

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10月20日発行 第5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

胡麻は人を幸せにします！

胡麻インストラクター協会 会長 深堀勝謙

このところゴマソムリエとしての講演依頼が相次いでいます。

9月24日には、京都モーニングロータリークラブでの講演。

10月15日には、社長会での講演。

10月17日には、宇治市倫理法人会での講演。

その題名それが「胡麻は人を幸せにします！」です。

これは胡麻の美味しさや効能だけではなく、私自信の人生において出会った胡麻との内容になっています。

ちなみに・・・

私が胡麻と出会ったのは10年前。

和田萬商店の和田大象氏との出会いからでした。

その和田氏（師匠）との出会いにより、私は益々胡麻の世界へ入ることになりました。

その時食べた和田萬の胡麻の美味しかったこと。

また歴史は深いのに開発されていない余地がまだまだたくさんあることなどから

胡麻の神秘性に心奪われたのです。

現在では胡麻クレープのお店の展開やこの胡麻インストラクター協会の発足などたくさんの広がりをつかむことができたのです。

結論として、私自身胡麻と出会ってとっても幸せです！

ようこそ!『裏胡麻美人ワールド』へ

事務局長 GOMA - ISSA

10月も半ばを過ぎ、季節の移り変わりの速さに、やや置いてけぼりの感がなきにしもあらず…ですが。そんな中、10月10に第1回和田萬商店八尾工場見学ツアーならびに意見交換会、懇親会がありました。17名のマイスターのうち12名にご参加いただき、修学旅行なみの賑やかな珍道中となりました(*^。^*)今回は、そんな珍道中の中からまたまたこぼれ話を・・・。

ナビゲーターは、事務局長 GOMA-ISSA こと私、石田が務めさせていただきます(^。^) ですが、このナビは時により予測不可能、起動修正不能といった不測の事態を招くおそれがあります(^。^メ)その場合のナビゲーションは強制終了となりますのであしからず・・・(笑)

それでは早速皆様を珍道中へとお連れしてまいりたいと思います。

まずは、二台の車に分乗。会長の指示により藤本マイスターがくじを作り、1号車勝謙号には、東マイスター、前川マイスター、栗山マイスター、下田マイスター。二号車秀生号には、後藤マイスター、藤本マイスター、奥野マイスター、秋山マイスター、私。高木マイスターは現地に直接来られました。(以後マイスターは省略させていただきます。)

最初の話は1号車の走行予想。誰からともなくドライバー(会長)の日ごろの行動パターンから推測する運転予想でした。細かい予想までお話していくと限がないので省略 m()m



信号待ち。その証拠写真がこちら!1台だけ横断歩道の前に飛び出し停車(——)きっと「しまった、2号車がついてたんだ。後ろがついてなければ行ってたのになー」とぼやいている会長の心の声が2号車全員に聞こえてきました。「こんなところでも自己主張が。」と、F弟。

そして車は京都南インターチェンジから高速道路へと。1号車、走行車線を法定速度に近いスピードで…へ〜(°。°)

「2号車が抜いたら抜き返してくるか?」「天王山は、どちらのルートを選ぶか?」などなど、2号車の車内は1号車の、というよりは…

会長の心の声の予想。やっぱりねっ!という感と、若干あれれっ?という感で2号車のナビゲーションは困惑誤作動気味(°。°)

そんな中、Fさんより名言?迷言?が・・・それは、12月の会報の『第1回セサミマイスター流行語大賞』で発表いたします(^。^)v…って、勝手に告知してしまいました(^。^メ)ああ…私のナビが妨害電波で暴走し始めたかも。皆様シートベルトをご確認ください。いきなりの方向転換、目的地変更の可能性がございます^^;

まあいいでしょう!迷言につきましては、2号車満場一致で賛成でしたから(^。^)v 後藤さんなんか、顔を真っ赤にして髪の毛のてっぺんから噴火しそうな勢いで笑ってましたしねーっ。それがこちら。お一つとごめんなさい m()m 写真撮り損ねた(——)

さて、そろそろ高速道路も、八尾インターチェンジの出口へと。少々一般道が混んでるようです。あれあれ?1号車、カーナビとは違う道へ・・・でもなんだかちょっとばかり様子がおかしい(-_-)それでも未来をともにする仲間たち!限りなく怪しい(-_-)と感じつつも1号車に従います。でもでも疑惑は否定できません!そこで待機。1号車の様子をうかがいます。すると…やっぱり(-_-)ともに撃沈(爆笑)またしても証拠写真。



右往左往しながらも、車は和田萬商店八尾工場近くまでまいりました。目的地周辺です。ナビゲーションを終了させていただきます。

まだまだ珍道中、懇親会での爆笑へと皆様をお連れしたいのですが、今回はこれで強制終了させていただきます。ご乗車お疲れさまでした。

※余談ですが…同じルートで同じ車にもかかわらず、ガソリン代3リッター分1号車のほうが消費しているのは…なぜ？

・・・もともとのガソリンが少なかったことにしておきましょう（笑）

今月の格言？！

『毛は抜けても気は抜くな！（K,F）』

自然の摂理には逆らわない・・・自己防衛できないものに関しては。ねっ！

それにしても…わずか数年でこの変貌ぶりは…いかなあ。気、抜きすぎ？ 毛、抜けすぎ？（一同大爆笑）



では気を取り直して裏メニューとまいりましょう。

今回は栄養バランス満点のゴマクリームの作り方です。

☆材料

ホイップクリーム 200cc
コラーゲンごまきなこ 大さじ2～3杯
ごま若葉青汁 1袋

これを混ぜるだけなのですが、ホットミルクや豆乳に浮かべるだけで、身体に嬉しい栄養がバッチリ！

パンにのせても、白玉にからめてもOK！

さらに黒蜜、ハチミツ、ジャムなどをトッピングして、自分だけの好みの味を作ってみてください。きっとゴマンぞくいただけると思います(^^♪

未来へ続く・・・

料理店「KUROGOMA」訪問記

奥野

協会から会報投稿を依頼されてから、何を書こうか悩みました。せっかく地方(浜松)に住んでいるので浜松と胡麻に関連したものないかと、インターネットで「浜松市 ゴマ」で検索してみました。そしたら、「KUROGOMA」という料理店があることがわかり、早速訪問してみました。(単なる食欲??)

場所もよくわからないので、カーナビゲーション検索と♪ おっ!! あったあった♪ ナビは本当に便利、行きたい所が決まれば後はちゃんと案内してくれますね(^^)



自宅から15分程度で到着!! 店の構えも和風で素敵なたたずまいでした。早速、注文。ランチタイムは4-5種類のランチメニューの中からセレクト。ネットで美味しいと出ていたので私は「坦々麺セット」を。主人は五目あんかけそば水餃子セットにデザート黒ゴマパンナコッタをつけて♪

黒ゴマ坦々麺は白ゴマと黒ゴマを使ってました。スープは海老ダシが効いていてアジアンテイストで美味!! 海老とゴマって合うんですね～。少し太めの平打ちちぢれ麺がスープに絡んで最高でした!! ...全部食べると頭のとっぺんの穴から湯気が出るほどウマ辛で発汗作用も抜群でした♪



一方主人の注文した、水餃子のタレも美味でした(レポート書くという名目でツミミ食いました^^) ゴマの風味が効いていて、甘酸っぱくてコクのある美味しいタレが最高でした。

最後に、黒ゴマパンナコッタ!! スイーツ男子(オヤジ?)の主人は、甘さ控えめで美味しいと大絶賛。確かに、ノンベエ嫁の私でも食べて苦にならない甘さで(また、食べた!!)、黒ゴマ風味とツブツブ感が口の中に広がりました。

この会報がなければ、浜松市に「KUROGOMA」という店があるとは知らずに生活していたでしょう。それにしても海老ダシの効いた坦々麺は本当に美味しかったです。癖になる味でした。



胡麻記録 その4

新井 和子

皆さん、こんにちは。実りの秋ですね。新米や果物がとてもおいしい季節です。ところで胡麻も、もう少しで収穫になりそうです。

10月11日 胡麻を良く観察してみると葉が枯れてきて茎やサヤが黄味を帯びてサヤがはじけている物が数本ありました。はじけている数本だけ刈り取り、はじけたサヤをポンポンと軽くたたくと中から胡麻が出てきました。本当に胡麻が出来ているか心配だったので、これには感動でした。

昨年から、始めた野菜作り。昨年は、野菜の苗を買って育てましたが今年は、昨年の野菜から採種し乾燥して冷蔵庫で保管してそれを夏前に蒔いて夏野菜を育てました。二代目の野菜です。あの種から、また野菜ができるってすごいと思いました。そう考えると胡麻はその種を食べるのです。種の生命力ってすごいですよね。だから、胡麻は体にいいんだと実感しました。

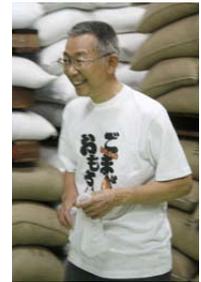
野菜作りを始めて、つくづく自然ってすごいなと感じています。今年は種の蒔き時が少し遅かったために全体が不作でした。草刈りも行き届かないところがあり、草に負けてしまった野菜もありました。自然の声を聞いて自然に添って育てていくことの大切さを知りました。人間が自然をどうしようなんて出来ないことも改めて感じました。そして自然の恵みをいただいて生かされている自分に気づきました。感謝。



和田萬商店様 八尾工場見学

10月10日（土）素晴らしい天候の中、和田萬商店さん八尾工場へ見学に行きまして。ここ和田萬商店さんは創業明治16年以来100年以上胡麻屋を続けている老舗です。中でも八尾工場はJAS法に基づく有機加工食品生産行程管理の認定工場として選別、洗い、焙煎、加工、袋詰めまで、全てしておられます。

和田萬商店「四代目 和田萬次郎、こと和田悦治社長のご挨拶の後、品質管理担当の久綱氏のもと、それぞれの工程や現場を案内していただきましたので、ご紹介いたします。



和田悦治社長

まずは胡麻の栽培についてお話がありました。

和田萬商店さんでは有機JAS認定に取り組んでおられますが、この有機の認定のためにはすごい努力が必要なのです。ちなみに有機JASとは

2年以上農薬や化学肥料を原則使用していない土壌の畑で農作物を育て、その後の加工や管理も認定を受けたところでのみを生産され、種まきから刈り取りまで農薬を使わない無農薬栽培とは桁違いの労力が必要なのだそうです。

胡麻の栽培には広大な敷地が必要であり、アフリカではチーターが走って疲れるくらいの面積で栽培されているそうです。そのため生産はほとんど海外の農場で行われていますが、ここ近年、国内の栽培にも力を入れ、「国産胡麻」の第一人者として確立されています。



JAS年次調査確認書

国産胡麻は年間150~200トン収穫されていますが、そのうち90トンは和田萬さん。中でも西脇市で栽培されている「金播磨」や丹波地方で栽培されている「黒丹波」、奄美地方の喜界島で栽培されている「白喜界」はブランド化されているようで、高い注目を浴びています。



倉庫には国産をはじめ、様々な胡麻が集合しています

次ぎに倉庫を案内していただきました。

各地から集められた胡麻は、通常別の倉庫に保管してありますが、その週使用する分は八尾工場へと運ばれるそうで、それでも常時50トンは保管されているようです。輸入胡麻、国産胡麻、有機胡麻と積み上げられた様子はまさに圧巻でした。小さな胡麻が合計何粒あるのでしょうか？

また、倉庫内は常に20℃以下で保管されています。この理由として、胡麻はあまり農薬を使わないため虫がつきやすい。虫は25℃以上になると孵化促進活動をするので、それ以下の温度で管理する事が重要だそうです。建物内も虫対策として、入口の方を明るくし、奥に行くに従って暗くする事で、仮に虫がいても虫は明るい方へ行く習性があるため自然に防虫されるそうです。また建物の造りも凹凸を極力なくし、虫のかくれる所をなくしているそうです。「何故殺虫剤は使わないの？」と思われる方もいるかもしれませんが、有機JASの規定では燻蒸（くんじょう）すると3日以上は保管・作業が出来ないためだそうです。（ちなみにキンチョール等の殺虫剤でもダメみたいですよ。）



入口を明るくする事で虫対策に

選別工程見学

八尾工場での全20工程の内、ほとんどが選別といわれるくらい、選別作業に力を入れています。

海外では何の問題もない胡麻でも、日本では少し小さな胡麻があっても虫と間違われるため、特に選別作業は重要な作業だからです。

選別作業は虫やゴミの除去、重量、長さ、太さ等で管理されており、大きいゴミなどから選別していくそうです。選別された不要な胡麻は飼料や肥料として再利用されているそうです。また焙煎後の胡麻も「焦げ」がないかなどCCDや赤外線を使って色による選別や金属探知作業まであるそうです。



ひとつの機械でも3つに選別されます

焙煎工程見学

胡麻の命ともいえる焙煎工程には特に熱心に取り組んでおられます。ここでの焙煎方法が100年以上続く和田萬さんの伝統の技なのだそうです。焙煎量は1日3トン弱、約14時間焙煎しているとの事です。現在の四代目 和田悦治社長も昭和47年から、この焙煎作業を引継がれているそうです。ここは企業の魂ですので、あまり深くは語られませんが、量を入れすぎると火の通らないものが出来る可能性があるため少量をじっくり焙煎する。中途半端な焙煎は生臭さが残る。金胡麻油分が60%以上と全体の約2/3が油なので、特に少量をじっくり焙煎する必要があるそうです。じっくり焙煎する事で「ぶっくら」仕上がり、これが胡麻の美味しさにつながるということです。「胡麻は丁寧に扱うと美味しくなり、雑に扱うと不味くなる」と久綱氏。



いい香り漂う焙煎機



もちろん工場内は白キャップ着用!!



焙煎したての胡麻に次から次へ手が...

そこで焙煎したての胡麻とすりたての胡麻をいただきました。

まるでポップコーンのような、香ばしさが口の中いっぱいに広がり。「ビールのつまみにピッタリ」との声も。「胡麻の香りは皮から、味は実からしかでない」とおっしゃるだけあって、素晴らしい胡麻の味を再発見することができました。

ちなみにすりごまは和え物に使用するのが一番。中でも鮭フレークと和えるのが最高だそうです。また、すりゴマは冷凍保存して、食べる直前に煎りなおせば、10年でも持つとのこと。

その後、袋詰め現場など見学させていただいた後、2階の会議室に移動しました。

深堀会長より

「フードウィークリーで胡麻が再燃と取り上げられました。胡麻の存在は万人に知られていますが、使い方など、意外に知られていません。そのため、これから更に飛躍する可能性があります。そのチャンスを活かしていきましょう」

と挨拶があり、その後疑問点などの質疑応答がありました。一部抜粋いたします。



深堀会長の挨拶にも熱が入ります



Q) 焙煎すると何故ふくらむのか？

A) 胡麻は油脂分やたんぱく質を主成分としているため、熱をかけると膨張します。米など同様に水分を含ませると、よりぷっくら膨らみます。胡麻の膨らみ方で大量焙煎や少量焙煎による違いが一目でわかりますので、一度スーパーなどで確認してみると勉強になります。

Q) 「胡麻の香りは皮から、味は実からしかでない」との事ですが、実とは？

A) 生胡麻（金胡麻）の中には油分が平均57%前後と5%の水分、たんぱく質が含まれています。火の入れ方で味は大きく変わります。

Q) 最適な焙煎は？

遠赤直火焙煎＝回転したドラムの下に直火をあてて焙煎します。じっくり焙煎する事で香りや風味を引き出す事ができ、すりゴマなどに最適です。
流動熱焙煎＝密閉した中に胡麻を敷き、横のボイラーからの空気熱により焙煎します。どちらかというとも蒸す感覚に近く、よりぷっくらし、サクサクした食感の胡麻に仕上がります。いりごま向きです。



焙煎機から出来たての胡麻が!!

Q) 皮の渋みについて？

A) 皮には渋みが多いです。この渋みの元はポリフェノールで、黒胡麻にはポリフェノールが多く含まれていますので、より渋みを感じます。この渋みを取る事も可能ですが、手間やコストの問題から現実的ではありません。但し、白胡麻に比べ、黒胡麻は皮がめくれやすい性質があります。

最後に今後の問題点や取組など話がございました。

白胡麻は世界50カ国以上で生産されています。中でも、スーダンでは自生しているほどです。一方、黒胡麻は中国、ミャンマーなど東南アジアが主産地です。しかし中国における品質問題や、軍事国家ミャンマーではいつ輸出禁止になるかがわからず心配が残ります。そのため現在ポリビアやパラグアイなど、南米地域も開発中です。金胡麻はトルコが主要栽培地で年間1万5千トンが収穫されるが、内1万トンは自国で流通される。残りの7割が日本、3割がスペインへ輸出しているそうです。（人口1億2700万人の日本の胡麻消費量が8万トンであるのに対し、7500万人のトルコでは10万トンの胡麻が消費されているそうです。これはイスラム圏ではラマダンの断食があり、胡麻をペースト状にしたタヒーニと呼ばれるものを栄養補助食にするからだそうです。）また胡麻は全て手作業で栽培・収穫するため、農業の高齢化に伴い人手不足の問題が残るそうです。



久網氏

「質より量より、量より質の時代」

農産物を大量生産するためには農薬は不可欠であり、農薬を使用して大量生産するので価格は安くなります。しかしこれからは「質より量より、量より質の時代」。不況でも「せめて食べ物だけは美味しいもの」と考える方はたくさんいます。そんな方々のため、最高の品質をどうしたら常に維持できるのかを優先して考え、お客様に「安心・安全」でしかも「美味しい」を届けるため、これからも一層の努力と試行錯誤を繰り返していかなければなりません。

小さな、小さな胡麻に大きな、大きな熱意と努力が感じられた、今回の工場見学でした。胡麻のことはもちろん、これからの企業はどうあるべきかを、すごく教えていただいたように思えます。今回ご案内いただいた和田社長、久綱様大変ありがとうございました。また参加された胡麻インストラクターの方々、お疲れさまでした。今回学んだ知識を活かし、まだ胡麻を知らない人を上手く「誘導」、できるよう、共に頑張っていきたいと思います。最後にこの機会を作っていたいただいた、深堀会長ならび協会の方々に感謝いたします。



最後はみんなで記念撮影

余談ですが、八尾工場は
「なんと、ビッグなゲート」が目印です!!

ワンポイント情報

胡麻を煎った時のカスや、胡麻の油かすには良い作用があり、肥料などで二次利用されるそうです。すりごまをプランターにまくと、花や実のつき方が違うとの事ですので、一度試されてはいかがでしょうか？



(文章・写真 後藤武史)

毎日胡麻屋くれえぶ堂にはたくさんのお客様が来て下さいます。そんなお客様に感謝を込めて、来て下さった方々の写真を撮らせていただき、胡麻屋くれえぶ堂ホームページの写真館にて、できるだけ毎日紹介させていただいております。今日はそんなお客様のうち、数名の方をピックアップしてご紹介したいと思います。(詳しくは <http://www.wadaman-s.com/gomaya/picture7.html> をご覧ください。)

古都京都にて出店させていただいていることもあり、お店には様々の外国人旅行者の方がお越し下さいます。右の写真のお客様は、アメリカから観光に来られたそうで、商店街のからあげ屋さんのからあげを、店の前の公園で“立ち食い”されていたのですが、飲み物をお持ちではなかったようで、たまたまお店で出しているお茶を差し上げたところ、いたく感動され、帰ったら友達にこの店の紹介をしてくださるとおっしゃってくださいました。日本の方はとても親切でますます胡麻と日本が好きになったと大満足のご様子でした(笑)



大学生の方々もよく来て下さいます。左の写真の方々には佛教大学の陸上部の方々なのですが、右側に写ってらっしゃる方は、なんと今年7月に開かれた陸上の世界大会で“金メダル”を取られた方だそうです。最初は何気なくお話を伺っておりましたが、次第に店員みんなびっくりして、「スゲー！サインください！！」などとおこがましくもお願いしてしまいました(笑)

今後も胡麻屋くれえぶ堂として応援して行けたらと思っております。

また、お客様の中にはドレクスキップさんというインディーズの北欧インストロメンタルバンドの方々がいっぱいいらっしゃいます。たまたまお客様としてきていただいたのですが、2回、3回とお店に来てくださるうちに、インディーズのバンドをされていることが分かり、お店でも彼らのCDを採用してBGMにさせていただいております。10月18日(日)には胡麻屋くれえぶ堂がある三条会商店街にて、路上パフォーマンスをしてくださいました。今後とも応援していきたいと考えております。



胡麻から生まれたいろいろなご縁に感謝し、これからもいろいろなお客様との出会いを大切にしていきたいと思っております！



☆お知らせ

- ・10月10日のセサミマイスター情報交換会へのご参加ありがとうございました！各人それぞれで得たものがあつたと思います。限られた時間でしたので、反省会・意見交換会に十分な時間を割くことができず、残念でした。定期的集まりたいというご意見もいただきましたので、今後、情報交換会の時間が持てるように提案をしていきたいと思っております。
- ・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、よろしくお願いたします。その他、情報や投稿を随時募集しております。

goma@wadaman-s.com までお願いいたします。

次号は11月20日配信予定です。お楽しみに！