



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13号 2016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



(株)寺子屋 ごま福堂 巢鴨店  
鹿久保温子

“セサミマイスターってなにをしたらいいのだろう”

それが資格を取った直後の三年前の私の感想です。

申し遅れましたが私は、おばあちゃんのお宿と呼ばれる巢鴨の(株)寺子屋 ごま福堂 巢鴨店で勤務をしている鹿久保と申します。

私がセサミマイスターとして、巢鴨店で働きはじめてから三年が経とうとしています。

大学を卒業して、社会人になってはじめて勤めた場所が、この(株)寺子屋のごま福堂 巢鴨店でした。社会人になってはじめてのことだらけ。右も左もわからないまま、忙しく過ごした毎日が、あっという間で、この三年間にあったありとあらゆる事が、全て昨日のことのように感じられます。

それでも、深堀さんのおっしゃる“愛があればお客様は応えてくれる”を胸に、お店で今の自分ができる、愛のあるおもてなしを私なりに実践していったつもりです。

それが果たして、お店にどういう影響を与えているのかは正直分かりません。ただ、先日いつも来て下さるお客様にこんな言葉をかけていただきました。

“うちの孫がお姉さんに会いに来るのをいつも楽しみにしているんですよ”

5歳の男の子とそのおばあちゃんに、そう笑顔で言ってもらえたこと。

それは私にとって、たった一ミリほどの小さな小さな種『ごま』を通じて知ることのできた、愛あるご縁の花だと思っています。

“セサミマイスターってなにをしたらいいのだろう”

いまだにその答えは出ていません。でも目標はできました。

このごま福堂 巢鴨店が、訪れたお客様にとって、笑顔の咲く場所。

きっかけは、小さくて目立たない種だったかもしれませんが、それがそのお客様にとって、大きな笑顔の元になるような、そんな場所を提供したい。

そんなことを思いながら、今日も「ありがとうございます、またお待ちしております」を口にしています。

## なかま

琵琶湖工房 河野 順子

約2年前のちょうど今頃・・・一本の電話から私はごまの世界に仲間入りをさせてもらいました。最初訪れたときには、いろんな意味で驚きの連続でした。(笑)正直なところ私・・・“ごま”をそこまで好きではありませんでした。むしろ無くても良いと思っていました。(社長すみません)

しかし今の職場で働かせてもらうようになり、早2年。ごまを美味しいと思い、自ら好んでごまを口にするように変わりました。

そして今回私に、会報の順番が回ってくるということで“何を書こう?”とすごーく考え迷った結果、私の働く琵琶湖工房のゆかいで素敵な仲間たちを紹介したいと思います。

◇石田敦子さん 通称：先生と呼ばれています。

率直に料理上手。というイメージが強く、実際に美味しい料理をごちそうになっています。石田さんがごまを使った美味しい料理を振る舞ってくれたから“ごま”が好きになったと言ってもいいくらいです。

その中でも私が特に好きな料理は・・・フレンチトースト、ごまのティラミス、いわしのちらし寿司です♪ “いわしのちらし寿司”は石田さん考案のレシピを真似て私も母の誕生日に作ってみました。よろ簡単なので、みなさんもぜひお試しください。

そんな料理上手な石田さんですが、動物に例えると“アライグマ”だと思えます。一見、大人しそう(穏やかそう)に見えますが・・・一歩間違えると毒を吐かれ・・・怒らせるとコワイです!(笑)

◇岡田香さん 通称：おかあちゃんと呼んでいます。

一言でいうと、天然です。記憶力もよく、パソコンのことなどを聞くととても頼りになるお姉さんのような・・・存在です。そして何より漢字に詳しい!!読み方が分からない漢字など聞くといつも教えてくれます。漢検1級をお持ちだとか。(天然なので、まれに話が通じないこともあるのですが・・・笑)あとは、食べるのが大好き!(特におやつ。)お弁当には、季節のフルーツが添えられていることが多いです。机の引き出しにおやつを入れていること・・・私は知っ

ています。

動物に例えたいのですが・・・怒られそうなので今回はやめておきます。

◇奥西久美子さん 通称：奥ぴー

とにかくまじめ。文章のチェックなどは主にお願ひしています。間違いをいつも見つけてくれて頼りになる存在です。 そんな奥ぴーですが、少し？ぬけているところがあり、言動などに同じ匂いを感じたりしています。 動物に例えると“子リス”です。理由は簡単。似ているからです。

時折、年齢にそぐわない物言いを聞かせてくれ・・・(パーマ屋さんとか・・・笑)、いつも笑いを提供してくれる一人です。

◇田中美由紀さん 通称：みるき～

とにかく天然。どうしたら、そうなったの？と逆に聞きたくなるようなミラクルを起こしてくれる楽しい存在です。 琵琶湖工房唯一のおっとりキャラでみるき～の周りの空気は穏やかに流れており癒し系です。料理上手なみるき～の作る豚の角煮は絶品でした♪

見た目はキレイなお姉さまなのですが、お話をしていると節々で賞録を感じることがあります。(笑) 動物に例えると“犬”です。甘え上手というか、仕草がかわいいんです♪

◇長村義美さん 通称：長ちゃん(おさちゃん)

とっても元気なおじさま。とくかく食べる量がすごいです！！口癖は『なんでも食べます』(笑) 食いしん坊で笑顔の素敵な長ちゃんは琵琶湖工房の太陽のような存在でいつも周りを明るく、元気にしてくれます♪ 何かお願い事をしても嫌な顔ひとつせずいつも笑顔で『すぐやるわ！』と頼りになり見習いたいところがたくさんあります。

動物に例えると・・・カバ？・・・なんか雰囲気似ている気がします。

その他にも琵琶湖工房にお手伝いに来てくれる方はたくさんいるのですが、また次の機会にでも紹介していけるといいなと思います。

セサミマイスターの使命を忘れずに

堀口暁文

セサミマイスターの皆様、株式会社 寺子屋の堀口と申します。

気がつけば私がセサミマイスターとなって1年2ヶ月が経ちました。この1年の私自身の成果を振り返ると正直セサミマイスターとしてはまだまだですが、胡麻に対する愛情は更により深い物となり、色んな意味で生きていく上で大切な物となっています。

日本胡麻協会様協力の下、弊社では「ごま福堂」として日本全国に展開しており、まだ何年も経ってないのに気がつけば今では12店舗も構える程(2016.6月現在)に成長しました。

これは深堀理事長の「ごまで世界平和」の信念と行動力。それを支える日本胡麻協会。

そして深堀イズムに共感・感銘しその意志に基づき日々活動する全国のセサミマイスター・その愛を受け入れてくれるお客様。

それぞれの歯車が絡み合い生まれた結果だと勝手ながら思います。

そしてまだまだ「ごま」の勢いが止まる事はありません。それは一番重要な「美味しさ」が杵つき金ごまにはあるからです。この杵つき胡麻には無数の「愛」が詰まっています。

それは誰もが真似できません。

私は主に関東地区で活動しております。関東には巣鴨店／成田店／川越店があります。

私自身常駐して店舗にいれない環境ですが、店舗に入り胡麻を附く時は一度頭を空っぽにして金胡麻が生産された環境・状況を頭に思い描き、次に実際に店

で附く大地の力を足から体全体にパワーをもらい、精神集中出来てから胡麻を付き始めます。

そして付きながら、この胡麻が手元に渡る方を幸せになるように願いを込めて附いております。どれだけ忙しくても、環境が集中できなくても、この「精神集中と愛情理論」を疎かに、流れ作業にして胡麻を附いてしまう事はセサミマイスターとしてあってはなりません。それはマイスターの信念を踏みにじる事であり、お客様に対して最高のごまを提供出来ていない事になります。愛情を持って育てた生産地・協会そして全国で頑張るセサミマイスターの先輩方にも申し訳が立ちません。

それだけこの深堀イズム(全国のセサミマイスター)が作り上げた胡麻はどこも真似できないしブランド力がある物だと思います。

だからこそ手元に渡った方へここにしかない美味しさと感動も届ける事が出来ます。

と生意気ながら思っています。

これからも愛情を注がれ現地で育った素材を大切に扱い、セサミマイスターとしての信念を大事に、平和の架け橋としてごまを提供していきます。

特定非営利活動法人ロンの家福祉会

Café すまいる 倉橋由紀江

はじめまして、縁があってセサミマイスターの仲間入りをさせていただいてから1年未満の未熟者ですが、よろしくお願いします。

ロンの家の事業の一環として地域活動支援センターCafé すまいるの2Fでご利用者さんと胡麻製造作業をしています。

胡麻をついている時には、とても香ばしい香りが部屋いっぱいに広がり、Café すまいるにもリズム感のある振動が伝わります。

お客様には「胡麻をついている音です。気になりますか？」と声を掛けるようにしています。大抵の方が関心を示してくださるので、ここぞとばかりに「試食できますのでどうぞ」とおすすめしています。

(すまいるでは試食ができるようにしています)試食後の「おいしい」「香りが違う」などの一言がとても嬉しく、同時に見せてくださる笑顔に和まされます。

作業場でもご利用者さんが「今日はなんの胡麻ですか?」「ぼくの好きな胡麻は〇〇です」と言いながら楽しそうに作業をしています。この温かい光景にきっとこの胡麻は美味しくなるに違いないと感じています。

これからも美味しい胡麻が笑顔の輪を広げていく手伝いをさせていただきたいと思います。

ごま福堂 成田店  
石橋 茉莉

「トルコの石灰質な土地が胡麻づくりにとても適しているんですよ」金胡麻の産地はどこなの？とお客様に聞かれた時、きまってそう答えます。行ったこともない国ですから、お客様に説明しながら脳裏に浮かぶトルコの風景は、おそらく間違いだらけです。

その国の名前でもいつも思い出すのは、数年前「旅行に行きたい」と母が言っていたこと。ふとした際に何度も何度もつぶやいていたので、金銭面はひとまず置いておいても、行きたい気持ちだけはそれなりに本気だったのでしょう。何かと旅行好きなのは私自身変わらないこともあったので、いつか親孝行ついでに連れて行ってあげてもいいかな、などと考えていた時期もありました。

ですが、昨今はなにかと治安の悪い中東・ヨーロッパ事情、自身の身の安全をかえりみると足も伸ばせない世の中になってしまいました。セサミマイスターの研修の際、「ごまで世界平和」という単語に触れた時、正直まるで大きな目標だ！という気持ちになったのを思い出します。しかし、経済事情から致し方なく悪い方悪い方へと傾いていく人たちがいることをニュースの流し見のなかで知っていくと、成田のこの小さな店舗で金胡麻をお客様に勧め買ってもらうことが、遠いトルコの誰かのお財布を潤すことにつながるのかなと考えれば、ごまで世界平和の一端をほんの少ずつまめているような気がします。もちろん、気持ちのいいお勧めをすることができれば、成田店に来たお客様の食卓にも食べることのうれしさを届けることができますね。身近な笑顔の方が、実際実感としてやりがいにはつながるもので「この間買った金胡麻がおいしくてまた来たの」なんて言っていた日には、幸せのリリースで俄然やるぞ、となれるものです。

ごまで世界平和について自分なりにかみ砕けてきたところで、行ったことのないトルコの地にいつか立てるように、成田のごま福堂で小さな幸せを提供していきたいと思います。