



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17号 2017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



御池店の朝

ふかほり御池店

菅野 美恵子

こんにちは、御池店の菅野 美恵子といたします。

私は、御池店では最年長ですが、やっと2年目に入ったところです。

その御池店について少しお話します。お店は、二条城の近くにあり、僅か数歩で行き過ぎてしまうぐらいの小さなお店です。

朝出勤しますと、店頭にまず「ごま専門店」と書いた大きなたれ幕を掛け、ごまの効用を説明した黒板を出し、ひと際道行く人の目を引く、ふかほり社長がごまを搗く、動く看板を出し、入り口の上にかわいいのれんを掛け、両横に植木鉢を置いて、電気を点ければ、さあオープン！です。

白いビル街の一角に、とても気になるステキなお店がパッと出現します。

外に広がる芳ばしいごまの香りに誘われて中に入ると、エンジを基調とした明るい店内は、ごまの香りに包まれ、ショパンのピアノ曲が心地よく流れ、おしゃべりをしているかのように並べられた様々のごま商品、小さな椅子が二脚、そして私達の笑顔がお客様をお迎えします。

こんにちは、いらっしゃいませ！

金つきたてごまのおいしさに、目を輝かせ ごまとの出会いを喜んでいただけますと、とても嬉しくなります。

まだまだ半人前ですが、これからもお客様の健康と幸せを願って、ごまのおいしさ、素晴らしさを伝えるために頑張りたいと思います。

よろしく願いいたします。

初めまして、昨年セサミマイスターの研修に参加させていただき仲間入りさせていただきましたロンの家福祉会の中村瞳と申します。

(自己紹介)

私は普段千葉県船橋市で障がい児者の余暇活動の支援を行っています。主に学校やお仕事が終わった後や休日等ご利用者と公園やレジャー施設へ出かけ、日頃の疲れを癒したり日常生活のサポートを行います。ご利用者が安全に楽しく過ごせるよう気をはって毎日業務にあたっていますが、時にはスマートフォンの操作が皆さんの方が得意だったり、最新映画の話題がわからず教えもらっていたり、ご利用者の方が知識や技術が豊富で、暖かく豊かな感性に日々感動や発見がたくさんあります。サポートという意識より皆さんと一緒に日常を楽しませていただいているという方が正解かもしれません。

(出会い・感動・感謝)

そんな中、約2年前に同法人の地域生活支援センターへゴマがやってきました。玄関ドアを開けると、香ばしくて美味しい香りが一気に広がります。食後の後でどんなにお腹が満たされていても「あ～凄く良い香り～お腹空いたな～」と呟いていたこともありました。また、浅かった呼吸が自然とゆったり大きくなり、せかせかした気持ちを落ち着かせ安定した呼吸に整えてくれる効果も。これまではバタバタとスマイルを後にし現場へ急いでいた私でしたが、しばらくは鼻の穴を大きくあけて、玄関でゴマの香りを楽しむようになり、呼吸が整えられてから現場へ向かえるようになりました。

初めはゴマの香りやゴマ料理に癒され、元気やパワーをもらうだけだったのですが、一年前、セサミマイスターの研修にお声をかけていただき私も提供側の一員に入れていただきました。そこでまたあの味や香りができる過程、感動の意味がわかった気がしました。"しかし愛"がまだまだ足りずエグミがでたり、淡々とした味のゴマができたりと...まだまだ壁にもぶつかっていますが!心強い先輩がたくさん近くにいますのでめげずに頑張りたいと思います。

また、もうひとつ感動がありました。

すまいるでゴマの製造作業をしてくれるご利用者の男性がいます。彼とは、数年前彼が小学生の時出会いました。活発でやんちゃな男の子でした。挨拶も途中で、いきなり私のネームプレートを取り上げ、「えいっ!」と草むらに投げニコニコ走っていく彼を必死で追いかけていたり印象深い出会いでした。

あれから数年経った今、すまいるで真面目に作業をしている姿がありました。

「お疲れ様です」と声をかけると彼は挨拶を返してくれますが、その後黙々と作業を続けています。やんちゃだった彼が今では作業に集中し自信を持ってゴマ製造の説明もしてくれます。こんなに頼もしくなった彼の姿を間近で見ることができ、地域生活支援事業、ゴマ製造作業に関わらせて頂けたことを本当に感謝しています。最近は昼食時間ゴマを片手に「今日何食べますか?」と聞き回っている彼に声かけてもらえることを楽しみにしている日々です。

召し上がって頂くお客様に最高のゴマが提供できるよう、私もご利用者とともに愛を追究し努力していきたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

株式会社寺子屋 本社工場

野崎 淳子

皆様、はじめまして。

2016年7月にセサミマイスターを取得しました野崎と申します。

取得のきっかけは、契約社員に昇格したことでした。

現在の会社でパートとして4年ほど勤務したのち、昨年の春より契約社員として勤務することになりました。

パートの頃より杵つき金ごま商品の包装をお手伝いしていましたが、いざ実際に自分がごまを搗く側になるにあたりセサミマイスター研修に伺ってみると、「ごま」というものの奥深さを実感せずにはいられませんでした。

搗く者の心の在り方、体調や感情がそのまま表れてしまう。

事前の書類や言葉ではそう聞かされても、初めはもちろんピンと来ていませんでした。

ですが実際に研修で参加者全員の搗いたごまを試食して、風味の広がりや後に残る香りなどの違いを体感してからお話をうかがうと、なるほどと納得できることがたくさんありました。

その経験を会社に持ち帰り、1年近く杵つき金ごま商品を主に弊社通販サイトでの販売用として作業をしてきました。

購入していただく方の顔を直接見ることはできませんが、だからこそ手を抜かず気を抜かず、ごまを搗く所作のひとつひとつに気持ちを込めています。

社員割引で購入させてもらって自宅でも使用していますが、料理好きな旦那が杵つき金ごまを使っていろいろレシピを考えてくれたりと、家庭でも大活躍です。

とはいえ炊きたてごはんにたっぷりかけて、卵かけご飯用の少し甘めのお醤油と一緒に食べるのが一番好きなんです…ああ、食べたくなってきた(笑)

研修で学んだことは、セサミマイスターとしてごまに関わる仕事ではもちろんですが、それ以外の場面でも活かされることが多くあります。

感謝の気持ち、おかげさまの心、他者に対する思いやりと愛情…

忙しく働いていると忘れがちになってしまいますが、初心を思い出すときに心に浮かぶのは
深堀社長の言葉であり、セサミマイスター研修での経験だったりします。

これからもセサミマイスターの仲間、ごまの輪はどんどん広がっていくと思いますが、最初に感じたごまの美味しさや感動をきちんと伝え続けていけたらと思います。

胡麻との出会い

株式会社 寺子屋

ごま福堂 倉敷店 崎岡 雄亮

皆様、初めまして。ごま福堂倉敷店の崎岡と申します。宜しくお願いいたします。

道後店から倉敷店で勤務となりました。

胡麻というと「擂る」というイメージがあり自宅で料理を食べる時にも擂ってかけて食べるということしかしていませんでした。

私が、セサミマイスターの資格を取得してから、まだ日は浅いのですが、胡麻を「擂らずに搗いて」ということに衝撃を感じました。滋賀でのセサミマイスターの研修で深堀社長と出会い、今までの胡麻のイメージが根本的に変わったことを今でも実感しております。

自分が胡麻を搗いてる時、通行していらっしゃる観光客の方達が「いい香りがする」などと言って頂き、店内に入って頂くのも自分で胡麻を搗いて嬉しく感じますし、「搗きたての胡麻を入れて」とおっしゃって頂いた時は、非常に嬉しく感じました。

そして、「美味しかったからまた買いに来た！」とか「あなたに言われた料理を試してみたけど美味しかった！」等のお客様からの声は格別な喜びにもなります。

そのような声を聞けた時は、「これからも頑張ってお客様の為に搗こう」とか「お客様にもっと食べて頂けるように美味しい胡麻を搗いていこう」ということを日々考えながら搗いています。

本当にセサミマイスターの資格を取らせて頂き、心から良かったと思えるようになりました。

滋賀での研修の際、深堀社長が言われた言葉で「搗く時の気持ちや体調で大きく胡麻の味が変わってしまう」ということを改めて知るようになりました。

まずは自分が健康でないと、美味しい胡麻を搗くこともできないので、自分の健康も考えながら、これからもお客様に喜んで頂く為に、一生懸命に胡麻と向き合い、美味しい胡麻を提供できるように自分も日々勉強していきたいと考えております。

「美味しかった」という声を1人でも多くのお客様から頂く為にも、日々向上心を持ってとりこんでいきたいと思えます。

これほど自分の中で、衝撃的だと感じたことは今までの中で、経験したことはありませんでしたので、これからもっと美味しい胡麻を搗いていけるよう精進していきます。

まだまだ、自分は未熟なので、少しでも上達できるよう頑張っていきます。

これからも何卒宜しくお願い致します。

堀田 恵

皆様はじめまして。

昨年11月より【京都・ごまの専門店ふかほり】の通販事業部で働かせていただいております、堀田と申します。

最初に通販事業部のある滋賀県の紹介をさせていただきたいと思います。

滋賀県も一応、近畿地方です（笑）そして皆さまのご存知の通り、琵琶湖が有名です。有名...いや、むしろ琵琶湖しかありません。他にこれとってご紹介できるものはなかったです。。。

そんな滋賀県の琵琶湖を目の前に仕事をさせていただいております。

電話での注文受付で、毎日たくさんの方とお話させていただいていますが、皆さん【金つきたてごま】を愛してくださっている方ばかりです。「すごく美味しいのよ」「お友だちにもあげたいの」と言われると、自分のことのように嬉しくなります。

私が電話の対応で、特に気をつけていることは【お客様の目線で考え、気持ちの良い丁寧な対応をする】ということです。

たとえば、一人暮らしのお客様で「送料はもったいないが、そんなにたくさん胡麻は食べきれないの」という方に対しては他の商品を勧めてみたり、「お友だちにあげたくて」と注文してくださった方には「小袋をお付けしましょうか？」とこちらからお伺うようにしています。お客様のニーズに合った方法で対応をしていくことで、電話越しで笑ってくださったり、電話を切るときに「ありがとうございます」と言っていたことが増えてきました。些細なことの積み重ねではありますが、私自身もお客様とお話することが楽しくなってきました。

対応の仕方でお客様にご迷惑をかけてしまうこともあります。少しでも「注文して良かった」と思っていただけのように、今後も丁寧な対応を心掛け、たくさんのお客様に胡麻の晴らしさを伝えていければと思います。

最後に...

セサミマイスターの皆さまと、交流できることを心から楽しみにしている堀田です。今後よろしく願い致します。