



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27号 2019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



---

巻頭によせて： ごまで世界平和がなぜビジネスになるのか？ 深堀勝謙

---

胡麻は発展途上国で作られていることをご存知でしょうか？

きっと胡麻は日本のものだと思われる方がほとんどだと思います。

そういう私も 26 歳の時まで知りませんでした。

胡麻の産地はアフリカ、中南米、ミャンマー、ベトナム、中国、トルコ、中東などで、しかも農作機械の買えない、いわゆる小農の換金作物となっているのが現状です。

裕福な大農は大型機械が買えるので大豆や小麦などを作ってビジネスとして成功している方が多いです。

私と胡麻との出会いは、漢方薬を扱う製薬会社に勤めていた時でした。

胡麻は美味しくて健康にいい。でもいったいどうやってなっているのだろうか？と思ったときに「きっとこの胡麻の歴史は自分のために残されていたのでは？」と感じたことからでした。

そして 34 歳の時に“ごまで世界平和”を理念に株式会社わだまんサイエンスを起業しました。

ごまで世界平和とは、ごまを通じて途上国支援と愛のある食卓づくりを目指しそのかけ橋となるものです。

しかし、起業したものの現実はそう甘いものではありませんでした。

日本の市場では途上国支援になるから買うということはありません。

あくまでもお客様が喜び、生活に必要とするものしかビジネスとして通用しないのです。

ゴマソムリエというブランドを自ら称し、焙煎胡麻を杵と臼で手作りするという独自の発想で販売。途上国支援というのではなく、まずは美味しさと感動を追求しました。

でも赤字が続き、持っていた資金もつきかけました。

もう人生を信じるしかないのです。祈るしかないのです。やるしかないのです。

と、その時です。

百貨店で人気が出始め、胡麻で行列の出来るお店へと変わっていくのです。

また胡麻のお店をしたいというご縁（株式会社寺子屋）があり、錦市場に 1 号店を出店。

現在では 11 店舗アドバイザー契約を結んで全国展開しております。

京都名店会という老舗が集まる会に参加。全国で大京都展の仲間として販売をすることになりました。

企業も軌道に乗り、このノウハウで途上国のお役に立つことはできないだろうか？

そう思っていた時に JICA の第 1 回中南米民間連携調査団の募集があることをご縁で知ります。

そして夢であったごまで世界平和の実現は進みました！

パラグアイは胡麻の産地。しかし日本の厳しい受け入れや価格競争で困っていたのです。

少しでも自分のノウハウで困っている農家を助けたい一心で案件化調査、普及実証事業まで進み、国立アスンシオン大学では課外事業にまで私のノウハウが役立ったのです。

夢は行動して夢となる。

人生は一度きりです。困っている人がいたら自分の出来ることですぐに手を差し伸べてくださいね！



パラグアイ共和国 サンペドロ県 ラノルテーニャ農協にて胡麻の加工技術指導

-----  
感想文：9月3日 一般向け講習会  
-----

◆山川 誠

本日はありがとうございました。

ごまソムリエに認定して頂き、ありがとうございます。

胡麻本来が持っている力（効能、味）を存分に生かして、ごまスイーツ 挑戦してみたいと思います。

そして、ごまと はちみつやメープル等 色んな組合せにより、仕事や店の展開の幅が広がるのを確信いたしました。

今後、店の動向により 人の縁が増え、ごまの良さも知っていただければ 皆が幸せになれると思います。

◆島田 恵未

本日は講習会 ありがとうございました。

胡麻に ありがとうの言葉をかけながら つくと味に変化がある事は前回でも 驚きましたが、今回は もっと じっくりと感ずることができました。

胡麻の効果も本日の講習会で学べて これから胡麻を使っていく上で非常に勉強になりました。

胡麻をテーマにこれから何をしていくのか じっくりと考えたいと思います。

-----  
感想文：10月29日 一般向け講習会  
-----

◆伊藝 裕美子

「心で味が変わる。」「胡麻で世界平和を。」理解できました。

初めてキネをつき、初めて体感できた事に感謝します。

最初 棒をにぎった時、大地からのエネルギーが手に伝わり ビックリしました。

感謝の心、謙虚な心が足りない自分に気づきました。

今後も もっと深めて行きたいと思いました。

すべてに意味がある。気づきに鈍感になっていました。

◆菅野 美恵子（御池店）

どんな時も ラッキー ラッキーと前向きにとらえて向き合う大切さ、お客様に対して、心をこめて対応する為の ごまの所作の大切さ、人の為に生かされていると思うことの大切さなどなど 色々な大切を学んだ講習会でした。

ありがとうございました。 生きる指針になりました。

◆長野 美穂（ごま福堂 道後温泉店）

講習を終えて、毎年（3回）来てますが 初心を忘れていた日々があるなあって思う事がありました。

誰のために ごまを搗いているのか 機械的に仕事をしていても決して おいしいごまを お客様に提供出来ると思いません。

なので、今後、店に帰ってからは、基本を忠実にやっていこうと思います。

所作も しっかりスタッフに教えていこうと思います。

◆棕 晶子

「心で胡麻の味が変わる」ことを体感させて頂きました。

ほんとうに 祈りは 言葉は 素晴らしい！！と思いました。

今日は 胡麻を通じて 自分へのメッセージを頂き「ご先祖様への感謝」「自分の体への感謝」お風呂に入りながら感謝を伝えたいと思います。

森さんから繋いで頂いて 深堀社長さんと出会わせて頂き 心より感謝しております。

また 明日より 新しい自分で生きて 世の人の為に祈り 料理を作っていきます。

◆棕 康聖

シンプルに 楽しんで 生きる

今ここに居る事の感謝

今回は お声がけ致き ありがとうございます。

◆松本 史織

講習会に参加して 心の中が ごまの味になることを実感し、そして その事に感動しました。また 深堀さんのお話を聴き、日頃、思うように行かないことにばかり目を向け、なぜ そのような事が起きているのか、自分に非はないのか、原因はないのかと ふりかえる事がなかったことに気づきました。

自分の欲ばかり言う前に 自らの行動を振り返り、そして感謝の気持ちを持たなければいけない事、相手の幸せを願うことが、いずれ自分に返ってくるんだという事を教えていただきました。

自分にとって嫌な人でも、何か気づきを与えてくれる人と「出会えた事はラッキー」と思い 接していこうと思います。

縁と恩を大切に、周りの人達に感謝します。

本日は貴重な機会を頂き、ありがとうございます。

これからも食で人を笑顔にできるよう、頑張りたいと思います。

-----  
感想文：11月2日 一般向け講習会  
-----

◆山口 千詠子

本日は 一日マンツーマンで講習をしていただき 本当にありがとうございました。

阪急の催事で、とても美味しい ごまに出会い、その際に 深堀社長様が一つ一つの ごまに対して、とても深い愛情とエネルギーを入れて下さっているのを拝見して、もっとお話を聞かせていただきたい！と思い、このような お時間を頂戴する事が出来ました。

ほとんど初対面の私に対して、とても あたたかい心のアドバイスをして下さり、感謝という一言では言いあわせません。

これからの令和の時代、私自身も人を幸せにできるような人間になれるよう目指します。

本当に今日はありがとうございました。