

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7月25日発行 第21号

胡麻で世界平和

会長 深堀勝謙

胡麻で世界平和を唱え始め早5年が過ぎました。

最初はとても抵抗を感じながら提唱していたのですが、震災以後すごい勢いで理解されるようになってきました。

我々の願いは、胡麻で食卓に感動を提供し、会話・美味しさ・健康を届けることが使命です。それにより世界平和への道ができるからです。

この理念を掲げているため、お陰様でたくさんの出会い、取引、講演が本当に増えました。

ですからそれは決して間違いのない理念であることを実証しました。

胡麻で世界平和を目指していれば、きっと他産業においても例えば「お茶で世界平和」や「建築で世界平和」などを新たに生み出す引き金にもなり得るのです。

更には町が国が地球が応援してくれることになるでしょう。

大きな夢と大きな愛をもってみんなでがんばっていきましょう！

裏胡麻美人ワールド盛夏！

事務局長 GOMA-ISSA

暑中お見舞い申し上げます。

今年は、いつまでも暑くならないのか？と、梅雨空を見上げていましたが…なんのその、あっという間に梅雨明け宣言！その後は連日の猛暑に早くもぐったり(@_@;)と、言いたいところですが…、マイスターの皆様は、毎日欠かさず胡麻を食べているはずなので、夏バテなんて無縁！と確信いたしております(*^_^*)

万が一にも、ぐったりの方がいらしたら胡麻が食べ足りない!! OST(OBASUTE)の聖地、御池店で下田店長以下 OST スタッフの洗礼を受けていただきましょう\(^o^)/

※ OST とは…まだご存知ない方は、会長にお尋ねください。

それはさておき、今回はどんな裏話をいたしましょう…

胡麻の苗を植えにいった時のお話でもいたしましょうか(*^_^*)

時は7月6日、午前7時に烏丸御池インストラクター協会前に集合し、京都縦貫道で京丹波へと。途中、胡麻の植え付けを指導してくださる和田萬商店の松岡さんと舟橋さんと合流し、いざ胡麻畑へ！

今回、お世話になる粕山農園の粕山園長さんが、胡麻を種から発芽させて苗に育ててくださいました。



胡麻は種から植える場合、5~6月に植えるそうなのですが…土地柄、さらには不順な天候も重なり、なかなか発芽せず、7月に入ってようやく苗が育ったということでした。

すでに、畝も作ってくださっており、素人でも植えやすい畑にさせていただいて本当に感謝でした m(__)m

そんな中、最大の敵は猛烈な暑さと、なんといっても会長の暑苦しいトークでした。ただでさえ、日差しをさえぎる日陰がないのは当たり前の畑のど真ん中で、土からの熱気と照り返しの中、畑一帯に響き渡る会長の声(——`) 手より口が先で、ああ残念…(-_-;) しかも、一人だけ畑作業にはちょーっと KY な格好^_^; 松岡さんが、「○堀さーん、一人だけ工場見学に来たみたいやなあ」と。(笑)

そりゃそうですよっ！みんな汚れてもいい服装で、頭に帽子、首にタオル、上は長袖着用、下はジャージもしくは作業ズボン、そして手袋に作業用ゴム長靴。これが畑の正装？ですが、会長はというと… 頭皮(失礼！頭)は、さすがにしっかり保護されてましたが、半そでの T シャツに、普段たまに通勤でもはいている綿パン。極めつけは、白いゴム長靴^_^;^_^; よく、給食センターとか、調理場で見かけるアレですよ！！(笑)

松岡さんの一言に、その場の全員大納得で、その日一番の笑いだったのは言うまでもないことでした(^^)

そんな、胡麻の植え付けでしたが、近いうちにまた皆様にも胡麻畑ツアーのお誘いをいたします。ぜひ、ご参加くださいませ m(__)m



さて、今月のちょこっと耳寄りな話は、夏ギフトの熨斗についてです。関東ではすでにお盆が終わっているのですが、関西では 8 月のお盆あたりまでは、[お中元]でも間違っはけません。ですが、本来は今の時期（立秋まで、今年は 8/7 まで）は、[暑中お見舞い]、立秋(今年は 8/8)以降は[残暑お見舞い]にされるのが、好ましいと思います。最近では、[心ばかり]の他、[感謝]、[ほんの気持ちです]、といった、くだけた感じの口語的な熨斗も季節を問わないので、よく使われます。みなさんも、ちょっとした贈り物に熨斗を添えてみてはいかがでしょうか？きっと、笑顔のお返しが届くと思いますよ(*^_^*)

では、また次回のお越しをお待ちいたしております。

ごま塩の季節

広報 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。

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』にかけると絶妙です。

最近では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。

これからの季節、バーベキューや焼き肉が無性に食べたくなりますが、焼き肉も`ごま油や塩、で食べるのが美味しいですね。ちなみに我が家では焼肉のタレというものが存在しません。特にカルビとホルモンは最高に美味しいですね。ちなみにビールやマッコリなどついつい飲み過ぎてしまっても、皆様おなじみのようにセサミンはアセトアルデヒドの分解も促しますので飲み過ぎにもバッチリですね。(でも最近お医者様からアルコールを減らすよういわれています・・・残念。)

さぁ!!ゴマパワーとお肉パワー、少しのお酒パワーで、この節電の夏を元気いっぱい、笑顔いっぱい乗り越えましょう!!

(ちなみに`塩、は『赤穂の焼き塩』が今のところお気に入りですが、他におすすめとかあったら、また教えてくださいね)

胡麻の効能

総務会計 早稲田紀子

先日、友人と共に西陣陶器市に行ってきました。

場所は市バス上七軒停留所からすぐの千本釈迦堂。

五条坂と並ぶ二大陶器市だそうです、意外と知られていない穴場の陶器市です。

歴史は古く、今年で50回目との幟が上がっていました。

日常生活に深いつながりをもつ陶器に感謝し、陶器業界の発展を祈願する「陶器供養会」の法要も行われるそうです。

境内にテントが張られ10数件の露店が出て清水焼、有田焼など全国の焼き物がずらりと並んでいました。

規模の大きな陶器市は選び応えがありますが、見て回るだけで疲れてしまう私はこのくらい小規模な市の方がゆっくり見て回れて好みです。

千葉で暮らす陶器好きの友人用と自分用に買っているうちにすぐ腕力の限界が来ました。

(たったそれだけで?と言われてしまいそうな量なんですが…)

その時、店のおじさんがお客さんに説明されている声が聞こえて振り向くと、何とも素敵なすりこぎ棒が。おじさん曰く「このぶつぶつが付いているのが本当の山椒のすりこぎ、ぶつぶつの無いのは偽物」と。確かにそのすりこぎ棒はぶつぶつが渋い素敵な味を醸し出しています。

このすりこぎで胡麻を搗いたら良いだろうなあと思いましたが、すでに腕力の限界。

泣く泣く諦めて帰りました。

胡麻には沢山の栄養が詰まっていますが、それプラス「腕力の強化」と「物欲を抑える」効能が加わったら嬉しいなあと思いつつ、翌日久々の筋肉痛に耐えながら思いを馳せました。

はじめまして

美濃陽子 (M11034)



こんにちは。

この度、胡麻屋くれえぶ堂 店長に就任いたしました、美濃 陽子と申します。

これまで、パン屋、カフェ、イタリアンレストランや居酒屋など、飲食業が大好きで、ずっと働いてきました。

接客する中で、様々な感動、驚きやハプニング、そしてたくさんの方との出逢いが生まれ、毎日同じ日はなく、色々違った表情をみせるので、日々勉強の毎日で楽しいです o(^-^o

初めて社長に会った時、

軽快で楽しく、前向きなトークに引き込まれ、胡麻の話を聞くと、更にパワーアップ濱濱

目をキラキラと輝かせて色々な話しをしてくださる社長をみて、「本当に胡麻が大好きなんだなあ」と胡麻への愛情をひしひしと感じました！

「家庭円満は感動の食卓から」

社長のこの熱い世界平和への想いを、

一人でも多くの人に伝えられるように…

一人でも多くの方がごまを通じて笑顔になるように…

ごまの輪がどんどん大きく広がっていくように…

胡麻屋くれえぶ堂から、いー・パワーを発信していきたいです(o^▽^o)！

これからどうぞ、宜しく願います！

新人セサミマイスター誕生！

去る6月4日(土)、JR南草津駅前・市民交流プラザ(フェリエ南草津5F)にて、「第3回セサミマイスター認定試験」が行われ、今年には6人の新人セサミマイスターが誕生いたしました！みなさま、どうぞよろしくお願いいたします。



(左から)大濱、奥野、石田J、北口、板木、敬称

【セサミマイスター登録者一覧】

シニアマイスター	S09001	深堀 勝謙
胡麻料理インストラクター	C09002	
セサミマイスター	M09001	

胡麻料理インストラクター	C09001	石田 敦子
セサミマイスター	M09002	

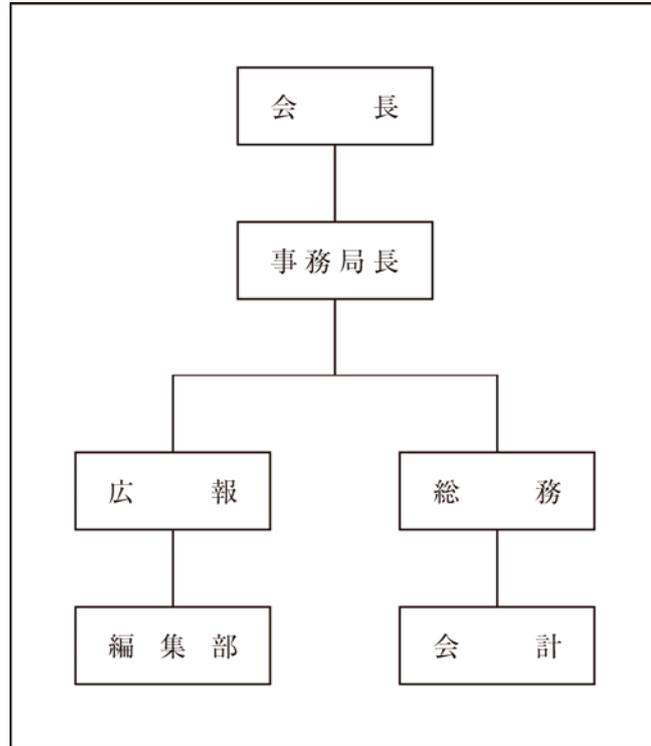
セサミマイスター	M09003	後藤 武史
	M09004	深堀 秀生
	M09005	早稲田紀子
	M09006	嶋田 栄二
	M09007	下田由美子
	M09008	染木 晃栄
	M09009	新井 和子
	M09010	奥野美智子
	M09011	藤本 仁平
	M09012	栗山 純子
	M09013	前川 友香
	M09014	山田 一美
	M09015	秋山久美子

セサミマイスター	M10018	上山 賢司
	M10019	吉田 啓子
	M10020	赤畠 貞宏
	M10021	尼崎由起子
	M10022	福井美音子
	M10023	真田 友子
	M10024	水埜 公喜
	M10025	名越 峰代
	M10026	蔵ヶ碕 実
	M10028	清田ひさ乃
	M10031	田中 智也
	M10032	佐々浪 学

セサミマイスター (New)	M11033	石田 純子
	M11034	美濃 陽子
	M11035	北口 敏子
	M11036	奥野 正義
	M11037	板木 孝之
	M11038	大濱真知子

【胡麻インストラクター協会・事務局 組織図】

会 長：深堀 勝謙 (M09001)
 事務局長：石田 敦子 (M09002)
 総務会計：早稲田紀子 (M09005)
 広 報：後藤 武史 (M09003)
 広 報：深堀 秀生 (M09004)
 編 集 部：石田 純子 (M11033)



ごま畑・農作業のご案内

来る 8 月（日時未定）、京丹波にあるごま畑での、農作業を予定しています。今回の作業は、雑草引きが主な作業になるとのこと。日程は追って連絡いたします。みなさま、是非、ご参加くださいませ。セサミマイスターみんなで、ごまの成長を見守り、新たな学びを得て行きましょう！

会長・ゴマソムリエのお店より

去る 6 月 16 日（木）、おかげさまで「胡麻屋くれえぶ堂」は 3 周年の節目を迎えることができました。これも、日ごろの皆様からの支えのおかげかと、感謝の念がつきません。

これを機に、ミックス胡麻（白・黒・金、ゴマソムリエのこだわりブレンド！）、黒胡麻クリーム、ごまハチミツなど、ますます「ごま」



にこだわった新メニューへと刷新！ なかでも、ゴマレット（ゴマのガレット）はイチオシ！ 是非、食べに来てください！



来る 7 月 27 日（水）、「京都・ごまの専門店ふかほり」はみなさまに支えられまして、おかげさまで 1 周年を迎えます。

つきましては、7 月 27 日（水）～8 月 2 日（火）の期間中、感謝の気持ちをこめまして、粗品をプレゼントいたします。更に、購入時のポイントが 2 倍！！ しかも、毎日先着 30 名様に、ごまカレーパンをプレゼント！

杵つきパフォーマンスやギフトラッピングなど楽しい企画も盛りだくさん！

当店名物、「金すりごま」や「金ごまいわし佃煮・金ごまさんま佃煮」「ごまドレッシング」「一番搾りの金胡麻油」「ごまふりかけ 7 種類」「金胡麻ラー油」「ごまの健康食品」などなど、こだわりのラインナップを揃えて、スタッフ一同お待ちしております！

ご寄稿のお願い

セサミマイスターの皆様には、会報への原稿執筆を、輪番で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。

次回のご寄稿予定は名越峰代様 (M10025)、佐々浪学様 (M10032)、北口敏子様 (M11035)、奥野正義様 (M11036) の 6 名です。

8 月 15 日（月）までのメ切りで、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junko@wadaman-s.comまで。次号は次月 8 月 20 日頃の配信を予定しております。お楽しみに！

編集後記 「我が家の食卓」

編集部 石田 純子 (M11033)

はじめまして。このたび、晴れてセサミマイスターの仲間入りをさせていただきました、石田純子です。

広告屋である私は、公私共に「創る」ことが大好きです。同時に、表現（創る）までのプロセス（調べる・道理や仕組みを見つける）も大好きです。疑問に感じたことを紐解いていくときのワクワク感って、ジグソーパズルが完成に近づいていくときの爽快感に似ていませんか？

あるとき、仕事って何？ 活躍って何？ 例によって、とりとめもないことを思いめぐらしていました。考えるほどに疑問は膨らむばかりで、ビジネス書や経済書をよみあさり、それがまた疑問の種となり・・・ そんなループで考えあぐねているときに、会長の顔が浮かんだのです！ 「かつて、プライベートで一緒に活動した、かっちゃん（会長）って、すごいとされる生き方を体現してる！ あのエネルギーはどこから来るんだろう？」と。そして「仕事とは“志事”であり志をもって成すこと（<http://www.wadaman-s.com/shigoto.html>）」の名言に惹かれるがままに、「人となり」と「生き方」を学ぶべく弟子入りを志願して、今に至ります。

Open Sesame！ ごまに結ばれたご縁は、さらなる道となって開け、セサミマイスターとしての新たな道につながりました！ 同時に経験をいかして、胡麻インストラクター協会「会報」の編集にも携わることになりました。どうぞ、よろしくお願いいたします。

さて、自己紹介に続きまして、せっかく頂いた執筆スペースですから、胡麻トークを試みたいと思います！（セサミマイスター初仕事！？ ドキドキ！）

選んだテーマは「我が家の食卓」！ お気に入りのメニューを紹介します♪

【ごま塩キュウリ】

もしかしたら「叩きキュウリ」のことかもしれないのですが、短めのスティック切りにしたキュウリをポリ袋などに入れ、ごま油＋サラダ油＋顆粒だし＋塩をお好みの割合で！ 息子の友だちのお家で、ママ友さんにごちそうになり、とても美味しかったので、我が家でも定番になりました！ 教えてもらったレシピではごま油とサラダ油は1:1だったのですが、私は自分の好みでごま油を多めに入れています♪ 毎日食べていると、ごま油の消

費の速いこと！ すぐに切れるので、ある日足りなくなって、スーパーに買いに走ったところ・・・ 香りが足りない・・・ 味わいと香り豊かなごま油選びがポイントなんだなあ！と気づかされたできごとでした！

ちなみに、ごま塩キュウリとして美味しく頂いた後、漬けダレがたっぷり残ります。もったいないので、翌日に別のキュウリを漬けなおしてみたところ・・・ キュウリから出る水分で、味が弱くなってしまいました。ごま塩キュウリへの再利用はNGです。しかし、1回漬けただけの漬けダレ、ものすご〜く美味しいので、レタスなど生野菜サラダにドレッシングとしてかけて食べると、2度楽しめます♪

【トマトの和え物（ひとめぼれ）】

覚えていますか？ 今回のセサミマイスター認定試験当日の胡麻料理教室で、みなさんお作りになられた、石田先生のレシピ (<http://www.wadaman-s.com/recipe/7.html>) です。

とても気に入ってしまい、これまた、毎日のように食べています♪

【レタス+ときどきベビーリーフ】

大好物のレタスです♪ なんの変哲もないレタスです♪ 1日1玉ペースで消費してしまうので、手でちぎってなんかいられません（汗） 半分にバツと切り、芯をとったら、手でちぎったぐらいの大きさにザクザク切って、ジャブジャブ洗ったら、サラダボウルに盛り付けるだけ。来客のある日は、ここにベビーリーフも加えて彩りに幅をもたせることも！

好きなドレッシングで心ゆくまで楽しんでいます。先述のごま塩キュウリの漬けダレや、金ごまドレッシングと黒ごまドレッシングがお気に入りです。

サラダばかりの紹介になってしまいましたが・・・ この3品は今夏ほぼ毎日!? 登場している、我が家の定番メニュー。暑い夏に、ごまの香りでいただく、さっぱりサラダ! 幸せのきわみだと実感している、今日この頃です。（おまけ。おそうめんを、白ごまドレッシング+金すりごまでいただくのも、とっても美味しくお気に入りです♪）