

胡麻インストラクター協会

〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町 546

Tel 075-222-7318 fax 075-222-0318

胡麻インストラクター協会 会報

2009年8月20日発行 第3号

胡麻の創る縁。

胡麻インストラクター協会

代表 セサミマイスター 深堀 勝謙

私は胡麻を通じてたくさんのご縁をいただきました。
胡麻は人を喜ばせ、健康にして笑顔にします。
みなさんもそういった経験はありませんでしょうか？

私が素晴らしい胡麻と出会ったのは13年前。

創業明治16年和田萬商店 和田大象氏との出会いです。

最初は、「収穫した後の胡麻の葉を捨てるのはもったいないのでお茶にしたい」という依頼からでした。

当時製薬会社にいた私は、健康茶の開発を得意としていたのでお茶の子さいさいと胡麻の葉茶を作りました。

このとき食べた和田萬の胡麻の美味しさに感動したのがきっかけです。

その縁から始まり、今では胡麻インストラクター協会、テレビ出演、胡麻クレープのお店、胡麻の開発会社、人との出会い、たくさんたくさん頂きました。

胡麻を通じて出会った人とはとてもいい関係な方ばかりです。

胡麻を理解しなかった相手は、残念ですがすっかり縁が無くなりました。

同じことに感動し、未知なる素晴らしさを感じた時、永遠のごまの友ができるのだと思います。

これから先もきっと素晴らしい出会いを胡麻は創ってくれると思います。
だからいつでもどこでも感謝していきたいです。。

胡麻インストラクター協会 会報
ふたたび『裏胡麻美人ワールド』へようこそ！

事務局長 GOMA-I S S A

梅雨が明けてもモヤモヤした空模様が続き、立秋を過ぎてからようやく太陽がまぶしいと感じられる夏空になりましたが、皆様夏休みはそれなりに？楽しめましたか？私は、ONとOFFの境界線のない毎日で、気がつけば・・・ごまごまごまごまごま、時々ラッピング・・・みたいな(^_^メ)

8/9に那須塩原の新井マイスターの金胡麻畑に行ってまいりました！自然農法という、自然と共存する農業スタイルということで、な〜んと噂には聞いていましたが、胡麻と雑草の区別が・・・でもさすがソムリエ！いち早く見分けて胡麻にまっしぐら！おいおい一人セサミロード（笑）

そして、もくもくと除草作業。証拠写真です。でも・・・しまった！写真撮る角度、間違えたかも(^_^メ)

ごめんなさいっ許してネー(#^。^#)



さらにとっておきの1枚がこれ！！



私たち（向かって左から新井、石田、染木）は
胡麻畑のキャンディーズ＼(^o^)/
シロごま、キンごま、クロごま???

マイクを鎌に持ちかえて、首にはタオル、軍手と長靴が決まっ
てるでしょ？(^_-)☆

そんなこんなで胡麻畑の
除草のお手伝いをしたあと
は胡麻料理教室。といっても、今回は、新井マイスターのお姉
さまのご自宅をお借りしてだったので、ホームパーティーのよう
でこれまた楽しかったです。

しかも食材は、新井マイスターのお姉さまご夫妻が育てられ
た、取れたてのフレッシュな野菜を使っの胡麻料理。ご近所
さんたちもいらしてくださって、まさに地産地消の旬を味わ
う！でした。

そして何より嬉しかったのは、ごまの若葉を摘んで天ぷらで
食べられたことでした。畑で摘んでその場でも、おそるおそる



食べてみましたが、ちょっと苦い・・・なのに天ぷらにすると、ふきのとうほどにほろ苦くもなく、私はかなり好きかも～(*^。^*)

お酒も入ってないのに胡麻で？皆様冗舌！ほんとに楽しかったです。

本来なら、那須高原でリゾート気分を満喫するべく牧場に立ち寄って、日頃の疲れを温泉で癒してゆっくり一泊・・・なんて夢心地の妄想をいただいていたのですが、現実には日帰りでした(——) 帰りの新幹線に間に合わないから急げーの聲に、お土産を買うどころか、新幹線に何とか間に合ったようなありさまでした。

でも、その新幹線に乗れてよかったです！というのも、のんびりしすぎてもう一本あとの新幹線だったとしたら・・・北関東の地震と大雨で電車が止まってしまっていたのでした。“運”だけは強いみたいです(*^。^*)

それに、お土産を買えなかった私のぼやきが聞こえたのか・・・染木マイスターが、新井マイスターオススメの『那須高原のささみの燻製』を買っておいてくれたのです。(^^)ありがとうゴマいました m(_)m やっぱり 30 年来の友には心の声が聞こえるのかしら～ (笑)



さて、今回の裏胡麻美人ですが・・・『ごまきなこアイスクリーム』のレシピです。

胡麻屋くれえぶ堂で、期間限定で 9 月いっぱいまで販売します。特別にセサミマイスターの皆様だけに公開です。

〔材料〕 1 人分

バニラアイスクリーム (爽、超バニラなど)	90 cc
ホイップクリーム	30 cc
胡麻若葉	1g
コラーゲンごまきなこ	小さじ 1 杯程度

〔作り方〕

混ぜて冷凍庫に入れるだけ。

※ 好みで金胡麻油をかけてよし！

残暑に、お盆休みに、心と身体の疲れを胡麻で解消しましょう！！

胡麻記録 その2

新井 和子

皆さん、こんにちは。暑いとは言っても朝、夕の風がなんとなく秋を感じさせる今日この頃ですが、お元気にお過ごしですか。

8月9日（日） ソムリエ深堀さんと石田さん、東京からセサミマイスターの染木さんが那須塩原の胡麻畑に胡麻の成長を見に来ました。1時間程皆で下草刈りをして、お昼にはご近所の人たちもお呼びして「胡麻料理教室」を開きました。（皆で12人位）

メニューは、 夕涼み（トマトときゅうりの簡単和え）
粋な計らい（胡麻そうめん）
セサミクイーン（じゃがいものごま塩ソテー）
ベストポジション（茄子といんげんの胡麻味噌煮）
黒五カレー
胡麻コラーゲンアイス
胡麻若葉の天ぷら

の7品でした。

とてもおいしくて皆さんに大好評でした。その後ソムリエから、胡麻の話を聞いて楽しいひとときを過ごしました。

8月13日（木） 胡麻の花が咲きました。胡麻は、元気に育っています。



これからの成長が楽しみです。それでは、また来月…



こんな所にもゴマ!!



広報担当 後藤 武史

最近では健康志向も高まり、市販されているものに《ゴマ》を使ったものが多く見られるようになりました。胡麻の食品やドレッシングなどは以前からありますが、胡麻の和菓子や洋菓子なども最近では当たり前!!健康食品や化粧品などセサミンパワー全開ですね。

そこでちょっと《ゴマ》を使ったかわりものを探してみました。

◆黒ごまキャラメル

飴関係は各社いろいろ出していますが日邦製菓さんのはパッケージが斬新ですね。

<http://shop.yumetenpo.jp/goods/d/okayoko.co.jp/g/4902137020615/index.shtml#>

◆金胡麻ミルク珈琲(上島珈琲)

ミルク珈琲のクリームの上に金胡麻が!!

<http://www.ueshima-coffee-ten.jp/menu/drink.html>

◆黒ゴマ風呂

まさか真っ黒なお湯?ちょっと興味がありますね。でもアーユルヴェーダもあることですし、からだには良さそうですね。

<http://www.kouenyu.com/sta5670/index.html>

◆胡麻駅

京都府南丹市日吉町胡麻角上にある、西日本旅客鉄道(JR西日本)山陰本線の駅。

ここは胡麻ブーム以前からあり、むかへしに「おっ!すごい」と、この駅の切符を買いに行った記憶が・・・。(別に鉄道オタクではございませんが・・・)

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%AC%E9%83%BD%E5%BA%9C>

◆クブ〜!!まめゴマ!

なんだか訳がわからなくなってきました。昔少年アシベというマンガに「ゴマちゃん」がいてましたが親戚か何かですか?だれかご存知の方教えてください。

<http://www.mamegoma-anime.jp/>

◆ごまクレープ

おっと、これを忘れてはいけません。アブナイ、アブナイ。

<http://www.wadaman-s.com/gomaya/>

こうして探してみると結構ゴマに囲まれて生活しているのですね。

あっ!そういえばウチの息子もゴマにかこまれていました!

“ゴ” とう ゆう “マ” (後藤佑馬)

お盆になると皆さん「ふるさと」へと帰られます。

私もお盆には実家に帰って両親に孫の成長した姿でも・・・と考えておりましたが、店をやっている手前、「嫁と娘だけの帰郷」に。

後で知ったのですが、実は兄（ゴマソムリエ）の家も同様の状況（嫁と子どもだけの帰郷）で、実家にて兄嫁・弟嫁によるそれぞれの亭主の「褒め合い大会」ならぬ、「小言大会」が毎夜開かれていたという噂も・・・（笑）

冗談はさておき、最近はお客様もたくさんお越しくださり、忙しくさせていただいております。特にお盆には、通常は来ていただけないようなお客様が多かったように思います。

お盆中に一番嬉しかったことは、ご近所の、よく来てくださる方々が、お子様やお孫様たちのご帰郷に伴い、ご家族の方々をお店に連れてきてくださったことです。

常々、「胡麻クレープは食べずに、いつも胡麻を買うばかりで、すみませんね。今度、孫たちが帰ってきたら胡麻クレープを食べさせに来ますね」などとおっしゃってくださっていたのですが、私どもとしましては、「お気になさらずに」と、皆様の優しいお心遣い・お言葉だけで十分と感じておりました。まさか本当に連れてきてくださるとは思ってもみませんでした。

今回のお盆に、お子様たちが夏休みを利用して京都に帰郷され、そのようなお客様が、たくさんお子様・お孫様をお連れ下さったことには本当に感激し、約束を守ってご家族を連れてきてくださった近所の方々のお心遣いに感謝した次第です。京都の方は優しい方々が多いのだなぁと改めて実感いたしました。

こういった日々のふれあいの中で胡麻屋くれえぷ堂は可愛がっていただき、続けさせていただいているのだと感じます。

小さなお店ですが、胡麻屋くれえぷ堂を今後ともどうぞよろしく願いいたします。

☆お知らせ

- ・セサミマイスターの皆様には、順番に会報の文章を依頼させていただくと思っておりますので、よろしく願いいたします。次回ご投稿予定は新井様の栽培日記、染木様です。よろしく願いいたします。
- ・10月10日（土）に「第一回セサミマイスター情報交換会」を予定しております。詳細が決まり次第追ってご連絡を申し上げます。よろしく願いいたします。

その他、情報や投稿を随時募集しております。あて先は goma@wadaman-s.com までお願いいたします。