 10 月、(株) わだまんサイエンスに入社しました。
国際部のプロデューサーをさせていただいております。

これまでは、主にマスコミ、ODA（政府開発援助）の仕事に携わっていました。

今まで訪問した国は、滞在が短い国も含めて 50 カ国余り、仕事や留学などである程度まとまった滞在をした国はすべて中南米で、北からメキシコ、キューバ、エクアドル、ボリビア、そしてパラグアイになります。

中南米の胡麻の産地としてはグアテマラ、ボリビア、パラグアイが知られています。この 3 つの国に足を踏み入れたことはありますが、入社前に胡麻の産地として認識していたのはパラグアイだけでした。

そのパラグアイですが、2012 年に深堀社長が JICA(独立行政法人国際協力機構)の事業の一つ、「第 1 回中南米民間連携調査団」に参加して訪問して以来、縁が深まってきています。

2013 年 10 月から半年間、外務省・JICA 事業の一つ、「案件化調査」を通して、現地の胡麻小規模農家の課題分析、投資・ビジネス調査、ODA 調査を行わせていただきました。その様子は会報第 7 号で国際部の福本さんがお伝えしています。

そして、この案件化調査の次に続く ODA 事業として、昨年 10 月、「普及・実証事業」に応募し、今年 1 月、採択の結果をいただきました。

国際部には福本さん以外に、私と同時期に入社した吉田さんがいます。深堀社長をリーダーに、この 3 名による国際部が、この普及・実証事業、一言でいえば、「胡麻で世界平和」をめざして、今年から約 3 年間、活動を行っていきます。

パラグアイでの活動にあたっては、会員みなさまのお知恵をお借りすることもあるかもしれません。みなさま、どうぞよろしくご支援のほどお願いいたします。

以上

「胡麻との出会い」

大谷幸代

セサミマイスターになり1年半。

もともと胡麻は好きだったのですが、セサミマイスターになるために苦手な勉強をしたからか、美味しい胡麻に出会えたからか、日常生活でゴマをかなり意識するようになりました。

日々の料理にも胡麻を使うことも多くなり、寒い季節にはホットミルクに金つき胡麻を入れ朝の目覚めの一杯で元気をつけています。

娘が体調不良で入院した時、上司から元気になるように胡麻キューブを頂きました。一口食べて娘も気に入り、「勝手に食べないでね。」と残りの数を数えていました。娘もすっかりゴマっ子です。

休日には娘と一緒に胡麻を使ったお菓子作り。

冷凍パイシートにゴマシュガーをかけ押さえ付けるようにパイシートにつけ、適当な大きさに切り、一回ねじってオーブンで焼く。

美味しくとっても手軽に一緒にクッキングが出来るので親子でゴマを楽しんでいます。

確実に胡麻で家庭は明るく元気になっています。

後は切実なゴマ頼みで美肌を目指していますが、自身で成果があったとはなかなか言えず、また皆様にご判断していただければと思います。

これからもよろしくお願ひします。

岡崎 智恵美

ごま福堂倉敷店に勤務しています。

昨年、11月14日にオープンして、3ヶ月ほどたちました。

まだ3ヶ月なのに、ずーっと前から、ごまに関わっているような気がします。

私のオススメレシピがあります。

胡麻料理研究家石田さんのレシピより「金ごまティラミス」です。ちょっとびっくり。これを食べるとごまを見る目が変わりますよ。私は、金ごまティラミスを食べた時、「ごまってすごい」と思い、私のごま人生のスタートでした。最初は、どうなることかと思いましたが、杵つき金ごまって、こんなに香り高く、おいしいとは知りませんでした。金ごまの香りに癒されて、どんどんハマります。バックの中には、杵つき金ごまと黒ごまが入ってます。朝食は、おみそ汁に1さじ、トーストにオリーブオイル、ハチミツ、黒ごまと金ごまをたっぷり。ハチミツと杵つき金ごまを混ぜたものに、バナナをつけるって感じです。

ごまをたっぷりかけると以前より、よく噛むようになりました。

お客様に「ごまのいい匂い」って言われるととても嬉しくなります。

年配の方やお花の先生は、杵と臼に興味があるようで、そこから、話しが広がります。お客様にごまの食べ方の提案をしながら、楽しく、仕事をしています。

倉敷店は、入り口の両側に黄色の看板があり、夕方になるとホタルみたいに金ごま色？をハナっています。

ぜひ一度、お越しください。お待ちしております。