

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

2011年6月1日発行 第20号

「得意分野」

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

人は生まれもった性格というものがあります。
これは親からいただいた遺伝的なもの、また育った教育環境などでほぼ決まっていると思われています。

しかし、最近私はそれだけではないと思えてきています。
心の声に耳を傾ければ実は答えはそこにあるのです。
想像は、夢の第一歩。そして言葉を発して夢の実現へと向かいます。
ふりかえればひとつの想像（インスピレーション）から今があるのです。
そして自分にあった役割の縁（円）が与えられるのです。
我々胡麻インストラクター協会の目的は「胡麻で世界平和」です。
美味しい胡麻で食卓に感動を提供し、幸せな食卓を創り上げることです。
ですから、まずはそれを想像からはじめてください。
そしてそれは現実へと導かれていくはずです。
そのカテゴリーを「ゴマニュケーション」と名づけました。
ちなみにゴマニュケーションはコミュニケーションから来ています。
コミュニケーションは世界を救います。
それを胡麻化したものです。

裏胡麻美人ワールド 2011 年へようこそ！

事務局長 GOMA-ISSA

あつという間に 4 月も終わり…今年は、あまり桜の季節を感じなかったと思うのは、私だけでしょうか…？

今月は、インストラクター協会内に生まれた（というより、㈱わだまんサイエンス内というべきでしょう）新グループをご紹介します。

その名も、御池の AKB48！こと『OST-8』これ…どういう意味か、おわかりですか？この意味がすぐにわかった方には、会長より豪華商品のプレゼントがあるかも…（笑）

それは、御池店スタッフに向けて放たれた会長のあるまじきお言葉(～o～)

「おば捨て山 OBASUTEYAMA」しかも 3 人いたら、三婆婆ですって(—_—)!! さらに、内々だけならまだしも…関係者ではないところにまでも吹聴。失礼きわまりないと思いませんか<へ´>

でも不思議ですよ～。なぜかそういうことは、どこからともなく、ちゃんと耳に入ってくるんですよ。ああ、恐ろしい(@_@;)お口にチャック！くわばらくわばら。

というわけで、結成されたのが『OST-8』（おばすてやま-8 人の会）です(*^。^*) どうぞよろしく m(_)_m

先日、早速その結成会が開かれました。その第 1 回秘密会議の議題は「社長対策」会議の内容は公表できませんが、盛り上がったことはまちがいなし(^_^)v こうして、私たちは、よりパワーアップして御池店を繁栄させていくのです！どうぞ皆様、『OST-8』を応援してくださいませ m(_)_m

※写真向かって左から会員 NO5、NO1、NO4。右端は、河島あみるさんです。

私たち『OST-8』は、いつでもサインは快くお受けいたします。ただし、写真撮影は固くお断りいたします(笑)



今回は、ごまかし料理をご紹介します。お役立ちまちがいなし(^_-)☆業務用スーパーなどで売っている市販のポテトサラダに、金ごまペースト、金いりごま、金すりごまを加えるだけで、手軽で美味しいごまポテサラダの出来上がり。一度お試しください。

では、また来月の裏胡麻美人ワールドへのご来場をお待ちしております m(_)_m たします。

お元気様です。

セサミマイスター 田中 智也

元気ですかーっ！！

皆様お久しぶりです。いや、はじめましてのご挨拶であるかもしれません。

皆様(さまさま)の田中 智也です。

皆様といいましても皆様ご存知でしょうか？

只今京都に、六地藏、九条駅前店、山科柳辻店、醍醐店の4店舗を展開しております居酒屋です。

お近くの際は、是非お立ち寄り下さい。

宣伝しちゃってすみません。

乞うご期待とはいえない・・・とりとめもない文章がこれから綴られていきます。

何卒、お許しを(_)!

第1話(第2話があるのかどうか)

『胡麻』の縁で、深堀会長とお会いして幾星霜。

月日も経ち、少し歳も重ねちゃいました。髪の毛も・・・。

本編のはじまりは、

私の会社の社長(佐々浪 学)が、新店舗(3号店の柳辻店)のオープン前に料理の参考にと、「胡麻屋さんに行くからおいで。」と言われたのがきっかけで、胡麻屋くれえぷ堂さんにお邪魔することに・・・。

なんとその場所が！

生まれ育った実家から、徒歩50mから60mくらいの公園の向かい。

“これは、何かあるな。”とゲゲゲのキタロウのように髪の毛もおっ立ちました。・・・ないんですが(笑)

しばらく、三条会(アーケード商店街)も通ってなかったのに、

そういや、そんなん(失礼をお許し下さい。)あったかな？と思いつつも、向かうとそこには、おしゃれなコックコートを着用した面々が。

それが、第一歩でした。

胡麻について、さまざまなお話を伺い、美味しく頂き、頭の回転が良くなりました。

正直、胡麻は胡麻でしょと思っていた感覚から、うまく胡麻を使ってみようと考えさせられたメモリアルデイでとなりました。

感謝感謝！！

そして、お店にもどり、試行錯誤の末に完成したのが、なっ、なんと！あの・・・

つづく？

ごま塩の季節

セサミマイスター 後藤武史

ごま塩。

言わずと知れた “ごはんの友” ですが、我が家のごま塩は “ごま油と塩”。

以前にも書きましたが、我が家の冷や奴は “ごま油と塩”

この組合せしかありえません。

焼き肉にいても最近 “ごま油や塩” で食べるスタイルが増えていますが、我が家では焼肉のタレというものが存在しません。特にカルビ等の部位は最高に美味しいですね。

さらには刺身。これもよくカルパッチョ等で最近よく取り上げられてはいますが、“鯛の刺身にごま油と塩”。やはり脂が感じる赤身の魚よりは『あっさり白身の刺身』にかけてと絶妙です。

最近 サラダ系ももっぱら “ごま油と塩”。

葉菜はもちろん、大根やニンジン等根菜が、やわらかな甘み？を感じて非常に美味しいです。わらびを初め山菜三昧になるこれからの季節。

山には “ごま油と塩” を持参してレッツゴー!! っといきたい所ですが、美味しいものにはアクぬきが必要です。

我が家では息子が生まれてから中々山菜採りに行っておりませんが、もう3歳になったので、今年はわらび摘みなどにも出かけたいですね。

旬の野菜を “ごま油と塩”。もうよだれがとまりません。

(ちなみに “塩” は赤穂の焼き塩が今のところダントツですが、他におすすめとかあったら、また教えてくださいね)

胡麻屋くれえぷ堂催事日誌

深堀秀生

おかげさまで最近、色々なところでの催事が増えてまいりました。今回は埼玉県にあるロビンソン百貨店に行ってまいりましたので、ご報告いたします。

まず最初に出店させていただいたのは、アニメ『クレヨンしんちゃん』の故郷でもある埼玉県春日部市にあるロビンソン百貨店春日部店(写真右)で開催された「諸国うまいもの市」(5月18日~23日)。全国からおいしいものが集結した中にお呼びいただきました。ありがとうございました m(_)_m



次に同じロビンソン百貨店の小田原店で開催された「第一回京都展」(5月25日~30日)。初めての催しということもあり、たくさんのお客様にお越しくださいました。



今回は「ごま若葉青汁」も販売させていただきましたが、対面販売をすることで、ますます青汁人口のおおきに驚かされました。

多くの方が青汁をお飲みになっており、ごまの若葉に興味を示していただけただけでも大きな収穫であったと思います。

旅の空にいたものですので、今回の会報の編集と発行が遅れてしまいましたことをこの場をお借りしてお詫び申し上げます。

どうぞ今後ともよろしく願いいたします。

【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 M10025 名越峰代様、M10032 佐々浪 学様、M09005 早稲田紀子、M09006 嶋田栄二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 までお願いいたします。次号は6月25日配信予定です。お楽しみに！

○来る6月4日土曜日に第3回胡麻インストラクター協会・セサミマイスター試験が行われます。

○胡麻インストラクター協会の本年度の年会費（23年度分 5,000円）のご納入がお済でない方は、下記口座にご納入いただきますよう、よろしくお願いいたします。

〈振込先〉京都銀行 三条支店 普通預金 口座 No. 4172211 胡麻インストラクター協会