



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20号 2018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



開けごま

(特非)ロンの家福祉会
Caf`e すまいる 山田ひとみ

皆様 お元気ですか？
はじめまして ロンの家 Goma Caf`e すまいるの山田です。
私はいつも元気です。 皆さんの笑顔を見るのが大好きです。

私がここロンの家 Goma Caf`e すまいるでお仕事をするようになって1年が経ちました。(仕事と遊びに夢中で気がついたら・・・)

私は知り合いの方から“金つきたてごま”を頂いた事がきっかけで今ここに居ます。

私はお世話になった方、知人、友人によく贈り物をします。
私もそれなりの年齢になり、その方が贈り物を開いた時に「わあ～！」と喜んでいいのかしらと最近思っていました。
ちょうどその頃、母が体調を崩し、年配の方々へはより健康に良いものを元気になるものを送りたいと考えるようになりました。

何よりゴマが健康に良いのは誰も知っている事、贈り物にゴマをお渡しするようにしました。
皆さんに「いい香りですね」「お料理に使えて嬉しいです」「あのゴマまた頂けませんか？」と見事に喜ばれました。

我が家の食卓にこんなにもゴマが並ぶとは・・・
皆さんとお話しながらもっと美味しいゴマを・・・
ロンの家の池田理事長よりゴママイスターのお話をお聞きしました。
私はマイスターの話を聞いて「すぐさまなりたい！」と言っていました。

扉を開いた・・・のはここからです。「開けごま！」

その後吸い寄せられる様にロンの家に来る様になりました。ゴマの香りをかいていると元気になります。

セサミマイスターとしてゴマを搗いていると不思議な事が・・・
皆様もご存知ように、味の違い、色の違い、香の違い・・・

ゴマは生きています。感じます。
搗き手によっての違いもものすごく勉強になります。

走るのがお好きなＹさん。さすがアスリート！集中力を要する世界にいらっしゃる方の搗くゴマは、ブレない味、香りがします。

性格・・・？搗く時の心・・・味や香りの違いに・・・
ゴマに見られている　ゴマは知っているかのように・・・

現在 Goma Caf`e すまいるでは、ゴマを使った料理を提供し、新鮮野菜をたっぷり
のゴマをかけて召し上がって頂いています。
今後もゴマを通して皆様に笑顔を届けたいと思います。

ゴマと出会えた事で人と人とのつながりが増え、知ってもらえる機会が増えて
いく事を願っています。

セサミマイスターとして

ごま福堂 道後店
長野美穂

ごま福堂道後店の長野美穂と申します。

セサミマイスターとして一年ちょっと経ちました。そして深堀会長に出会えた事に感謝しています。

この機会があったからこそ胡麻の事を知る事が出来たし、仕事をしていく中でお客様に胡麻の事に興味を持って頂く事による喜びを感じています。

そして、食卓に感動を与え、そして私が仕事をしていく中でしっかりとお客様に胡麻の良さを伝えていきたいと思えます。

これからも胡麻パワーでしっかりとセサミマイスターとしてつとめていきたいと思えます。

アネット 有限会社
尾曲和代

29年のゴマ作付は弊社が30a 委託契約で100a程でした。
台風の通過等でほとんど壊滅状態でした。
出荷できた量は全量で70kgほどでした。

草の根的に作付面積を増やしていきたいと意気込んでおりましたが 2年連続で壊滅的な影響を受け、農家さんの意欲が削がれることとなってしまいました。

30年は作付の見通しがたっておりません。
(写真は8月初めの台風直後と 台風前)

皆様に前向きなご報告をいたしたかったのですが残念です。



「ゴマはん、おおきに」

おおきに 中鼻寿子
(MAKOTO)

セサミマイスターを受けさせてもらいまして
約一年が経とうとしております。
とにかく、「ゴマ」が繊細で敏感なことに驚き、
美味しく頂戴できてる理由がわかりました！
しかも、栄養素も野菜不足の日々に、ごはんにかけたり
おかずに混ぜたりするだけで食物繊維を取り込めたりして、
毎日 ついつい、ふりかけ過ぎてしまう自分に納得しました（笑）
身体が足りない何かを養おうと肉体に取り込むべく
その袋に勝手に手がのびてる、ってな具合です。
日々、知らずとして波動といいましようか、
心のエネルギーを感じて生きているなあと思って過ごしています。
例えば、ニコニコさんにはニコニコ仲間が集い、怒りには怒りの仲間が集まる、
っというように 見えない何かが働いている様に。
ならば、ニコニコの心でいること、
何事も有難いなあと負の連鎖を巻き起こさず、
すぐ改善に向かう心づくりをしていれば、
結果、笑顔が生まれる方向に進むことが比較的多く感じます。
その事を心の陽波動転換と言うてますが、ゴマはその陽心波動も陰心波動も味
に現れます。
その鮮度がわかりやすい 敏感な自然の恵み。
きっと どんな食べ物も空間も物体とかにもゴマに現れた様に 波動が届いてい
ます。
それを ゴマはんが「ほんまやで～」と味で教えてくれはったように思います。
気づいたら明るく改善！で味も変わる。
自然の恵み 日々が在ること、全てに感謝やなあと 改めて確認させてもらった
素敵な経験でした。
ゴマはん おおきに（人）

小田精彰

この度、セサミマイスターになりました 京都市西京区で燃料屋を営んでいる小田精彰と申します。

京都縦貫道と名神高速道路が繋がり、大原野 I.C.ができたことによって、京都市内への玄関口として「大原野」を活かすまちづくりとしてなんやかんや「大原野」推進協議会が立ちあがりました。その協議会では、色々な取り組みをされている中に「ごまチーム」がございます。私は、そのごまチームの一員であり、大原野で金ごまを栽培し、加工し、販売までの六次産業化に向けてまちづくり活動を行っております。

昨年に、深堀社長とのご縁がございまして、国産の金ごまを広げる為にごまの知識を深め、セサミマイスターまで受講させていただきました。

現在では、JA 大原野で月に 2 回開催している「マルシェ大原野」で店頭販売し、さらに高島屋 洛西店内の大原野特産市のブースでも販売しております。また、今月から京都縦貫道のサービスエリア (SA) の道の駅 味夢の里でも販売しております。深堀社長から色々なアドバイスをいただいて、ようやく販売までできるようになってきましたが、まだまだ事業そのものは小さく自立化はできておりません。まちづくりとして活動している中で、休眠している田や畑を利用し、元気なシニアやボランティアの方々に協力していただいている活動です。2018 年は作付面積を広げて収穫量を増やしていき、「大原野 金胡麻」という名前を一人でも多くの方に知ってくださるよう努めていきます。

今後は、収穫した金ごまを活かしたピザ生地やうどん麺など様々な加工食品を手掛け、大原野の野菜と大原野金胡麻を活かしたまちづくりが発展すれば良いなって考えております。若輩者ですので、まだまだ知らないことばかりではありますが、色々なご縁を大切に活動してきます。