

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

2010年10月23日発行 第16号

# 胡麻の産地

胡麻インストラクター協会

会長 セサミマイスター 深堀 勝謙

胡麻の産地は前回ご紹介したとおり、アフリカ、地中海、中東、インド、中国、ミャンマー、ベトナム、中南米などです。

その産地について考えてみると、すべて発展途上国すなわち貧困国であるということがわかります。

中国についてはまだまだ格差もありますが、自国消費のため輸出することが無くなってきました。

胡麻を作ることは大変な作業です。

それは貧困でなければ作る意欲がわかないということにもなります。

つまり経済が豊かになった日本で胡麻を作らなくなったのは単に作っても収穫量が少なく選別作業なども大変すなわち面倒だからです。

その思いを我々セサミマイスターは常に心しておかなければなりません。

胡麻で世界平和を目指す素晴らしい団体として。

## 私は電気屋さん

セサミエレキスター 赤畠 貞宏

実は私は地味な電気工事屋なんです。

来年で創業 60 年です。三代目です。

なぜ「金ゴマソフトとごまクレープ」を草津市で始めたのかをお話いたします。

「倫理法人会」という全国組織があります。三条のクレープ屋さんにも「職場の教養」という小冊子が置いてあると思いますが、弊社も 20 年以上前から先代の会長が会員になっておりました。

昨年、京都市西のモーニングセミナー {早朝 6 時から 7 時まで} に講師として来て頂いたのが深堀会長との初めての出会いです。それから何度かお会いしてお話したり、一度お酒を一緒に飲んだときにお酒に、深堀教の毒 (ゴマ) を盛られて、それから深堀教祖様の信者になりました (笑)

それから、ゴマの「虜」です。

信者になる前よりゴマ歴は長くてサントリーの「セサミン」は発売前より京大の森谷教授との開発時から愛飲してます。深堀先生ほど絶倫でバイタリティーはないですが、再来年で数え 60 歳のわりには元気なほうです。



ソフトクリームをゴマペーストで始めたのは滋賀支店の近所に幼稚園が 2 件あり、お子様に是非食べて頂きたかったからです。{偶然にも石田先生のお嬢様が幼稚園で保母さんされてます}

食べて健康のゴマをますます広めたいです。

これからも「縁」と「恩」と「感謝の心」でゴマと愛を大切にしていきたいです。草津にお越しの節は是非、お立ち寄りください。

# ひろちゃんと、私と、胡麻

セサミマイスター 尼崎 由起子

初めまして！ 尼崎 由起子です。

今年7月に、晴れてセサミマイスターとなり、皆様の仲間入りをさせていただきました。  
よろしく願いいたします。

今回は今年起こった胡麻に関する出来事を紹介したいと思います。

ひろちゃんと私は、中学校の同窓生です。

バレーボール部で共に汗を流したのは、なんと30年以上前のことです。

そんな恐ろしいほど年月がたったとは、自分でも驚きです。

長い間逢ってなかったのですが、今年の春に同窓会がありそこで再会。

すぐに昔のまま、会話が弾み再び交流が始まりました。

ひろちゃんは、お花と料理が大好きで、広い庭はまさにイングリッシュガーデン。

料理も、何をいただいてもおいしいし綺麗なのです。

そこで、料理があまり得意でない私は、ひろちゃんに料理を教わり、その代わりに私が石田先生に習った胡麻料理を伝達するという料理教室を月1回することになったのです。

初回9月は、鮭のフライ トマトソースと、簡単ゴーヤサラダ、きのこご飯を教えてもらい、私は、おからと金すり胡麻のサラダと、ねぎ焼きの金胡麻油だれを伝達しました。

10月はスタミナラー油井と、ちくわの胡麻焼きと、トマトソースのイタリアンの料理教室になる予定です。

ちなみに、ちくわの胡麻焼きは、100円で買った料理本に載っていたのですが、レシピは、超簡単、お弁当のおかずにもいいと思います。

## 材料

ちくわ	2本	
サラダ油	大さじ1杯	
白胡麻	大さじ2杯	
醤油	小さじ2杯	} A
砂糖	小さじ1杯	
みりん	小さじ1杯	

① ちくわは5mm くらいのななめ薄切りにする。

② Aをあわせておく。

③ フライパンにサラダ油を大さじ1杯を熱しちくわを炒め、②で作った A を加え絡めるようにして炒める。

④ 仕上げに白胡麻を加え全体を混ぜ火からおろす。

こんなことが最近のわたしの、胡麻に関するできごとです。

また、次回執筆担当になったとき、料理教室の経過をお知らせします。

これからもどうぞ宜しくお願いします。

## 和田萬商店様 八尾工場見学

10月16日（土）素晴らしい天候の中、今年も和田萬商店さん八尾工場へ見学に行ってみました。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。



品質管理担当の久綱氏のご協力のもと工場見学と胡麻について伺いました。当日八尾工場では『胡麻』ではなく『ケシ』の加工をされていました。何でもケシはアヘンとして規制されてより、発芽すると法に触れるため取扱が厳しく、加工する業者も減っているそうです。和田萬商店さんでは発芽不毛処理も行っているとの事。また輸入も現在トルコからの輸入のみになっており価格も高騰しているそうですよ。



工場に入っすぐ目に入るのはJAS年次調査確認書。これは有機JAS認定がされたという証明書で工場の認定も必要です。そのため有機商品を加工するにあたり、機械を7時間かけて洗浄するところから始めるそうです。また八尾工場は来年、農水省検査員の指導のため現場を提供し、トレーサビリティのための現場における検査の仕方や、いつどういった箇所で問題が起こりやすいかなどを指導するようです。

次に無農薬栽培についてお話がありました。無農薬栽培といっても、明確な方法はなく地域やその年の気候や状況によって取り組み方を変えていかなければなりません。そのため無農薬栽培をして、不作になった場合の対策として、生産農家さんには畑を全て胡麻栽培にあてるのではなく、他の作物と併用することを推奨されています。また胡麻は非常に生命力が強く、土からの栄養も吸収しやすいため、土が細りやすいので、同じ土地で胡麻を栽培していると段々と土の栄養分が少なくなり、やがて育たなくなるそうです。そのため連作はしないで、休耕地を設け、ローテーションしていくためにも他の栽培が必要との事です。



### 倉庫見学

次に倉庫を紹介いただきました。大量の胡麻が積み上げられた倉庫は、昨年にも増して国産胡麻が増えているように思いました。実際、沖縄県の宮古島での栽培をはじめ日本各地で胡麻の栽培が広がっているそうです。胡麻は土の温度20度以上で発芽するため北海道などの寒冷地では栽培しにくいようです。

倉庫には袋に入った胡麻がおかれていましたが、袋で入庫された時にはまだ莢の部分や石など異物が混入されていました。それを取り除く作業が次にご紹介する選別です。

### 選別工程見学

胡麻は袋で届いた物を煎り胡麻にするまで20工程、さらにすり胡麻にするのに3工程、ペーストにするのにさらに3工程かかり、その大半は選別と検査にあてられます。

選別は今でこそ色彩選別機のCCDで色による選別や、赤外線により形での選別も行いますが、昔はピンセットで一つずつ取り除いていたようです。但し機械で選別していても、極わずかな異物がクレームになる事もあるため、産地や収穫時のツブの特製を研究し、この産地ではこの大きさなど把握した上で選別を行う徹底ぶり。（例えば大まかに別けるとトルコ産の金胡麻は粒が大きくレモン色。国産の金胡麻は粒が小さく山吹色。）それでもきたクレームは真摯に受け止め早急に改善するそうです。こだわりを感じますね。

## 焙煎工程見学

次に焙煎工程を見学させていただきました。今回ご紹介させていただいた焙煎方法は高温流動焙煎といって、穴の空いた鉄板の上に敷かれた胡麻の下から高温風で煎るため、煎るというより蒸す感覚に近く、胡麻がぶっくり仕上がるそうです。それに対し直接、火で煎る直火焙煎はジューシーな仕上がりとパリパリとした食感がし、人によって好みは変わるが、和田萬さんでは『ぶっくら胡麻』をおススメしています。



場所を2階会議室に移しまして、さらに久綱氏から胡麻について伺いました。

### 1) 胡麻の種類について

胡麻の歴史はスーダンでの白胡麻が地中海付近で金胡麻に、アジアに入ってくると、黒胡麻に変化したそうです。実は莢の中では全ての種類は白色で判別できず、乾燥後にそれぞれの色が付き判別出来る様です。また茶胡麻という種類もあり、主に搾油用として利用されているそうです。

金胡麻は関西以外では販売数が少なく、知名度も低いようです。その理由として関西発祥ということもあるが、金胡麻自体、非常に加工がしにくく、加工次第で非常に美味しくもなり、不味くて食べられなくなるようです。和田萬商店さんは金胡麻販売のパイオニアとして、日々の研究と努力の結果、おいしい金胡麻を開発されたのですね。

さらに黒胡麻は皮が薄く加工する時にはがれやすいため、焙煎時には火力を抑え、逆に金胡麻は皮が厚いため、火力を強くないとナマになってしまう等、胡麻の種類により加工方法も違うようです。白胡麻が一番加工しやすいようです。



### 2) 胡麻栽培について

胡麻の栽培に必要な面積は2トンの胡麻を取るのに2ヘクタールの畑が必要など広大な土地が必要だそうです。栽培に適した農地として火山の近くが良いとされ、火山灰の影響が大きいと考えられているそうです。そのため火山灰の恩恵が少ない地域では、実際に胡麻が育ちにくいようです。また、土は動物性堆肥をやりすぎると栄養過多で逆に土が死んでしまうため、植物性堆肥がおすすめだということです。ちなみに国内での栽培は昨年より多く150t位になりそうですが、地域や年度による収穫のバラツキがあり、まだ産地を特定するには難しいようです。現在販売されている国産胡麻は産地が特に明記されてなく、ほとんどが各地のブレンドで対応しているようです。

しかし和田萬商店さんでは三地域での収穫と品質を安定させ、『金播磨（兵庫県西脇市）』『黒丹波（兵庫県丹波地方）』『白喜界（鹿児島県喜界島）』のブランドで販売されています。

### 3) 海外事情

金胡麻の名産地トルコではタヒーニ（ゴマのペースト）、ハルヴァ（羊羹のように甘いゴマのお菓子）、パンにブレンドなどの食べ方で、自給分以上の消費があり、さらに輸入するくらいの胡麻消費国らしいです。しかしトルコでも高齢者が多くなり過疎化が進んでいる地域も多く、人手不足と技術継承に悩んでいるようです。また最近、ヨーロッパでは黒胡麻が人気だそうですよ。



『一度試してみてください特集』です。

『いつでも美味しく食べるには』

胡麻を美味しく食べるには、空だきしたフライパンでさっと煎る事がよいそうです。通常胡麻に含まれる水分は1%以下が美味しいと感じられ、袋に入れた時点で2%近く水分が含まれます。それを再び1%にすることで美味しさが復活するそうです。胡麻は生命力が強く、ある程度経過した胡麻でも、煎り直す事で見事に復活するそうですよ。

『胡麻は立派な薬です』

胡麻を食べていると風邪をひかない。ずっと食べ続ければセサミンが体内に蓄積され身体の抵抗力がつきやすいそうです。インフルエンザも気合いで吹き飛ばすかも（これは是非、試してみてください・・・とはいえません）

久綱氏より胡麻インストラクターの皆様へのメッセージとして今後、五感を使って胡麻を感じるようにしてくださいとのことです。目で見て色や形を確かめ、臭いをチェック。指で触って油ぐあいの確認、煎ったときははじけ具合を耳で確認、最後は口で味を確認。この際、ワインのテイस्टィングのように口の中で転がしてみると味がわかりやすいようです。

最後に深堀会長より『今後、京都で胡麻栽培をし、完全京都ブランドの胡麻を作りたい』との挨拶がありました。久綱氏の話によると京丹波市や宇治が良いとのことです。また和田社長より和田萬商店さんで奈良県郡山市において胡麻畑オーナー制度の取り組みをしているので、来年は是非参加して、胡麻作りから初めてみてはとのお言葉をいただきました。

『たかが胡麻、されど胡麻』。

『たかが胡麻』は100円均一ショップの胡麻にまかせて、『されど胡麻』に精一杯の愛情と努力を注ぎ、さらに向上を目指して取り組んでいる和田萬商店さんの姿勢に、更なる胡麻の魅力が発見されることを確信いたしました。私たちも負けずに頑張ってお伝えしていかなければいけませんね。最後に今回の工場見学も非常に有意義なものとなりました事、皆様に改めて御礼申し上げます。ありがとうございました。



## 『ようこそ！裏胡麻美人ワールドへ』

事務局長 GOMA-ISSA

早いですね…また1ヶ月が経ちました(^.^) さて、今月は何を暴露？いたしましょう(笑)  
やっぱり、胡麻の焙煎工場見学ツアーのことでしょうか…今年も昨年同様、珍道中(\*^.\*^\*)もし  
かしたら、去年よりも珍パワーアップ？！

それでは、10/16へとタイムスリップツアーへ皆様をお連れいたしましょう！！

今年は、残念ながら諸事情が重なり、参加者が7人と1羽。ハイエース1台で烏丸御池を出  
発いたしました。運転手は胡麻屋くれえぶ堂の秀生店長。助手席は運転交代用員の事務局藤本さ  
ん、その後ろ3列は公平にくじ引きでの席決め。

ああ…やっぱりくじ運の悪い方っているんですねえ(-\_-;)その日一番の貧乏くじを引き当てた  
のは、胡麻屋くれえぶ堂伏見店の清田さん。なんと往路復路ともに1羽のコケッコの隣。し  
かも窓側で逃げ場なし(笑)これには清田さん、「えー」マジ嫌がり^\_^;

でも、「くじだから仕方ない。」と、満場一致で誰一人として代わってあげると言わない非情な  
マイスター軍団！

参加できなかった皆様は、言わずともそれが誰か？また何故か？は、わかりますでしょ？^\_^;

面白話はてんこ盛り、吉本新喜劇さながらといった感じで、何処を見ても何を話しても金太郎  
飴(笑)みたいな…ミスターエックスならぬ某デザイン事務所のミスタークロスマン等、お話しす  
る内容を選択しきれませんので省略いたしますが、どうしても気になる方は、参加されたマイス  
ターに直接聞いてくださいませ。

集合前 JR 車内に始まり、往復の車中、工場見学、懇親会、二次会、そして解散の最後の最後  
まで他言できない面白さ満載、証拠写真数知れずの一日でした(^\_-)☆

ところで皆様、「7人と1羽」が気になっているのでは？  
往路は8人だったのですが、復路の五条通りで1名…にわとりに変身した方がいらっしゃいま  
した(~o~)

懇親会予定の名越マイスターのお店、「葉菜」さんへと向かう道を誘導しようとした KF さん  
(あえて伏せます)は、おそらく「ここを…」といいたかったのでしょうか…言葉が出ず、「こ、  
こ、こ、こ、こ、こここここ∞」と、とまりません。まん前で、そのおたけびを聞いてい  
た山田さんが「にわとりがいるー」と絶叫(° o °) も〜う大騒ぎ!!! (大大大爆笑) というわ  
けで、ゴマソムリエから、にわとりへと車中変身された方がいらっしゃったのでした… たまに  
白い鶏冠(トサカ)でクレープ焼いてるかも(^\_-)☆

今回は、残念ながら焙煎機の清掃中で、胡麻の焙煎工程は見られませんでした。久綱工場長  
に胡麻についてたくさんのお話、質問、疑問にお答えいただき、セサミマイスターとしてスキル

アップにつながった！…はずです。

たくさんのお話の中で私が気になったのは、『胡麻のポップコーン』です。そのうち、セサミタイムで実践しようと思います(\*^\_^\*)

それでは、おしまいにとっておき写真を！  
あ〜あ、やってしまいましたね(-\_-;)   
胡麻屋くれえぷ堂店長日誌へと続く…(^\_^)~



では次回？また…

### 胡麻屋くれえぷ堂店長日誌

広報担当 深堀 秀生

季節の変わり目で体調を崩しやすい昨今、皆様胡麻パワーでご健勝のことと存じます。

さて、今月は10月10~11日に大阪の難波宮公園で開催された「大阪あきない祭」にセサミマイスター藤本氏と参加させていただきました。

あいにくの雨で足場が悪く、足元がドロドロの状況にも関わらず、たくさんの方々が来場されました。

胡麻屋くれえぷ堂のブースは少々分かりづらくて、足場も悪いところにはありましたが、お客様の中には、京野菜ごまクレープを食べて「おいしい！おいしい！」と連呼され、色々なお友達に連れて来てくださった方や2日間ともに食べに来て下さる方もありました。「大阪にもぜひ出店してほしい！」との声を多数かけて頂き、本当に感激でした。

また、2日目の終わりごろには、吉本のぎ・ぼんちのおさむちゃんも来場され、会場を盛り上げておられ、私も一緒に写真を撮っていただきました。



東京の開発スタッフの内田さんが胡麻屋くれえぷ堂に来られました。

オーストラリアからきているシリアちゃんとひとしきり英会話を楽しまれたようです。

ご来店誠にありがとうございました！





胡麻インストラクター協会 会報  
たまたま商店街の中でご縁があり、ワールドコーヒーの  
西村会長様（現顧問）と、「胡麻ラテ」を試作すること  
となりました。

おいしい胡麻ラテができそうです。胡麻屋くれえぷ堂に  
て近日中に発売予定?! 乞うご期待(笑)

というわけで、どうぞ今後とも胡麻屋くれえぷ堂をよろしく願っています。

---

### 【お知らせ】

#### ○ご寄稿のお願い

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いております。お手数ではございますが、ご担当の際はご寄稿を賜りますよう、よろしくお願いいたします。

さっそくですが、**次回のご寄稿予定は M10022 福井美音子様と M10023 真田友子様**となっております。よろしくお願いいたします。

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](mailto:goma@wadaman-s.com) までお願いいたします。次号は来年11月20日頃配信予定です。お楽しみに!