

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9月20日発行 第4号

胡麻は人を幸せにします。

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

私が20歳の成人式の日、母親から次のように言われました。

「おまえももう20歳になったのだから、いかに人のために生きられるか考えなさい」と。。。

その時は何を言っているのか良くわからなかったですが、時が経ち家を放れ、社会に出て、自ら生活し、会社を立ち上げていくうちにその深い意味を痛感することが多くなりました。

そういいながらも未だにそれは私のテーマであり日々勉強しております。

しかしながらその教えこそ今ゴマソムリエのテーマでもあります

「食卓に感動を」を導いた素晴らしい教えだったのです。

単に美味しい胡麻を売るだけでは、ライバルを作り競争にまみれ、やきもきしたビジネスをするだけです。しかしその教えは人を、そして自分を幸せにするおまじないであることは先人の永い歴史から見ても間違いのない真実なのです。

「食卓に感動を提供することは、人に幸せを提供する。」ということなのです。

私は素晴らしい両親から生まれ、教えられ、そして胡麻と出会いました。

その素敵な胡麻の幸せの種でたくさんの方に幸せを提供することを誓います。

初登場の染木です。

～私の胡麻との出逢いの話です～

染木 晃栄

高校の同級である胡麻料理研究家・セサミマイスターの石田さんから、自宅近くに美味しいクレープ屋さんができたのよ～って、金胡麻を送ってもらってから何年経つでしょう・・・なんで、クレープ屋さんが金胡麻なの???

でもその金胡麻の美味しかったこと！ソムリエのクレープが食べられなかったのは残念でしたが、石田さんに金胡麻とはちみつを使ってバタートーストにすると美味しいよ～って教えてもらって食したら、ホントに美味しくて太っちゃいました～

その後ソムリエと石田さんにお会いして 胡麻の謎が解けたのです。

胡麻には殻があるから消化・吸収しにくい...と思っていたので、我が家では剥き胡麻を食べていました。でもずっと疑問だった「胡麻の殻はどうやって剥くんですか？」を ソムリエに尋ねると、「薬品で溶かしているんです...」と。その答えに愕然!? それからその胡麻には見向きもしなくなったことはいうまでもありませんが、胡麻が酸化しにくい食べ物だということも意外だったし、

胡麻さんには申し訳ないくらい、勘違いをしていました( > < )

それから大きな間違いがもうひとつ。胡麻の保存方法。冷凍保存をしていた私はそれがタブーであることをその時知りました( ^ ^ ヽ )

今はお菓子の空き缶に入れて保管しています！

練り胡麻に至っては、冷蔵庫で保存をしていたので、スプーンの首が曲がるほど歯が立たないくらいかっちゃんこっちゃんになっていました。今まで使いきれなかった食品の5本の指に入っていた練り胡麻が今年の夏は大活躍でした。

開封した時に よく混ぜて いろんな料理に少しずつ入れて食べました。こんなに使いやすい食材だとは、思いもよりませんでした。

石田マイスターお薦め『粋な計らい』胡麻ソバは 目から鱗...でした。毎年、いつも途中で飽きてしまう夏の昼食に登場するお素麺は、麺つゆにワンスプーンの練り胡麻で 今年美味しく飽きずにいただきました。

今月入籍をしたカップルが2組あり、胡麻のある生活をスタートしてほしくて、結婚祝いを胡麻のギフトセットにしてラッピングをしてもらい、おしどり夫婦のように胡麻がいつも傍らにいて食卓にないと寂しくてなくてはならない物になってくれたらいいな...と願ってプレゼントしました。

食卓を( も)豊かにしてくれる深堀さんの胡麻にホントに感謝！

これからも食べまくりま～す(( ^ O ^ ))

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-ISSA

早いもので会報も4回目となり、そろそろ夏の疲れで心も身体もゆるみきっているのでは...？  
そんな皆様に、さらなるゆるい時間を提供してしまってもよいものか？と思いつつも、やっぱりゆるい時間をお届けします。

とは言うものの...私自身はというと、ONとOFFの境目のない毎日を過ごしているので、ゆるいかどうかもわからないのですが(^\_^メ)それもまあいいか・・・

先日、東京ビックサイトで行われたギフトショーに、大阪と静岡のラッピングの先生と行ってまいりました。ちょっとずつピンボケの3人が揃うと、たちまち『かしまし娘？』大結成！！(^^(^^ (^^(^^

もちろん、ラッピング教室の包材の仕入れがメインなのですが、『京都・胡麻の専門店 ふかほり』に登場の可能性あり！ですので、ご注文の際は“裏ギフトで”と。(笑)

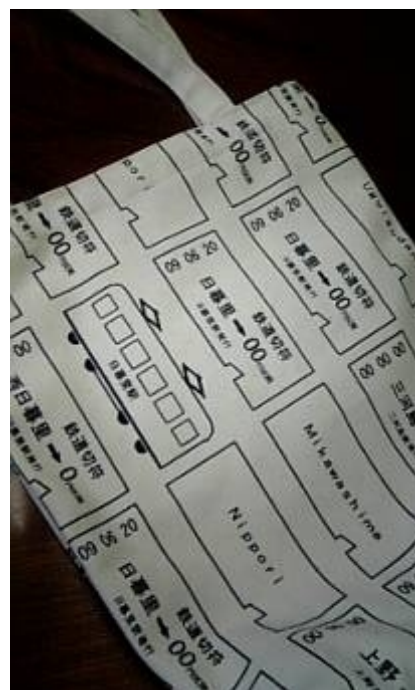
ギフトショーとは別に、今回私のお気に入り一番は『濱文様』という横浜の手ぬぐい屋さんが、日暮里駅限定で発売したトートバックです。

2009・6・20の、駅中ショップ エキュートのオープン記念に作られたものです。

懐かしい切符の形のプリントの、日暮里の切符部分だけにエキュート開業の日付が刻印されているものです。

それを見たソムリエは、自分もほしい！と、だだをこね(笑)、染木マイスターにわざわざ買いにってもらいました(´`´) 染木さん、ありがとうゴマいました！

そういえば・・・マツキヨ(マツモトキヨシ)のCMで初代イメージキャラクターの山口もえちゃんが「何でも欲しがるもえちゃんは～」というのがありましたっけね(^\_^メ)かなり前の話ですが・・・



偶然にも、山手線開業100周年記念ボディの電車にも遭遇しました！ラッキー＼(^o^)/

ボディ全面が広告のバスのことは、ラッピングバスといいますが、電車でも全車両が広告のボディのものには同様のことが言われているのでしょうか・・・？



さて、今回の裏美人はリボンの結び方についてです。普段何気なく結ばれてしまっているリボン・・・ポイントを知っているだけで綺麗に結べます。

ひと結びした時に垂れが下と上になるので、下側の垂れで輪を作ります。

上側の垂れをまわしかけて、できた穴にくぐらせます。

あとは、しっかり結んで出来上がり。

結び目は、しっかり結ぶことでリボンは綺麗に仕上がります。実践してみてくださいね。



では、今月の一声

秋本番！胡麻の刈り取りに比例して？見るたびに散髪されゆくソムリエの髪...気のせい？！・・・ではございません。

また来月・・・

胡麻記録 その3

新井 和子

皆さん、こんにちは。過ごしやすい季節になりました。いかがお過ごしでしょうか？  
一列に胡麻の花が咲いてきれいだなと思ったら、花の下に胡麻の実をつけていました。  
だいぶ大きくなり1メートル位には、なったでしょうか。ただ、日当たりの関係かぐんぐん成長するものとあまり伸びないものがあります。収穫が楽しみですが、思ったより多くは収穫できないかもしれません。また来月までの成長をお楽しみに...



9月5日



9月13日

胡麻の情報

広報担当 後藤 武史

今回は胡麻やその他の情報が得られる WEB サイト等の特集してみました。  
ちょっとわからなくなった時や何かの参考にして下さい。

やはりここは外せません。

<http://2012090704.blogspot.com/>

胡麻と言えば

[http://www.wadaman.com/modules/johobox/index.php?content\\_id=296](http://www.wadaman.com/modules/johobox/index.php?content_id=296)

少し簡単な?胡麻検定

<http://www.suntory-kenko.com/campaign/kenteicc.html>

辞書の定番（ここは皆さん見てるとは思いますが）

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B4%E3%83%9E>

胡麻と健康について

<http://kenko.it-lab.com/shokuhin.php/99/>

胡麻はないですが食材が細かく載っています。

<http://www2.odn.ne.jp/shokuzai/oishii.htm>

この辺りの情報も一応抑えておかないと・・・。

<http://wadaman.com/staffroom/taizo/?p=957>

最近の胡麻ブームで取り扱っているページも数多くあります。

「こんなの知ってる!!」などございましたら教えて下さいね!

あと 100 均のダイソーさんでも胡麻の情報がびっしりの「ゴマ・スーパー健康法」が販売されていますよ。105 円にしては、中々の読み応えですよ!!

9月から胡麻屋くれえぶ堂に新しいスタッフとして、セサミマイスターの一人である藤本さんが働いてくださっています。平日に来ていただいて、今は胡麻のこと、クレープの焼き方などを学んでいただいております。大変しっかりとした、頼もしい方です。これからよろしくお願いします！



また、最近では以前私が働いていた学校の卒業生の方々が私の情報を聞きつけて、胡麻クレープを食べに来てくれるようになりました！

わざわざ私に会いに来てくださり本当に恥ずかしいやら嬉しいやら、有難い気持ちで一杯になります。人と人とのつながりって本当に不思議だなあと痛感しております。

9月19日には、和田萬商店・八尾工場での工場直売会に参加させていただきました。たくさんの方が遠いところからご来場くださり、様々に並べられた胡麻商品、胡麻スイーツを満喫してくださいました。



胡麻屋くれえぶ堂は、「京野菜ごまクレープ」と「黒胡麻カスタードごまクレープ」の2種類を販売しましたが、どちらも「おいしい！」と皆様にご好評いただけたようです。



直売会の最後には、和田社長自ら、「おいしい胡麻でこれからも皆様を幸せにしていきたい。そのために日々努力していきます」とおっしゃられました。

このような職人の皆様一人ひとりの心遣いを大切にして、胡麻屋くれえぶ堂としてもおいしい胡麻クレープを今後とも皆様にお届けしたいと感じました。

お知らせにもあります通り、胡麻の葉から有効成分である「アクテオシド」が発見され、胡麻の葉も体に良いことが証明されました。胡麻は実だけではなく、葉も体に良いことが証明され、ますます胡麻の需要が増すことと思います。胡麻屋くれえぶ堂としてもがんばって参りますので、皆様今後ともどうかよろしくお願いいたします！

お知らせ

- ・9月12日開催の日本食品科学工学会にて、日本大学准教授の松藤先生により、**胡麻の葉に合成できない抗酸化ポリフェノール「アクテオシド」が1.29%含まれている**ということが発表されました。これにより胡麻だけではなく、胡麻の葉も大変体に良いということが証明されました！

詳しくは <http://2012090704.blogspot.com/2009/09/blog-post.html>

- ・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いますので、よろしくお願ひいたします。次回ご投稿予定は新井様の栽培日記と奥野様です。よろしくお願ひいたします。

- ・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。皆様の御参加をよろしくお願ひいたします。

なお、下記の通り懇親会の場所が変更になりましたので、お知らせいたします。

場所 お好み料理つぐみ(麹) お好み焼きの店ではありません。

会費 3500円

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](mailto:goma@wadaman-s.com) までお願ひいたします。

次号は10月20日配信予定です。お楽しみに！