



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16号 2017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



## 衝撃的な出会い

株式会社 寺子屋  
ごま福堂 湯布院店 由迫 優裕

皆様、初めまして。ごま福堂湯布院店の由迫と申します。宜しくお願ひいたします。湯布院にごま福堂が開店しまして、もうすぐ3年目になります。ご縁がございまして、胡麻に関わる仕事に巻き込まれ...もとい、胡麻のすばらしさを皆様へと発信させて頂くことになりました。個人的にも胡麻はとても好きで何かしらにかけて食べておりました。そして平成26年7月に金胡麻と、しかも播らずに臼と杵で撞いた杵つき金ごまとの衝撃的な出会いが待っておりました。味、香り、コク、その全てが今までの胡麻のイメージを払拭されるくらいに感動したのを今でも覚えております(昨日何を食べたかは忘れていますが...)。そして深堀社長とセサミマイスターの研修でお会いしまして、熱く白熱した展開の中で勉強させて頂く事が出来、今日に至っております。先ほど衝撃的な出会いと書かせて頂きましたが、人が生まれて死んでいくまでにそんなに沢山の衝撃的なことは出くわさないのではないかと自分の中では思っております。その衝撃を受けた深堀社長の出会いと杵つき金ごまを自分の手で撞き、袋に詰めお客様にご購入して頂けるというとてもうれしいご縁が出来たこと、またご購入頂いたお客様から「美味しいからまた買いに来たよ!」「遠くで買いに行けないので送ってもらえる？」などのお声を頂けたときの嬉しさは、本当にセサミマイスターを取らせて頂き良かったと心から思える至福のひとつです。滋賀で研修を受けさせて頂いた時にあの階段から滑り落ちた痛みも忘れる程です(衝撃的でした)。突然湯布院の店舗に深堀社長がご来店されたこともあります(衝撃的でした)。一緒にマイスターを取得しました当時の店長が一年半ほど前に

退社され、今は由布院地区のマイスターが私だけなのですが、心掛けていることは自分が健康であることです。深堀社長が研修のときに何度も「撞いたときの気持ちや体調で胡麻の味が大きく変わってしまう！」と言われ、そしてそれは本当に味や香りに出てしまいます。美味しい杵つき胡麻をお客様にご提供することが私たちの仕事であり、胡麻の歴史や良いところ等を皆様にお伝えしていくことが使命でもあります。

本当に体調の悪い時は味の違いが明らかに出てしまうので、そのときはなるべく撞かないようにしております。健康であり、心健やかで穏やかな時に真摯に胡麻と臼と向き合い、今後もお客様に美味しい杵つき金ごまをご提供出来、またお客様の笑顔と健康の輪を広げる架け橋になれるよう、日々精進していきたいと思っております。

株式会社わだまんサイエンス  
村田容子

みなさん はじめまして

京都ごま専門店 ふかほり 東日本催事担当の村田容子と申します。

東日本担当と言っても函館・青森が主な担当地区であり後は時々ピンチヒッターとして別の地区へ行くときも有ります。

深堀社長との出会いは4年前青森(八戸)での催事にアルバイトとして就いた事でした。

工作中社長から胡麻についての色々なお話を聞き1週間後には胡麻の魅力にどっぷりとハマッてしまい「次回青森で催事をする時には是非とも私を呼んで下さい」とお願いしてしまいました。

その後青森での催事には、もれなく声をかけて頂き何度かお目にかかっているうちに「胡麻の勉強してみない」と言うお誘いを受けて千葉での講習会に参加させて頂きましたが試験が有るとも知らずに現地へ行ってビックリどうにか合格させて頂き3日後には函館の催事のお手伝いをしている自分に又々ビックリでした。

胡麻の仕事は大好きなのですが一つだけ不安に思う事が有ります。それは東北なまりの私が京都の胡麻を説明販売していてお客様に胡麻の良さが伝わっているかしらと思ひ悩む事も有ります。それでも胡麻を売る時は丁寧に心をこめて胡麻の魅力と感動をお客様に伝えたく日々頑張っています。

何処かで東北なまりのおばさんがふかほりの胡麻を売っている姿を見かけた時には声をかけて頂けたら幸いです。どうぞよろしく申し上げます。

この会報が発行される頃には何処かの催事場に立っているかもしれません(-\_-)☆。

小椋 福一

私は、2015年にセサミマイスターの称号をいただいた千葉県に住む者です。

セサミマイスターの研修を受ける直接的なきっかけは、石田敦子さんの推薦があったからなのですが、正直なところ普段の仕事も忙しく、私としては単なる胡麻好きで良いと思っていたのですが、いわば強制的に受けることとなりました。

実際、研修を受けてみると成程、成程・・・あるある・・・そうだ、そうだ・・・などと納得することや勉強になることも多くあり、仕事上の研修と似ている点や新しく見い出せたことがあり大変身になるものでした。

研修の講師である深堀社長とは10年ほど前？に、これもまた石田さんの紹介だったのですが、初めて京都烏丸御池でお会いした時に「胡麻で世界平和！」と随分大きなことを言う人だなと思ったのですが、話を聞いているうちに大変価値のある話しだと思い、どんどん話に引き込まれたのを思い出します。

そもそも胡麻は子供の頃から胡麻和え、おはぎ、胡麻あんまん等々で親しみがあったのですが、自ら胡麻の食べ物を選ぶようになったのは、袋麺のサッポロ一番塩ラーメンだったような気がします。そしてそこには小袋が入っています。もちろん小袋の中身は切り胡麻です。サンヨー食品の方には怒られるかもしれませんが、なんてことないインスタントラーメンに別添えの胡麻をぱらりとふりかけただけで今までにない良い風味のラーメンになるなんて・・・と子供ながらにいいもの見つけた！と思ったものです。

今の私は居酒屋に行っては胡麻の話しをし、胡麻を食べてもらい、朗々と？世界平和を語るようになりました。興味を示す方やドン引きする方など様々ですが、せっかくこんなに素敵なものに出会ったのに広めないのは勿体無いからです。

これからも様々なかたちで胡麻と付き合い、学び、広め、皆様の健康と幸せに貢献します。

あやめ工房に心より感謝致します

藤尾まさよ

私は、京都からあやめ工房に通っています。私は普段、あやめ浜工房の仕事の他に高齢者センターの管理のパートをしています。そして、この2件のパート以外に、全国への講演活動や3つの非営利活動団体の代表と4つの事務局、行政区の世話役などの活動をしています。そのため常に何かの資料づくりがあり、ほぼ毎日自宅の事務室にこもり、一日に100歩も歩かないこともざらにあります。

しかし、滋賀県の仕事に行かせていただくようになり、通勤電車まで歩いたり、電車やバスの窓から空を見たり田んぼや畑を見たり、気分がとても爽快。自然に囲まれている工房の場所も一緒に働く素敵な仲間も私に活力を与えてくれて、工房からの帰りに活動のアイデアが湧いて来ることも多くあります。あやめ浜の仕事は、私の活動にパワーを与えてくれている、ありがたい場になっています。

さて、通勤の朝、バス停の終点「あやめ浜」に降り立って工房に行くまでに神社があります。私はここでまず手を合わせ、「この地に立たせて頂きありがとうございます。今日も一日よろしくお願いします。」と感謝を述べます。そして工房への道々の木や土にあいさつをしながら歩き、工房に着く。工房では仲間に挨拶。各部屋での作業の時は、その部屋に「おはようございます。よろしくお願いします。」と、挨拶をします。作業の最中にはその作業で手に取った物との出会いに感謝しながら作業をします。

帰りは、仲間にはもちろんのこと、お部屋にも「ありがとうございます。」とお礼を述べて帰ります。

どうしてこのような行動をするかということ、私の活動は「人と人との心地よいつながりづくり」を提案しているからです。

私が意識するしないに関わらず、私はこの社会を創っています。私の心が荒めば、この社会に荒みをひとつ作るようになります。反対に、私の心が穏やかであれば、この社会に「穏やか」をひとつ存在させることになります。「私はこの社会にどちらを生み出して行くのか？」そのことを自覚すれば、自然に行動は決まっていきます。

私は、この社会に「穏やか」を作るために、相手に感謝の気持ちで寄り添い「心地よい関係」を作る方を選びます。「おかげさま」の気持ちを持って寄り添うこと。「時」、「場所や出来事」、「出会う人」に自分からあいさつをすること。そして別れの時にも挨拶をすること。そうすると自然に自分の内から、相手に同調して、互いに気持ちよい時間が作れます。

万華鏡の文献の中に「20種類の具材を入れた万華鏡を1分間に10回まわして、全部見終わる時間は、4628億8089万9576年かかる」と書かれています。(参考資料「世界遊戯大全」)

これは、今この瞬間は二度と戻らないということを教えてくれています。

心を取り出して見ることはできません。しかし、目に見える行動の奥には見えない大きな成果があります。「心地よいつながりの中で、心地よく生きる。それを子どもに伝えることができる」という成果です。

こうして気持ちよく過ごさせて頂けること、あやめ工房の方々、場所、事、全てに心より感謝致します。ありがとうございます。

特定非営利活動法人ロンの家福祉会  
地域活動支援センターⅢ型 Café すまいる  
笹森真希子

皆様、はじめまして。

2016年7月にセサミマイスターの仲間入りをさせていただいた笹森真希子と申します。

私は、地域活動支援センターCafé すまいる（千葉県船橋市）にてご利用者さんと一緒に「京都・ごまの専門店ふかほり」のごま商品製造のお仕事に携わらせていただいています。

簡単ではありますが、自己紹介も兼ねて最近の Café すまいるの様子をお伝えできればと思います。

まず、ご利用者さんとのお仕事ですが、つきたてのごまを計量し、袋詰め、シーリング、ラベル貼りと、すべて手作りの工程は決して簡単ではありません。ご利用者さんも一人ひとり得意不得意な部分があるため、どのようにしたらやりやすくなるか、試行錯誤の毎日です。それでも、「今日は何のごまのお仕事ですか？」と皆さんが楽しみながらやりがいを持ってもらえている姿を見ると、私も嬉しくなります。1月には千葉三越の催事会場にうかがい自分たちが作った商品の販売されている様子を見てきました。つきたてごまの良い香りが広がり他店に負けず劣らずの存在感で、ご利用者はもちろん私も誇らしく感じました。

そういえば、Café すまいるでごまのお仕事をするようになり、セサミマイスターの試験を受けるまで、私にとってごまはあまり身近なものではありません



でした。キッチンに置いてあるもののごま和えやお鍋の時にごまだれを作るくらいしか出番はなく、「胡麻が美味しい」という感覚はありませんでした。ごまは料理の脇役でしかなく、恥ずかしながら冷蔵庫で保存してしまうようなそんな扱いでした。

そんな私も今では、ロンの家の仲間と一緒にカフェで提供するごまを使ったメニューを考える日々です。Café すまいるは、2月からごま Café としてリニューアルオープンしました。ランチやスイーツに真心込めたごまをたっぷり使用しています。改めてごまはどのようにも使え、どんなお料理とも合う魅力的なものだと気づかされています。

これからも一人でも多くの方にごまのおいしさを知っていただき、Café すまいるがご利用さんと地域の皆さんにとって居心地の良い場所になるべく邁進していきたいと思っています。

ごまを通じた皆様との出会い、このご縁に感謝の気持ちでいっぱいです。S  
今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

セサミマイスターの皆様

山本佳明

はじめまして。

京西陣菓子匠宗禅の山本と申します。

京都であられや和菓子、京町家C a f eなどをしております。

今回、参加したのは深堀さんとの共通の友人の真琴さん（一緒にセサミマイスターとなりました）との商品創りが縁となりました。

商品開発からどんどん素敵な人脈が増えていき、また話もどんどん盛り上がり、「それならみんなでセサミマイスターになろう」って最初は軽い気持ちでいました。

しかしよくよく聞いてみるとセサミマイスターになるためには試験があるとのこと。

私は勉強が本当に苦手でしたので、それを聞いて朝からブルーに・・・

生憎、講習一日目から全国的に大寒波到来！！

外は寒く吹雪いていました。

そんな不安な面持ちの中、朝礼開始。

みんなで声を合わせての社是や誓いの復唱。

その後、みんなでハト握手??

「これからどうなってしまうのか」と不安は募っていきました。

しかし講習が始まるとまずは深堀さんの哲学的な話をお聞きし、心がだんだんと共鳴していく。初めて胡麻を搗かせて頂くときには、共感に変わっていました。

初めて搗いた胡麻は、真ん中と最後に胡麻のエグミが。

感謝の心が足りなかったことと、自分が自分だけの「我」ばかりでいたことを胡麻に教えられました。

「本当にいつもありがとうございます」「どうか皆様が幸せでありますように」と働き手（スタッフ）の顔をひとりひとり思い浮かべながら、胡麻を混ぜると胸が熱くなりました。

その後、講習は順調に進み、待ちに待った懇親会。

一緒にセサミマイスターになった方々はとても優しく、楽しく素敵で同期会がすぐに発足するほどに。

お陰様で落ちこぼれることなく、セサミマイスターにも無事に合格！！  
ようやく一息つくことができました。

セサミマイスターの勉強をさせて頂き、改めて商売について、また商品開発について、そして自分のこれからの心の持ち方について勉強させていただきました。

4月末よりスタートさせる予定の新業態の京都マルイ店では、胡麻をその場で搗きあげ、お菓子に用いたり、また胡麻単体でも販売することで、胡麻の素晴らしさ、そして美味しさをセサミマイスターとして広めていきたいと考えております。

これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。