

胡麻インストラクター協会 会報

2010年5月25日発行 第12号

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

## とうとう来ました♪

胡麻インストラクター協会 会長 深堀勝謙

とうとう来ました♪とは、実はNHKの取材を受けました♪

これはあさいちという番組で胡麻特集をするということでなんと伊勢丹浦和まで取材にきました♪



とっても嬉しい限りです♪

この模様は、6月7日NHKにて放送されます♪

皆様ご期待くださいね♪

ちなみにゴマソムリエとは何ですか？という質問もありましたのでお見逃し無く♪

ただしカットされていたらお許してくださいね♪

とうとう胡麻インストラクター協会もNHKです！

# ドレッシングの歴史

セサミマイスター 高木 健二

皆様大変ご無沙汰しております。4月より東京へ転勤となった高木です。  
慣れない生活を理由に今回の原稿が遅れました事をお詫び申し上げます。

まずは気楽に夏野菜をうまく表現したサイトをご覧ください。

[デジブック.net - 夏野菜サラダ - 旬の野菜でカラダ元気!](#)

さて皆さんはどういう風にサラダを食われますか？

マヨネーズですか？ドレッシングですか？生に限らず茹たりと今ではさまざまな選択肢がたくさんあります。

そこで・・・今回は**ドレッシングの歴史**についてまとめてみました。

元来、生野菜を食べる習慣は日本には無く海外からきております。日本の場合生野菜の摂取は漬物にて補っていたといわれています。

なんと！ **酢と油のドレッシングは、紀元前にすでに用いられていた!?**

ドレッシングは、サラダの存在なくしては語れません。そもそもサラダは、紀元前のギリシャやローマ時代に、狩猟民族の古代ヨーロッパ人たちが、カラダの自然の求めに応じて野山の草や薬草を積んで“薬”として食べたのが始まりだといわれています。(理研ビタミン社情報)

そこまで古くはありませんが、私の子供の頃にはマヨネーズかフレンチ、アイランド、コールスロドレッシングしかなかった気がします、その後、流行りすたりを繰り返しながらノンオイル系が加わり個人的に支持する胡麻ドレッシングのブームがやってきます。

最近はシーザードレッシング、コブサラダ等、材料が無い時にお客にありあわせでドレッシングやサラダを使ったものが発祥とかなりいい加減な部分もありますが、やはりこれまたおいしいので支持されているのでしょう。

それに比べれば元祖こそ語られはしませんが、幅広い年代に支持され、料理との相性も良い胡麻ドレッシングの完成度の高さは“めんたいコスパゲッティ”に並ぶ食品の発明といえます。我が家の冷蔵庫でもしっかりとした定位置を確保し子供のころとは食べられ方も量もさぞかし変わったのだらうと思ひ数量を確認してみました。

下記は業界全体での統計ですが昭和40年からざっと6倍に膨れ上がっており、いかに胡麻ドレッシング等の種類が増え、野菜を食べるようになったかを物語っており、胡麻ドレッシングの躍

進が寄与している事と推測します。(ちなみ昭和 40 年は私の生まれた年です)

●ドレッシング類生産量 と1人あたり消費量の推移

区分	ドレッシング類 (トン)	一人あたり (グラム)	うちマヨネーズ (トン)	一人あたり (グラム)
昭和 35 年	15,270	163	14,084	151
40 年	50,571	515	48,976	498
平成 21 年	392,243	3,076	206,537	1,620

\*おまけ

CMで石川遼選手を唸らせる、マクドナルドの「NEW ゴマえびフィレオ ごまごまバンズ」は食べられましたか？



白ゴマペーストをバンズに練り込み、黒ゴマを散らし視覚的にはインパクトのあるダブル胡麻バンズですが、食べてみるとごまの風味はあまり感じず、味の基本はえびカツとサウザンソースに仕切られ、イマイチだなと感じていたらやはり早々に期間限定を終了しておりました。もっと考えて欲しかったです日本マクドナルドさん。

## 裏胡麻美人ワールドへようこそ！

事務局長GOMO-ISSA



2009年の5月の胡麻屋くれえぶ堂は「いきなり黄金伝説」、6月には「よ〜いドン!」「Ten!」とテレビの撮影が続きました。今年もきましたよ！テレビの取材が(^\_^)v  
まずは、5/10に関西テレビに収録に行ってみてまいりました(^^♪  
平日のAM11:25~30までの情報番組で、未知やすえさんの「プチっとく」。うちの紹介は6/2です。

京野菜ごまクレープ、バナナチョコごまクレープを紹介していただきました。今回もテレビ局のスタジオ横のキッチンで、クレープを焼きました。ソムリエが、いつもとは別人の真顔で(笑)

そして、収録後も「美味しい！美味しい！」と絶賛する未知やすえさんと、イケメンの川島荘雄アナウンサーと(^\_^)v

さらに、このショット！



会長のブログの写真と比べてみてください。本当は、これがブログ用にと写した写真だったのですが…さすがに載せられないと^\_^;^\_^;撮りなおして差し替えたのでした…(笑)

マイスターの皆様には、特別に非公開写真を公開させていただきました(^\_^)v何かの際にはお役立てください！オ・マ・モ・リ(\*^\_^\*)もちろん、会長の許可をいただいておりますので(^\_-)☆

そして、NHK東京放送局の「あさいち」(8:15~10:00)にも紹介されることとなりました！イノッチこと、V6の井ノ原快彦さんの司会で、民法の情報番組のようなNHKらしからぬ？番組です。オンエアは6/7だそうです。

さて、番宣はこのくらいにして…ただいま事務局では大ブレイクしていることがあります(^o^)  
それは、事務局のメンバー同士が受けた電話は物真似で！

発端は、会長のある方の物真似から始まったのですが、それがうけてうけて、いつしか皆が同じ物真似を…(笑)さらにはそれが、お店の主である広報担当店長であったり、髪の毛ふさふさの広報担当デザイナーであったり、放浪担当猿の惑星新事務局員だったりと(^\_^)v

その中でも一番のブレイクは会長！ご本人様の電話にいきなり披露したところ…電話の向こうで笑いが止まらぬご様子でした!(^^)!その後、事務局の皆様にも披露したところ、皆様にもすっかり定着しまして、事務局内は「深堀」だらけです(笑)ご本人様、毎回言葉を失ってます(^\_^)vと、プチ遊びで事務局は盛り上がってます。

ぜひ、マイスターの皆様にもお届けしたいですね(^\_-)☆

ではまた来月お会いいたしましょう！

## まだまだゴマゴマ

広報担当 後藤武史

暑くなったと思えば、また寒くなり。なんだかヤヤコシイ気候が続きますが、皆様は胡麻のパワーで元気モリモリ、やる気バリバリで頑張っておられると思います。私も今月末には「健康診断」が待っておりますので、胡麻のパワーが再認識できると期待しております。ただメタボが少一しだけ心配なので最近では毎朝2駅分（約30分）歩いて出勤しております。もっと頑張らないと・・・。

そんなわけで（って全然関係ないですが）今回はまだまだ発売される「ゴマ商品」を集めてみました。しかしゴマの商品はまだまだ発売され続けますね。これだけ大手さんが揃ってゴマを扱うことは、ゴマを求めるエンドユーザーの声はスゴく大きい事がわかりますね。私たちもまだまだ頑張らましよう!!!!

2010年2月18日 ミツカン-冷やしぶっかけ焙煎ごまつゆ

<http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/2010news/100128-01.html>

2010年3月1日 日清オイリオ-日清ドレッシング ごま香る うま塩味

[http://www.nisshin-oillio.com/company/news/archive/2010/20100121\\_194757.shtml](http://www.nisshin-oillio.com/company/news/archive/2010/20100121_194757.shtml)

2010年3月9日 江崎グリコー-プリッツこんがり本舗<ごま>

[http://whatsnews.jp/products/detail.php?product\\_id=4469&PHPSESSID=d21f819b9b70f06355133adf0393276e](http://whatsnews.jp/products/detail.php?product_id=4469&PHPSESSID=d21f819b9b70f06355133adf0393276e)

2010年3月23日 不二家-カントリーマアム(金ごま)

<http://www.fujiya-peko.co.jp/sweets/item/13149.html>

2010年4月12日 エースコック-練り胡麻の恵み 汁なし担担麺

<http://www.acecook.co.jp/newitem/april/index04.html>

2010年4月26日 マクドナルド-NEW ゴマえびフィレオ ごまごまバンズ

<http://www.mcd-holdings.co.jp/news/2010/promotion/promo0420.html>

2010年5月 551 蓬莱-黒ゴマアイスクャンディ

<http://www.551horai.co.jp/kikanngentei/551noaisukyannde.html>

## 胡麻屋くれえぷ堂店長日誌

広報担当 深堀 秀生



ありがたいことに、胡麻屋くれえぷ堂は最近メディア率が上がってきまして、ケーブルテレビ J:COM の取材がありました。祇園からきれいな舞妓さんが来られ、ごまクレープを食べてくださいました。

「恋舞妓の京都慕情」という番組だそうです。

6月2日から毎週水、金、日曜日放送とのこと。

ケーブルテレビをご覧になれる方、ぜひご感想をお願いいたしますw

また、関西テレビ『プチっとく』という番組のディレクターをされている山田さんがお越しくださり、胡麻屋くれえぷ堂を大変気に入ってくださいました。この方はNHKの番組も手掛けていらっしゃる方で、ぜひ今度NHKの方でも紹介させてほしいとおっしゃってくださいました。

ありがとうございます！



その他、役者のタクヤ様という方がお越しくくださいました。

ここだけの話ですが、現在『大奥』という映画の撮影中で来られているとのことでした。

ご来店誠にありがとうございました！

関西テレビ『プチっとく』（毎週月～金曜午前 11:25～11:30 の 5 分間放送）で、胡麻屋くれえぷ堂のごまクレープが紹介される予定です。6月2日（水）放送予定に変更になりました！乞うご期待！<http://ktv.jp/p-toku/index.html>

ということで、胡麻屋くれえぷ堂をこれからもよろしく願いたします。

---

【胡麻情報】中国西南部から東南アジア地域で深刻な干ばつ、高温状態となっております。タイでもメコンが渇水して稲作に影響を与える社会問題にも発展しており、メコン川流域の地では深刻な問題となっております。ミャンマーからも、昨年以上に降雨が少なく、高温が続いており昨年より状況は悪いとの報告ありました。昨年同様、中国へのポーターレードが減少すると、中国の輸入量が増加しマーケット押し上げ要因となり、胡麻の値段が高騰しそうです。

◎2010年6月19日（土）に第2回セサミマイスター試験を開催いたします。マイスターの皆様には補助スタッフなどをお願いすることもありますのでどうかよろしく願いたします。

◎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、よろしく願いたします。次回ご投稿予定は藤本様です。よろしく願いたします。その他、情報や投稿を随時募集しております。あて先は [goma@wadaman-s.com](mailto:goma@wadaman-s.com) までお願いいたします。次号は6月20日配信予定です。お楽しみに！