

広げよう
ごま
で
幸
せ
づ
く
り



一般社団法人
日本胡麻協会
Japan Sesame Association

日本胡麻協会 会 報

【第40号 2023年10月20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



感想文：2023年8月30日 湯布院ごま福堂 講習会

◆松本 翔太郎（ごま福堂 湯布院店）

本日は講習会を湯布院にて開催いただきありがとうございます。

自身にとっては数年ぶりの講習会参加となり、このような不良マイスターの為に、ご足労いただけたこと感謝致します。

この数年で、湯布院店にもジュニアマイスターができ、自身は教わる側から教える立場に変わり、どのように伝えるのが良いのか、未熟な身ながら、試行錯誤の日々です。

今回の講習では、ジュニアの皆と同じ内容を共に受けることができ、自身の確認になり、また、ジュニアの方々においても疑問や問題を解消できる機会になったと感じます。

自分に何ができるのか、今、何をすべきなのかを思い悩む日々が続いていましたが、あらためて種をまく事だけを考えられる思い出することができました。

湯布院店での講会開催ありがとうございます。

またのお越しをお待ちしております。

◆脇 恵美（ごま福堂 湯布院店）

本日は講習会ありがとうございました。

2回目の講習を受けさせていただき、改めて感謝の心を学ばせていただき、心が洗われたような気がします。

所作、1つ1つの想いを大切にし、また がんばりたいと思います。

定期的に講習会を湯布院で行っていただけるとよいですね。

また おまちしております。ありがとうございました。

◆清水 里香（ごま福堂 湯布院店）

今日は とても貴重なお話をありがとうございました。

普段、自分が 流れ作業的に仕事をしていた事に気づきました。

ふかほりさんのお話を聞いて、言葉の1つ1つが染み込むような気がしました。

まずは 笑顔で、小さな事から感謝の気持ちを持つ事を忘れずにいようと思います。

感想文：2023年9月30日 セサミマイスター講習会

◆山中 富美子

セサミマイスター講習会に参加させていただき ありがとうございます。

単純作業にせず 金ごまを作るため、1つ1つ 心をこめて行う。

そして、それにより味覚も変わる事に驚きました。

食べる人を想う気持ち、自分の真心、自分の気持ち次第で何度も変化するという事に気づかされ

とても貴重な体験をさせていただきました。

いつか 私も試験を受けてみたいです。

◆山中 舜斗

今日は、パスタ、からあげを初めに作って パスタは初めて食べた味でした。

これは彼女にも教えてあげたいと思いました。

からあげは、とても初めて食べた味でした。

ごま味がしたり、とり肉の味がしたり、とても おいしかったです。

そして ごまのおまじないを かける／かけないで 味が変わるなんてびっくりしたので自分は 感謝の気持ちを忘れないで行こうと思いました。

でも自分はとても良い経験をしたと思いました。

今日もらった話を自分の今後の生き方について 繋げていこうと思いました。

そして、自分もいつか人に色々教えられる人になって、人に尊敬されるような人間になりたいと思いました。

今日 は本当にありがとうございました。

◆佐藤 めぐみ

素材を生かすために、心を尽くすこと。

(活)

人に対しても、物に対しても心を尽くし接することで、思いが届くことを学びました。

何者もが持つパワーを意識することで感じられることができました。すごいですね！

少し意識するだけで、こんなに違う世界が見られるとは！

ありがとうございました。

ゴマの香りに、癒やされました。

◆寺山 佐智子

お世話になりました。

ご多忙の中、お二人に来ていただき、貴重な お時間をありがとうございます

「本当にごめんなさい」「謙虚な心」本当にありがとうございます「感謝の心」

どうぞ皆様 お幸せに「平和な心」を忘れず、愛情こめて

これからも 一步一步 福島から平和な世界を広めていきます。

おいし〜い時間をありがとうございます。幸せ時間が広がります。

心がこんなに変わるなんて 味がこんなに変わるなんて 驚きです。

どうぞこれからも お体を大切に おつきあいください。

いつも助けてくださってありがとうございます。

また 会いにいきますね

どうぞ 福島に来てください、お待ちしております。