

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11月20日発行 第6号

産地ミャンマーへ

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

黒ゴマとリグナンリッチ黒ゴマの産地ミャンマーへ。

僕はミャンマーのシャン州で、セサミン高含有のゴマの栽培を伊藤忠商事さんと組んで広げています。

これは麻薬撲滅運動の平和への願いと、日本においては健康になっていただきたい願いのいわば架け橋です。

ミャンマーの方はとっても優しい方ばかりです。

またとても明るく陽気な方も多いです。

そして何より純粹です。

自然もたくさん残っています。

特に印象に残っているのが、こぼれんばかりの星空。

天の川までしっかり見えます。

息をのんで星空を眺めて。。。。

世界が平和であるように願いました。

ゴマを通じて

ミャンマーと日本の架け橋になる生きがいを与えてくれたことに

心から感謝します。

転機を向かえて

セサミマスター 藤本仁平

立冬を向かえ暦の上では、冬となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。セサミマスターの試験から半年が経ち、気が付けば、もう会報の順番が回ってきました・・・月日の経つのは早いものですね。

さて、ご存知の方もいらっしゃると思いますが、心機一転、新しい環境に身を投じる決意をしまして深堀会長の下、世の中に向けて胡麻を発信していく第一歩を踏み出すことになりました。

既に9月から胡麻屋くれえぶ堂にて、クレープを焼いているのですが、これが思っていた以上に難しく、最初はホットケーキみたいな分厚い生地のクレープになっていたのは、ナイショです（笑）

まだまだ、未熟な割に格好だけは、一人前になりまして、堂々と肩を並べております（笑）



現在は、主に催事販売を、担当させて頂いておりまして、先月には八尾市や南丹市などを回り、屋台形式での販売をしてみました。

お客様の喜ばれる顔、美味しいと言った言葉が、ダイレクトに伝わってきます。



今後も、様々な場所で催事販売を中心に『胡麻を通じて平和な世の中を目指します』を誓いまして、これからも多くの方に喜んでいただける胡麻を発信していきたいと思っております。

『裏胡麻美人ワールド』へ、ようこそ！

事務局長 GOMA - ISSA

2009年もあと41日...なんだか、すでに気ぜわしい感じですが、皆様はいかがでしょうか...？

今月は、皆様にも癒しのおすそ分けをお届けしたいと思います。(*^。^*)

先月、会長と三重県四日市市の栗山マイスターのアーユルヴェーダエステを体験しに行ってきました。男性はヘッドヒーリングだけですが、女性は全身トリートメントがあります。(^^)v

アーユルヴェーダは、「アーユス(長寿、生命)」と「ヴェーダ(知識)」というサンスクリット語の複合語で、心と身体のバランスがとれた状態を健康と考えているようで、体を構成している基本的要素を三つのドーシャと呼び、ヴァータ、ピッタ、カパと呼ぶそうです。

まずはチェックシートで自分が、ヴァータ、ピッタ、カパの、どのタイプの体質か調べます。大まかには三つですが、実はもっと奥深く、栗山さんの問診で細かく診断してもらえ自分に合った施術内容を処方してもらえます。今回の私は、リンパマッサージも組み込んでもらって、身体が生まれかわったような感覚でした！残念ながら、裸の写真はお見せできませんので、代わりに会長のヘッドヒーリングの写真をじっくりと！これがとにかく気持ちいい(*^_^*)とゴマンぞくの会長。



セサミオイルのエステは、オイルを身体に浸透させるだけではなく、身体の中の老廃物を外に出してくれるそうなので、ゴマを食べて身体の中からと、エステで外からもゴマパワーで、ゴマに神秘的の力を感じます！！出張エステもしてくださるそうなので、ぜひ実感してみてください。でも、やはり何う楽しみもあるので私は再び(^^)v

では今回もおまけ付き(^^メ) それは帰り。気分爽快(^^)v さて帰りましょう！と会長を助手席に乗せ、インターチェンジまで先導してくれる前川さんの車が発進するのを待っていたのですが...「社長！靴べら落としてませんかぁ？」となにやら黒い物体を手に...そして、会長に差し出したのがこちら！「??何?えっ??」...「ギャハハハッ それって靴底?!なんで?」



剣山のように、釘が突き出たビジネスシューズの靴底。大爆笑は言うまでもないのですが、前川さん！なぜ‘靴べら’だったの？会長に気を遣われたのでしょうか...？帰りの車中は‘靴べら’の話題で笑いがとまりませんでした！

しかし‘靴べら事件’は、それで終わってはくれませんでした...なんと、今その‘靴べら’がここに(^o^)/

昨日、会長を最寄駅に降ろした直後、「僕の靴べら忘れてない？」と電話が...室内灯をつけてみると、なんと会長の右足があったらうところに、ありました！凶器のような剣山が(笑)あの日の爆笑が再びなことは...(^^メ)「一番忘れてはいけないところに忘れてしまった...」と靴べらと共に嘆きも残した会長でありました。お返しできるのはいつかしら？皆様に配信される日には、まだ私の車に鎮座していることでしょう。。



それでは、今回は栗山さんにいただいたジンジャージャムで[煮込み胡麻チキン]の作り方を
お教えします。

[はにかみチキン]

材料	2人分
鶏もも肉	1枚
ジンジャージャム	大さじ3杯
しょうゆ	大さじ2杯
酒	大さじ1杯
水	200cc
金すり胡麻	1袋(80g)
水溶きかたくり粉	少々



作り方

鶏肉は一口大に切っておく。

金すり胡麻、水溶きかたくり粉以外の材料を圧力鍋に入れ、圧力がかかったら弱火に
して5分煮る。

圧力をぬいて、汁気が1/3ほどになったら水溶きかたくり粉でゆるいとろみをつけ、
金すり胡麻をまぶす。

とろとろの食感で美味しいですよ！

来月はいよいよ[ゴマソムリエの流行語大賞]を発表いたします(^^
お楽しみに！

毛は抜けても気は抜くな！(ソムリエ語録)で皆様頑張りましょう！！

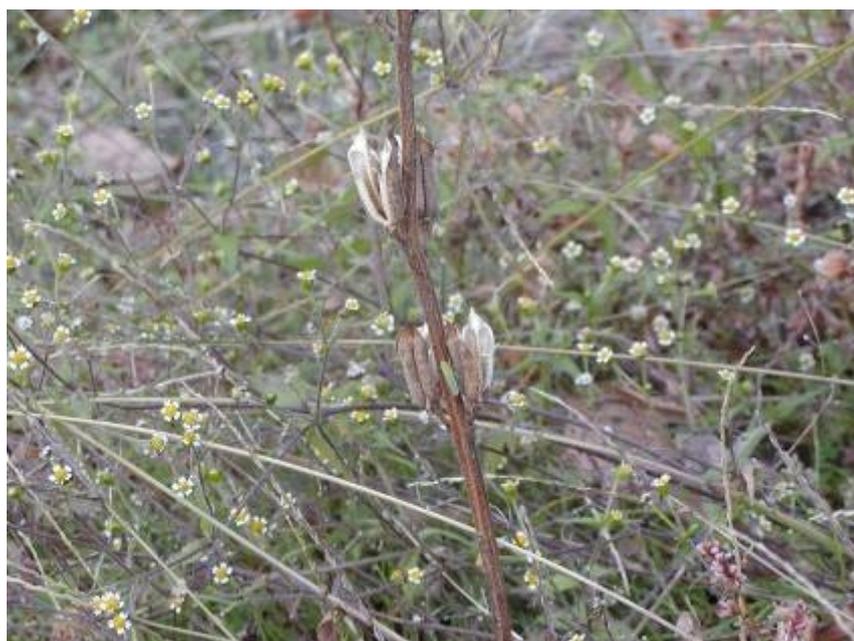
胡麻記録 その5

新井 和子

皆さん、こんにちは。すっかり寒くなりましたね。お元気にお過ごしでしょうか？
先日、日本橋高島屋の地下の食料品売り場で‘菊乃井’という日本料理のお店の「菊の花の白和え」を買いました。菊の花の黄、にんじんの赤、小松菜の緑、透明のしらたきと豆腐の白、何とも言えない色合いにひかれて 100g420 円は、ちょっと高いかななんて思いながら買ってみました。ところが、思っていた以上においしかったのです。濃厚でなんとも深みのある味でした。その味の決め手は、胡麻でした。見た目には、胡麻の存在がわからなかったもので、隠れたところでこんなに胡麻の実力を発揮しているなんてすごいとまたまた胡麻チカラに感動しました。

ところで畑の胡麻は...

11月1日 久しぶりの畑で、そろそろ胡麻も収穫時期だろう思い畑に行きました。
ところが何と畑に胡麻がない！よく見てみると1本か2本あっただけ...どうしたことだろう??? 落ち着いて見てみると刈り取られたような跡がある。茎だけ残っている。なぜ?なぜ?
ほんとうにびっくりしたのですが、私が畑に行く数日前に大雨が降るという天気予報を聞いた実家の母が、胡麻が全部畑に落ちてしまったら大変だと思って収穫してくれたのだそうです。聞いていなかったのびびっくりしましたが、本当にありがたかったです。感謝。感謝。
収穫した胡麻は今、干しているところです。まだ、さやから胡麻の種を出していないので次回はお見せできると思います。皆さんにも少しずつ、お裾分けできればと思っているのですが、どうなることやら...。お楽しみに。



11月1日 畑に1,2本残っていた胡麻

胡麻の栽培地紹介

広報担当 後藤 武史

今回は国産胡麻の栽培地をご紹介します。

場所は兵庫県西脇市というところで、東経135度と北緯35度が交差している「日本のへそ」とよばれている所です。ちなみに日本へそ公園というのもあって、そのそばには「経緯度交差点標識」があるんですよ。個人的には日本へそ公園の滑り台がすごく楽しいです。(胡麻とは関係ありませんが)

その西脇市で昨年から「金ごま」を栽培しており、その名も「日本のへそゴマ」!! 「日本のへそゴマ研究会」として、西脇市、JA、農業改良普及センターなどの方々が一丸となって取り組み、初年度で1.7トン、何と今年は2倍以上の4トンを出荷しました。市をあげての取り組みと、胡麻は他の作物に比べて害虫がつきにくいということもあり、生産者も続々と増加中との事です。

また地元の小学校でも栽培し、食育教育をするなどまち全体が「ゴマ!」で盛り上がっています。

お話を伺ったところ、すごく熱心な方たちばかりで、「西脇と言えばへそゴマ、金胡麻と言えば西脇!!と言われるまで頑張ります」との事で、土壌改良や栽培方法の研究など常に胡麻の事を考えていらっしゃいます。

ここで出来た胡麻は「和田萬さん」に出荷後、「金播磨」の名前で販売されているのですが、11月22日(日)には西脇総合市民センターで行われる西脇市農業祭でも販売されます。って、あさってですね・・・。

詳しくは和田萬さんのホームページでチェックして下さい!!

<http://wadaman.com/saibai/?p=746>

「京野菜ごまクレープ6つください」

見ると70代くらいの男性。(おそらくお孫さんやご家族に食べてもらうのかな?)
そんな風に考えながら、京野菜ごまクレープ6枚を包んでお渡ししました。

「寝たきりの病人がいてね・・・」 「??」

「固形物はのどを通らないんだけど、これなら食べられるって言うんですよ」 「!!!」

「そうなのですか。ありがとうございます。お役に立てて大変うれしいです！」

最近来られるお客様の中に、そんなうれしいことを仰ってくださる方がいらっしやいました。
寝たきりの病人の方が京野菜ごまクレープなら食べられるとご所望いただいているとのこと
です。本当に有難いことです。

「このクレープは冷めてもおいしいよね！」

ハンバーガーなどと違い、天然の素材で調理している京野菜ごまクレープは、冷めてもおい
しいと多くの方が仰ってくださいます。

「ここのクレープ食べたら、化粧のりがよくなりました～」

男性の私には分からないことなのですが、お肌の調子が良くなったと、常連の女性のお客様か
ら伺うことも度々あります。

「食卓に感動を」をテーマに始めた胡麻屋くれえぶ堂ですが、感動をいただくのはどちらかと言
えば、いつも私たちの方です。ごまの力って本当にすごいなぁと日々感じております。

皆様、ご来店誠にありがとうございます。

どうぞ今後ともよろしくお願ひいたします m(__)m

お知らせ

- ・12月5日(土)に和田萬商店八尾工場の直売会がございます。その際胡麻屋くれえぶ堂も出
店いたします。
- ・2010年1月6日(水)~11日(月)の6日間、伊勢丹新宿本店にて、胡麻屋くれえぶ堂
が出店することが決定しました。
- ・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ひますので、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栗山様です。よろしくお願ひい
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
お願ひいたします。

次号は12月20日配信予定です。お楽しみに！