

広げよう
ごま
で
幸
せ
づ
く
り



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

日本胡麻協会 会 報

【第14号 2016年9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



私が幼い頃、自宅の畑の一角で胡麻を栽培していたことがありました。カラカラに乾燥した胡麻の束をシートの上で振ったり、シャンシャンと優しくシートに叩き付けたりして、さやから胡麻の粒を落とすお手伝いをしていたことをおぼろげながら記憶しています。子どもの頃のことなので、お手伝いというよりも、遊びの一端だったと思います。こうして胡麻に係わるお仕事をさせていただかなければ、気にも留めていなかった記憶でした。今思うと、幼い頃の穏やかであたたかい家族との大切な記憶の一つです。今、私が住んでいる地域は田舎で、自宅にも畑があります。いつか私も主人や娘と一緒に畑の一角で胡麻を栽培して、私の娘にもこんなあたたかな記憶を残してあげられたらなと思います。

胡麻の生産国は発展途上国が多いと聞きました。そういった地域で手作業で作られる胡麻。今私がいただいている胡麻にも、もしかしたら、生産者の家族の方々のこういった私の幼い頃の記憶にあるようなあたたかい光景があるのかもしれません。そう思うと、いつもの胡麻が特別な胡麻に思えてきます。

私は今、琵琶湖工房で通販のお仕事をさせていただいております。この特別な胡麻を大切にお客様の元にお届けできるように、日々精進していきたいと思っております。

(株)寺子屋
越磨 裕之

私が「セサミマイスター」という大変に自慢したい資格を習得させていただいてから7月で、はや一年が経ちました。

この一年「ごま」をつきながら考えてきた事は、どうすればお客様にもっと美味しい「ごま」を提供できるか、どうすればもっと香り高い「ごま」を作り出す事が出来るのか、どうすれば「争いのない平和な世界」になるのか、などを考えながら深堀理事長の教えに沿い「ごま」をついてきました。

年末から今年の春まで、私にとっても良い経験となる弊社の成田での新規店舗、素晴らしい従業員に恵まれ出会い、正月は弊社ごま部門の中では今までにない驚きの好成績を残す事ができました。

「ごま」を通じチャンスをありがとうございます。

昨年8月に父が他界、実家の広島に一時帰省。その際お土産に「ごま」商品を沢山実家に送りました。父の他界という事はとても悲しい出来事ではありましたが、「ごま」商品を親戚一同に食べさせてみたところ、口をそろえ「美味しい！！」の一言、悲しい雰囲気も「ごまのパワー」でとても良い雰囲気に変わり、「ごま」にはやはり凄いパワーが秘められていて、それがみんなに感動をあたえてくれたのだと実感させられました。今では親戚一同「ごま」のファンです。

今後もこの「不思議ごまパワー」を伝え続け「ごま」をよりよく理解し、お客様や身の回りの皆様に少しでも笑顔になっていただけるよう心がけながら「ごま」をついていきます。

全ての出会いや感動と笑顔に感謝。

農業生産法人
株式会社 仲善
代表取締役 仲本陽子

沖縄でウコンなどの健康食品の販売と、タイ料理のお店を営んでおります仲本と申します。

深堀様とは 20 年ほどのお付き合いがあり、この度はご縁があってセサミマイスターの講習にお誘いいただきました。

胡麻は私達の生活に、あまりにも当たり前の存在で、体に良いことは理解していても、深く関心を持ったことはありませんでした。

それがゆえ、久しぶりにお会いした深堀様の胡麻に対する熱意には圧倒され、同じ体に良いものを扱っている者として、興味が湧いてきました。

受講して、胡麻についてのことはもちろんのこと、精神面でも大変勉強になりました。色々と気付きもありました。

それにしても、胡麻って素晴らしいですね。必ず胡麻で世界平和を実現するとでしょう。

私共は、現在、黒胡麻を使ったメニューを考案中です。

このような機会に恵まれたことに感謝します。ありがとうございました。

目からゴマ

株式会社ロマンライフ

西川 友保

簡単に私の自己紹介ですが、京都で侘家古暦堂という事業の物販責任者です。これまで、金つきゴマの美味しさに感動して侘家古暦堂の2016年夏にはごまを使った坦々つけ麺を開発しました。予想以上の成果が出ましたが、これは正に「開けごまパワー」だと思っています。深堀理事長とは同い年で、事業のことを良く話します。話し始める（飲み始める）と、どちらもが濃いんですね。どちらかが眠くなるまで議論は尽きません。そんな熱さがたまらなく好きです。深堀理事長と飲んだ拍子で、セサミマイスターへ導かれました。あまり覚えていませんが・・・（笑）

その数日後には、石田理事から千葉でのセサミマイスター研修のお知らせが届きました。石田理事を知っている方ならご理解頂けると思いますが、「え！うそ。そうだったけ？飲んだ勢いだったかな」なんて言ったら・・・想像するだけで怖い。なので「参加させてください。よろしくお願いします！」と元気にお答えしました。（涙）

冗談はさておき、今回のゴママイスター研修で体験したことを書かせて頂きます。

研修1日目。同じように突いているのに出来上がったごまの味の違いを実感するもまだ疑っていました。ごまの味で、人・金・病気の心に抱えている闇が見える理事長・・・そらないわ。新手の〇教か？などと素直じゃない性格から、突き方の技術や混ぜ方、時間など方法論に味の違いが出るのではないかと夜な夜な考えていました。

研修2日目。昨日考えた方法論でやりましたがいざ試食すると雑味がある、ガビーイン！小手先では美味しくない。ようやくそこで、心の底からこれを食べる人、作ってくれた人皆が幸せに！ありがとうございます。すいません。繰り返すと・・・やっぱり、味が雑味が消えて芳醇な旨さに変わったことに衝撃が走りました。その瞬間、目からごまが落ちた！（笑）冗談では無く、この作業が今回の全てだったと言っても過言ではありません。

料理をする上で、昔からお母さんの料理の仕上げは愛情と言われますが、それとは少し異なるのかも知れません。愛する我が子の為だと思う個から、消費者、生産者、地域、地球にまたがるもっと壮大な愛なのでしょう。それが、ごまと言う媒体を返して幸せな味になることを実体験で理解できました。私の中では、本当に貴重な2日間でした。そして、食に関わる人間としてごまは勿論それ以外のものにも愛を降り注がなければならないと痛感しております。微力ながら、これからの日本胡麻協会の発展に努めます。皆様よろしくお願い致します。

(株) 寺子屋 ごま福堂 城崎店
岡田 優士

5月末からごま福堂店の店長を務めさせて頂く事になり、正直ごまについての知識は皆無に等しく、とにかくごまの知識を身に付けるところからスタートしました。

知識を身に付けるに当たり、まず何を始めたかという、全商品をとにかく試食しまくりました（笑）

その結果、一瞬でごまの素晴らしさ美味しさを理解する事が出来ました。

どのカテゴリーでも店長としてやっていくにはまず、自分が商品を好きにならないとお客様にも好きになって頂けないと思っていますので、ごまという事で好きになれるか不安でいっぱいでしたが、今や毎日欠かさず食べています（笑）
虜になりました。

そして、セサミマイスターになった今この胡麻の美味しさ素晴らしさを全てのお客様に共感して頂きたい一心だけで毎日販売を行っています。

1人でも多くごまが好きになったと言って頂く事を目標に日々精進し、ごまの素晴らしさを伝えていきます。