



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23号 2018年12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



開いたゴマ！！

株式会社 寺子屋
飯田隆行

平成30年7月25日(水)にシニアマイスターの合格を頂きました。

誠に光栄です。

シニアマイスターの名に恥じない様に世の皆様にご貢献して行きたいと思っております。

杵搗金ごまと出会ってからモノの考え方が変わって行きました。

タイトルにもありますが私のゴマの蕾は開きました。

開いた蕾から大輪の花を咲かせたいと思っております。

また周りの皆様にもゴマの種をプレゼントして

素晴らしい花が咲く様に見守って行きたいと思っております。

生きて行くには様々な困難が待ち受けております。

しかし『ラッキー！！』と言う素晴らしい魔法の言葉で

心の曇りを少しでも晴れさせて行ければと思っております。

そして素晴らしい香りと感動を全世界の食卓に届けて行きたいと思っております。

シニアマイスターとして

中四国地区「ごま福堂」

新井 達也

お疲れ様です。

株式会社 寺子屋 中四国地区「ごま福堂」の新井 達也です。

7月に「シニアマイスター講習」を受講させて頂き、今まで以上に胡麻愛と胡麻の素晴らしさを伝達する気持ちが深まりました。

夕食での「ガラムマサラ飯」最高に美味かったです。(笑)

現在、道後温泉商店街と倉敷美観地区の「ごま福堂」に携わっておりますが、スタッフさんの日々の営業努力もあり、非常に良い流れで営業出来ております。

良い流れの要因の1つとしまして、観光客以外の地元リピーターさんの獲得増です。

この秋に関しましては「味覚の秋」をスローガンに POP を作成し「杵つき金ごま」のお勧めを強化しました。

冬に関しましては、ガラムマサラと「健康主義」をスローガンに黒ごま生活のお勧めを強化して行きます。

「商品売る」という感情でなく「お客様に喜んで頂く商品提案」を念頭に置き、今後も日々精進して参りたいと思います。



「シニア」になってしまった私

株式会社 寺子屋 ごま福堂 成田店
石井 慶

「石井さんもシニアに。。。。」という石田先生からのお電話があった瞬間私の頭は真っ白に、というより、「え？私ですか？」という？マークが、深堀会長の胡麻にかける情熱と同じくらい、とまではいかない程度にですがたくさん浮かんでしまいました。

「シニア」=「おっさん」という意味ではないことはもちろん百も承知でしたが、シニアマイスターという称号はゴマソムリエ深堀会長に次ぐ資格であり且つ、当時名乗っていたのは、我が社の食品事業部長兼ボーカリスト兼フードファイターである、清水保志部長只一人と伺っておりました。私が称号だけとはいえそこに名前があがってしまう。そんなことがあってもいいのか。愕然としました。

失礼しました、多少(かなり)盛りましたが、私にとってはそのくらい衝撃的な石田先生からのお電話でして、「色々とスケジュールが一」、「上のものと相談して前向きに一」などと即答できず嬉しさと戸惑いが同居して、講習会受講のお返事をさせていただいてからも、マイスターとして振り払わなければならない、「迷い」が生じていました。

そんな迷いも七月吉日、琵琶湖のほとりで、深堀社長、石田先生ならびにスタッフのみなさま、また我が社の西日本地区課長のカリスマ新井、菓子工場リーダーの社内一の男前飯田、草津店の盟友朝日という“仲間”とともに過ごすうちに徐々に消えていきました。

私が今勤務しておりますのは、日本が誇る世界への玄関口である成田空港にほど近い、成田山新勝寺参道にございます、ごま福堂成田店です。

まさに、「ごまで世界平和」を目指すのにうってつけの立地にございます当店で、微力ながら日々奮闘しております私の近況をお知らせしようと思いましたが、これ以上は行数が足りなくなっていました。

しかしながら、少しでも私や成田店スタッフの頑張りを日本全国にいらっしゃる皆様のお耳に入れるべく、日々ごまの魅力を日本の方のみならず世界各国の方々に発信する努力を行っていることだけはここに記させていただきます。

最後に一言だけ、

ごまは愛の種

長文失礼しました。

初心忘るべからず

(株)寺子屋
ごま福堂 草津店
朝日 俊光

全国の皆さん、こんにちは。二度目の寄稿になります、群馬県草津温泉で勤務しております、朝日と申します。この度、ご縁をいただき、シニアマイスターに認定されました。

(そして恥ずかしながら、こっそりユーチューバーとしてデビューをいたしました。)

講習前は、どういった内容が試験に出るのか不安になりながら琵琶湖工房に向かいましたが、いざ講習が始まると、深堀先生や弊社の上司や店長仲間と共に繰り広げられる議論に夢中になり、あっという間に時間が過ぎていきました。勝手にシニアマイスターの試験内容は筆記試験だと思っていたのですが、シニアマイスターには「セサミマイスターを育成する」という使命があるため、実際に指導を行うように杵つきを行うというものでした。

(講習の詳細は YouTube をご覧下さい……。)

「人に物事を教える時は、三倍理解していないと教えられない。」とはよく言われることですが、新人スタッフに対して教育する時、最初のころは、胡麻の歴史、栄養、試食の接客法など、座学の内容が半分くらいを占めていたように思います。今はというと、とりあえず商品を片っ端から食べてもらい、感想を引き出し、「美味しい！」という気持ちを素直にお客様に伝えて下さいと言っています。

確かにお客様に胡麻について聞かれること(産地や栄養素、オススメ料理など)について、適切な回答をしないといけないので、最低限の知識は頭に入れておく必要があります。

しかしそれ以上に大切なことは、「うちの胡麻はよそとは比べ物にならないほど美味しいですよ！」と胸を張って言える自信を自分自身の中に持つことだと思います。

草津にいらした際、3軒先まで通る馬鹿でかい笑い声が聞こえてきたら、それは私ですので、一言お声をかけていただくと幸いです。

最後に、この先も忘れずにいようと思うことが一つあります。それは、「シニアマイスターになったから偉いわけではない。」ということです。セサミマイスターの認定をいただいた時も、同じことは思いましたが、今回はそのさらに上の資格。店舗のスタッフに対しても、自分は偉くなったわけではない。ということを講習から帰ってきてすぐに伝えました。

「自分は杵つきが出来るんだ、だから偉いんだ。」というような考えに堕ちてしまうのが人間の弱さだと感じることはあるのですが、そんな気持ちで胡麻をついても美味しいわけがない！それだけは断言できます。

「ただ一生懸命、美味しい胡麻を食べてもらいたい。」

この気持ちを今までもこれからも、ずっと持ち続けて日々励んでいきたいです。