



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

広げよう
ごま
で
幸
せ
づ
く
り

日本胡麻協会 会報

【第11号 2015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



胡麻マイスターを取得して

株式会社クリーン・ダストマン
胡麻屋くれえぷ堂刈谷ハイウェイオアシス店
溝口幹浩

今日まで胡麻くれえぷ堂の飲食業に携わり、お客様からくれえぷを買って頂けているだけでは無く、これからも、胡麻の効能や胡麻に対する関心を持って頂く様に胡麻マイスターならではの知識や説明にも精進していく心構えで仕事に励んで行きたいです。

セサミマイスターとして

株式会社 わだまんサイエンス
琵琶湖工房 岡田 香

皆様こんにちは！滋賀県在住の岡田香と申します。

「今日の午後、講習会をやるから来て」と声をかけていただき、テキストも受験票もないままに、チャレンジしたセサミマイスターの試験。初めてお目にかかる深堀社長に力強い握手で迎えていただきました。今から2年半前、琵琶湖工房でのお仕事デビューから数日後の「ビックリポン！」な出来事です。

元々ごま好きで、小さい頃は白いご飯にかけては醤油をたらし、毎日のように食べていた私ですが、通販の電話受付で、ごまかけご飯を堂々とお客様におすすめするようになるなんて、人生って面白いものですね。(実はこの食べ方、最高においしいのですが、わたしにとっては特にごちそうも無く、少々ミジメだった幼少期の思い出でもあるのです。)

さて、子育て中の私には、最近気になることがあります。それは、我が子たちが大人になった時、「母の手料理」とか「お袋の味」と聞いて何を想ってくれるのだろうかということ。近頃は、便利に加工されたお惣菜がなんでも「袋」に入って売られています。現代版「お袋の味」だとか。

高校家庭科の食物の時間に教わった「ま・ご・わ・や・さ・し・い (孫は優しい)」という言葉が脳裏に浮かびます。ご存知の方も多くいらっしゃるでしょうが、これは、ビタミンやミネラルを含む、健康作りには欠かせない食材の頭文字をとったもの。

まめ (豆)
ごま (胡麻) ← ★ごまは小粒ながらも見事にランクイン！
わかめ (海藻類)
やさい (野菜)
さかな (魚)
しいたけ (きのこ類)
いも (芋類)

となります。これらの食材をバランスよく組み合わせて積極的に摂りましょう、と教わりました。

子育てを通して、日本人が昔から食べていたもの、私自身が幼少期に食べていたようなものの良さをあらためて見直すようになりました。ぜひ我が子たちにも伝えていきたい、と考えています。

そこで「食育」を意識して、休日のお昼に料理教室を開いています。(といっても、生徒は二人しかありませんが。)

力いっぱい包丁を握りしめている小さな手にそっと手を添えて、目下のところ、最大のテーマは「食育」よりも「安全第一」になっているようですが、一緒に料理をしたことや、ふりかけたごまの味が少しでも思い出となって残りますようにと、願いをこめつつ取り組んでいます。

さて、大切なメッセージを伝えたら・・・後はただ楽しんで食べるだけ♪

残念ながら「ま・ご・わ・や・さ・し・い (孫は優しい)」メニューをあまり好まない我が子たちですが、自分で作るのが嬉しくて、何度もお代わりをしてくれます。長い目で見守っていきたいと思っています。

私は、セサミマイスターとしての初めの一步をこんなふうには踏み出したところです。

皆様、今後ともどうぞよろしくお願ひいたします。

株式会社 寺子屋
近藤 和也

皆様はじめまして。私は、全国の観光地を中心に“お客様の心に残るお店”を信条に店舗展開させて頂いております株式会社 寺子屋の近藤和也と申します。会社における私の業務の一つで、新規出店がございます。当時、担当エリアであった東京都にある巣鴨という場所に新規出店をすることが決まり、どんなお店にしようかと頭を悩ませていたところ、ごまの専門店にしてみてもどうかと営業本部より打診があり、巣鴨の土地柄的に“これはいける！”と確信したのを憶えています。（巣鴨は、おじいちゃんおばあちゃんの原宿と言われている場所です）

巣鴨にごまのお店を出店する一連の中でセサミマイスターの資格を取得する運びとなり、そこで初めて深堀先生とお会いすることとなりました。

研修では、ごまの知識や歴史、ごまの搗き方など様々な胡麻に纏わることを勉強させて頂きました。ただ私が一番勉強させて頂いたのは深堀先生の“肯定的な生き方”でした。その“ごまで世界平和”という大きなテーマに並の人なら躊躇してしまいがちですが、深堀先生と一緒に居ると“出来るんだ！”という気持ちにさせて頂けます。

そしていよいよ巣鴨で、胡麻の専門店「ごま福堂」をオープンすることとなりました。オープン当初は、客足も乏しく売り上げもまばら…。それでも深堀先生の教えの元、食卓に感動を届けるんだという想いで店頭で立ちごまを搗いておりました。そうしていますとリピーターのお客様が1人増え2人増え…、あれよあれよという間に気がついたら関東の店舗の中でも繁盛店となっていました。ではなぜ繁盛店になったのか？それは目先の売り上げだけを求めるのではなく“ごまで食卓に感動を届ける”という教えを守り、お客様と接してきたからこそだと身を持って強く感じております。

私に出来ることではなく、世のため人のために私“が”出来ることをこれからも肯定的に考え、ごまを通じて愛の和をさらに広げていきたいと思っております。

ごま福堂 道後店
忽那 彩希

10月の末に滋賀県の琵琶湖のすぐ隣でセサミマイスターになるため、講習会に参加させて頂きました。

私は、ゴマについての基本的な知識を学ぶところから始まるのだろうと思っていたのですが、全く違っていました。

一番初めはまず自分と向き合うところからでした。

ゴマをつくためには、まず今の自分の気持ちと向き合い、スッキリとした気持ちで突かなければゴマの味に苦みが出るということを教わりました。

正直、半信半疑なところがありました。

そして、実際に皆さんと順番に突かせて頂きました。

それぞれ味に苦みが出るタイミングが違い、私の場合は深堀さんに「本当は悩みは違うところにあるのではないか。」とズバリ当てられてしまいました。

本当に驚きました。

ゴマを突くにあたっての気持ちのあり方が、どれだけ大切なのか学ばせて頂き本当に良い経験ができたと感じています。

今日も道後のごま福堂店でゴマを突いていますが、自尊心・感謝心・平和心を忘れず自分に言い聞かせながら突いています。

お客様に心からおいしいと思ってもらえるようなゴマを提供できるよう日々精進していこうと思っています。

講習で学んだゴマについての知識もどんどんお客様にお伝えして、購入して頂いたゴマで皆様の食卓がより楽しい空間になるお手伝いができるよう、そして道後のごま福堂店をよりいっそう盛り上げていけるよう頑張っていきたいと思います。