Japan Sesame Association

講習年月日　2026年　10月　5日、6日
氏名(所属先)　ごま倉庫王館店
佐々木

初めに講習会および試験を実施していただき誠にありがとうございました。

今回で2回目の受講となりましたが、大変興味深いお話しばかりで、あっという間に時間が過ぎてしまいました。
今回の講習では、胡麻焙煎の心構えから お作法までとしっかりと学ばせていただきました。その中で「配慮の心は味や香りを悪くする」というお話があり、普段、焙煎しながら、どこかで「売れますように」と考えていた自分に気づかされました。
「謙虚心」「感謝心」「平和心」を胸に刻み、焙いてまいります。
また忙しい時には作業になりがちな作法も、正しく身につけさせます。

来年、さらに成長した姿を見ていただけるよう励んでまいります。
お忙しい中、本当にありがとうございました。

＊講習会に参加して　（講習会の感想や思いを記載してください。）

Japan Sesame Association

講習年月日 2026年 10月 5~6日

氏名(所属先) ごま香堂迎賓館店 長島愛美

先日の講習・試験有りがとう御座います。

話しを聞けば聞くほど、昔・法事などで説法や法話で聞いた「礼に始まり礼に終わる」と言う言葉が終始浮んできました。

ごまと向き合う、とは目に見えない思いとの対話であると感じました。

それは例えるなら「人の人生」のようなもの、と思います。

冷めたく接すれば、冷めたく返ってきて、優しく接すれば同じように優しく返ってくる。と幼少期に親や祖父母から口酸っぱく聞かされてきました。

ごまにも似たような所があると感じました。

そして販売面だけでそれらを伝えるのはとても難しいことだと思いました。ほんの数分でのやりとりでほんの一寸先の思いが届けば良いなぁと思います

＊講習会に参加して （講習会の感想や思いを記載してください。）

Japan Sesame Association

講習年月日 2026 年 10 月 5 日
氏名(所属先)
ごま福堂函館 岩崎

セサミマイスターの講習を見学させていただきました。
一番の気づきは、揚げる人の心の状態が香りや味にそのまま影響するということです。「謙虚心」「感謝心」「平和心」の三つの心をもち、丁寧な作法で行うことで、言葉がわからなくても本当の思いがしっかりと伝わることを学びました。
ゴマの焙煎のやり方を実習中、予約外のお客様が、その場で一袋買い入れてくださったことがありました。とても驚いたと同時に、すごく嬉しく忘れられない貴重な時間となりました。
技術の奥にある「心のあり方」の大切さを実感できた、とても貴重な時間でした。このような素晴らしい機会をいただき、本当にありがとうございました。

＊講習会に参加して （講習会の感想や思いを記載してください。）