



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25号 2019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



4月講習会：琵琶湖工房

◆林 道雄

本日は、セサミマイスター食育セミナーに参加させて頂き、ごまを通じて今までに感覚の中には無かったごまの魅力に触れることができ、新たなゴマの魅力を知ることができました。

また、深堀社長のエネルギーでごま愛溢れるお人柄あってこそこの胡麻であるのだと感じました。

これからは「ゴマは、人を表す」「心は、ゴマを表す」という言葉が使われるようになるのだろうと感じる楽しいひと時でした。

◆三浦 敦史

ゴマをつく際に“気”を入れることで味や風味が変わることに驚きました。

すべてにおいて愛情というのは大切なだと再認識、私自身も今年よりハーブを育てる会社を立ち上げました。

今日の研修での経験を栽培から商品の加工、パッケージング、配送すべてにお客様に向けた感謝の気持ちと気を入れて、作業に入りたいと思います。

大変勉強になったとともに、ゴマのファンになりました！！

◆内山 美恵（ごまの専門店ふかほり 御池店）

いつもと違う人たちと、いつもと違う時間を過ごし、新しい気持ちや意気込みを感じることができました。

とても楽しい時間を過ごせました。

明日からの元気をもらい、初心を思い出し、お客様の笑顔を増やせるように日々頑張っていきたいと思います。

皆の幸せを願って、私も幸せを感じ、お店に立ちたいと思います。

◆太田 道子（ごまの専門店ふかほり 御池店）

本日は講習ありがとうございました。

琵琶湖のパワーを頂きました。

いつも感動を忘れずに、初心を忘れずにはと思いますが、今日のなかで心に響いたのは“勇気”でした。“謝る勇気” 謙虚な気持ちと勇気を考えるきっかけになり、自然に笑顔があふれ出る気持ちを大切に、又、それを お店にも活かさせていけるようにしたいです。

◆坂平 光

これまで自分が学んできた事の中で、なかなか腑に落ちてこなかった事のいくつかが腑に落ちてきました。

今 悩んでいる事に関しても 解決への一歩が踏み出せそうに思いました。

ごまを搗く実習でも自分の問題点を自覚することができ、今後の人生に良い影響を与えてくれると思いました。（ごまの味が変化したことには驚きました！）

今の自分にとっても必用な話を聴くことができ、緑の大切さと社長への感謝の気持ちでいっぱいです。

本日は本当にありがとうございました。

◆山脇 憲二

初心 忘れず 愛を持って 心を入れかえ 感謝して 前を榮えある物と信じ 人を信じ 自分を信じ 夢を信じ 前進します。

ゴマは生きている 笑顔のたえない仲間作りをしていきます。

今日の話忘れず 明るく生きていきます。福の神に人はよってくる。ありがとうございました。

◆山脇 千鶴

「ごまは生きている」「生きていることの感謝の気持ち」を再確認しました。

忙しい日々の中 過ごしている私は 回りの皆に感謝の気持ちを忘れていたのでは、又 疲れていて心に余裕が無くなっていた事も解らず 社長に言われ 人を信じ任せることの大切さを気づかせて頂きました。

前向きで夢と希望を忘れず 今 回りに居てくれている皆様と頑張っていけることを 考えさせて頂き、今日は1日 ありがとうございます。

明日から今日から 心新たにしたいと思います。

本日はありがとうございます。

◆宮崎 雄太（ごま福堂 錦店 1日目）

今回 この講習に参加させて頂き、ごまについての考え方が変わり、自分の中の ごま愛がより強くなったのを感じました。

また、お客様への感謝の気持ちや、お客様に笑顔になって頂きたい気持ちもより強くなりました。

これからより一層成長し、一人前になって いろいろな人に ごまの素晴らしさを広げて行きたいと思います。

◆宮崎 雄太（ごま福堂 錦店 2日目）

昨日に引き続き講習に参加させて頂き、より一層ごまへの想いが強くなりました。物事の考え方についても以前とは全く変わりました。

今回講習で学んだことを活かし、お店の方でも全てのお客様の幸せを祈りながら頑張っていきます。

5月講習会：関東支部

◆長津 友紀

深堀社長による「胡麻」への心について

①心理・哲学

- ★「笑う門には福来たる」 ※当たり前病を見つける。
→「門」とは困難とも言える、そして「福」は困難から生まれる。
- ★「自覚への導き」 ※自分と深く付き合う方法である。
困難→未熟の認知→感謝の自覚→自覚の結果

②実技・実践

- ★BGM／ショパン（英雄・ポロネーゼ）。
- ★「うす」はモミの木等、「きね」は 沙羅双樹、仕上げは松本さん。
- ★足は肩幅ほど開き、袋の2本目を切り、手前3度たたき。
（あ）→（り）→（が）→（と）→（う）→のリズム（3回ずつたたく。）で声を整えたたく。
- ★ごめんなさい+ありがとう+皆が幸せであるを発音し混ぜる。
- ★上記に「ラッキー」をつけて混ぜる。
- ★袋づめは、風たい4g。
84gを目安とする。つま先立ち2回たたき、3秒目をつぶる。指の第一関節でやさしくおさえ、目をつぶり手渡しする。
気持ちを込めることが大切。

③販売・営業

- ★500円、3個で1380円。
 - ★半年大丈夫、
 - ★香りは抜けません。
 - ★かけるだけです。
 - ★付きたてをお詰めします。
- ポイント→◎これください。◎レジ
（ 食べ方を伝える最高、絶好の場所である ）

<主観>

本書に記した内容を常にイメージして実践に活かすことが任務です。

◆穂積 幸宏

午前中の講義は、ゴマの件も もちろんの事、生き方や、生きる意義など とても学び多き内容でした。

午後の実習は、金ごまのつき方や袋詰めの方法も 大変勉強になりましたが、ここでも ごまのつき方を通して 自分自身の深い部分を指摘して頂き、大変驚きました。

私の場合、午前中に発表した悩みである「資金繰り」は 実は 自分自身の中に原因や要因があった事、それが ごまの味となって表に出て来ている事、

そして、一番身近な存在である家内への感謝や祈りが「あたりまえ病」にかかって少ない事などを指摘頂きました。

まさに その通りだと実感しました。今後 ゴマ事業を通じて自分の今後の生き方を、謙虚心・感謝心・平和心を常に持ち続けながら実践していく決意です。

最後になりましたが、本当は家内にも学ばせたかったですが、急遽 欠席となり大変申し訳ございませんでした。

本日は大変ありがとうございました。

◆小松 歩惟（ごま福堂 成田店）

今日 1 日を通して、私ももっと ごまの事をしっかり理解して 自分で自信を持って、お客様に全力でごまの良さを伝えられるようになりたいと思いました。

福の神の精神には仕事でも生活でもどちらにも 自分にとっても周りにとってもプラスになると思うので、そういう風になれたら良いなと思いました。

まず自分自身が もっとごまを好きになっていけたら 自然とそれがお客様に伝わっていくのかなと思います。

杵つきも、まだまだ初心者ですが、ありがたいの気持ちだけは誰よりしっかり込めて 気持ちの込もった おいしいごまを提供して 喜んでいただけるよう つとめたいと思います。

今日の初心を忘れる事なく 日々の仕事を生きがいとなるよう 1つ1つ大切に、私も「あなたのゴマを買いに来た」と言ってもらえるように頑張りたいと思います。

◆金沢 しのぶ（ごま福堂 川崎大師店）

今日、1日を通じて感じたことは、胡麻は今まで つく回数、つく力、つく人によって味が変わるものだと思っていましたが、同じ人でも気持ちで変わることを実感しました。それであるならば 経験も力も少ない自分でも 美味しい胡麻をお客様に食べて頂けるので、次へつなげる事が出来そうです。

忙しさを理由にただこなすのではなくて ひとつひとつの仕事 作業に意味があり 楽しみながらお客様との出会いに感謝する。

それを自分自身とスタッフにも伝えていくことが、今日1日の意味だと思いました。

売れるお店よりも愛させる店を目指して行こうと思います。愛されるお店は売れるお店と同じなのかもしれないです。

◆佐久間 恵美（ごま福堂 巣鴨店）

今日は お忙しい所、たくさんのお時間をいただき、ありがとうございます。

ごまをつくようになり1年が経ち、日ごろ心を込めて、美味しくな～れ。と、いつも思っていました。

そして、回数をついたことで 謙虚な気持ちがおろそかになっていたことに気づかされました。

講習で、目を見てしっかり1人1人に深堀社長が言葉をかけて下さる姿がとても感動いたしました。

ごま占いで ご指摘いただいた 自分を信じ そして周りも信じ、幸せなこと 辛いこと全てチャンスをいただいている！ 『ラッキー』の気持ちで 今後 さらになる美味しいゴマを笑顔で美味しいと喜んでくださる お客様にお渡しできるよう！見守っていきます。

お店のみんなに再度 ごまを詰める良さの意味を伝えます。

◆宮崎 集一

- ・ 本日の講習において、謙虚な心を持つことの大切さを再認識いたしました。
- ・ 実技においても、心を込めて行動することにより、味まで変わることを学びました。
- ・ 特に一つ一つの所作についても解説していただき、感謝しております。
- ・ 今回のセサミマイスター講習での出会いを大切にしていきたいと思えます。
- ・ 明日の講習をよろしく願います。

◆石井 慶（ごま福堂 成田店）

令和初、シニアマイスターとして初、のセサミマイスター講習会へ参加となりました。私がジュニアマイスターに推した 小松や金沢も参加ということで「ちょっとイイところを見せなければ！」と言うやましい気持ちと「こういう時こそ初心にかえって！」と言う謙虚な気持ちが戦いましたが、後者がなんとか勝利を収めたように思います。

寺子屋という会社としては、10店舗しかなかかなか拡大できずにいたところ、この度の川崎大師店オープンにより 4年ぶりの店舗増となりました。私事ではありますが、この春より営業部 成田地区主任を拝命致しました。ごま福堂 成田店の店長という役目から、成田地区の長として全店を見るという立場になりました。また前述の川崎店を含む関東地区がごま福堂5店舗となり、長く関わっている分、他地区の ごま福堂にも気を配るようにという 上からの意向もございます。本日を機に改めて様々な想い、責任、目標に向け 日々精進していこうと心に誓いました。

◆町田 友克（ごま福堂 川越店）

日々、理解しているつもりでいる「ありがとう」の心、「感謝の気持ち」は 毎日 自らを振り返り見、反省し、修正して行くことで、自分も幸せになれるし、人のためにを考えながら行動してゆくことで、他の人の気持ちを理解できたり ひょっとしたら何かの役に立てる場合もあるかも知れません。自らを向上させるのも自分次第、運を引き寄せるのも自分自身の心、気持ちのあり方が重要。自分の可能性を広げるためにも 今できること、していることに最大限に注力していくことが大切。自分で自分の未来の扉を開ける そのカギは自分の中にある。そしたら きっと自分の「好き」を見つけられると思う。それに夢中になれば良い。謙虚な気持ちで こんな思いもまた 思い出させてくれました。ありがとうございます。

◆水壺 公喜

すこしだけの参加でしたが、毎回、内容が変化しているのが面白いです。これからも楽しみにしています。