

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 8 月 23 日発行 第 22 号

### 出会い

会長 深堀勝謙

8月8日、お盆前からなんだかお線香をたきたくなり比叡山にあります弁天堂でいただいたお線香を焚いています。

胡麻はお寺とともに縁が深く、6世紀に仏教とともに日本へ入ってきました。

精進料理に使用される胡麻。その胡麻と通じて今度比叡ゆばさんとの出会いがありました。

不思議ですがゆばも6世紀に仏教とともに日本に伝来したとのこと。

これからの未来を考えた時、愛と心のあるシンプルライフが目標となりましょう。

きっとその際には、6世紀先人から受け継いだこの出会いが重要なポイントとなるように思えて仕方ありません。

当時の歴史、当時の生活を調べてみてはいかがでしょうか？

## 裏胡麻美人ワールド残暑！

事務局長 GOMA-ISSA

まだまだ暑い毎日ですが、みなさまお変わりありませんか？  
今月も、肩の凝らないゆるゆるモードのお時間をお届けしたいと思います。いったい私に緊張ほとばしるような時間はあるのか？と、思われるかもしれませんが…それなりに緊張した時間を生きております。（ちょっと大袈裟でした…笑）

それでは、報道デスクよりお伝えいたします！

このたび、会長が CD を発表いたしました！！ アルバムタイトルは、ずばり `京都慕情、気になりませんか？(^\_^) 皆様に、そっと楽曲名だけでもお教えいたしましょう(\*^。^\*)

- 1 二条城しぐれ（大阪しぐれ）
- 2 堀川の夜はムラサキ（長崎の夜はムラサキ）
- 3 烏丸ブルース（伊勢崎町ブルース）
- 4 御池物語（東京物語）
- 5 オラ京都さ行くだ（オラ東京さ行くだ）
- 6 山中越え（天城越え）
- 7 先斗町で逢いましょう（有楽町で逢いましょう）
- 8 TAKAO（TOKIO）
- 9 丸太町心中（六本木心中）
- 10 桂で 5 時（渋谷で 5 時）
- 11 三条砂漠（東京砂漠）
- 12 嵐山は今日も雨だった（長崎は今日も雨だった）

番外編 長浜たそがれ（横浜たそがれ）

特別番外編 暇唄（島唄）

どうです？ 私の一押し(^\_^)v は、特別番外編の `暇唄、です。もちろん、歌唱は『堀川河童（会長）』まさに、会長の `テッパンソング、と言えます。

そもそも、なぜこんな CD が…？と思いませんか？

会長と、某会社との打ち合わせに伺った時に、まずは食事をすませてからと入ったお店で窓の外の風景を眺めていた時、○十年前の昭和の景色と様変わりしたという話から…最近、『歌謡曲』というジャンルはなくなった、誰でもが口ずさんだというような、記憶に残るサビがある曲ってないねえという話から…いつもの会長のいきなり発表が…いえいえ思いつき！（^\_^メ）

自分で言い出して、笑いが止まらない会長でした（^\_^メ）

曲の内容が気になる方は、直接会長にお問い合わせください。

それでは今月は、幻のスイーツをお届けいたします。[ パッション・ド・セザム ]  
皆様にも、情熱が伝わりましたか？

また、来月お会いしましょう（^o^）ノ



## 佐々浪様ご寄稿

佐々浪学 (M10032)

素晴らしいコメント情報の数々に魅了されます

さて私は京都で居酒屋を営んでおります、佐々浪と申します

笑売していますお店の場所は宇治六地藏駅前→六地藏本店  
外環一本→山科柳辻店 東九条→申とテール煮九条駅前店  
そして 2月 22 日 OPEN しました醍醐駅と石田駅にちょうど  
間→申とテール煮醍醐店です、本店と山科店では 深堀さん考  
案の金ごま唐揚げを販売中です、『ふわふわ、とろとろ』をイ  
メージして一度揚げてから、少し煮込みそして贅沢に金ごまを  
まぶします

きゃ~旨いです今は看板メニューになっています。

そして金ごまと言えば去年大ブレイクした『金ゴマ入り食べる  
ラー油』全国で唯一の健康をアピール出来るラー油でありまし  
た。

当社でも 500 個以上は売れましたよ、その中でも京都大丸の  
催事の時は良く売れました、ごまで平和を広めた行事でした

今年の 6 月は様々オリジナル京野菜詰め合わせを 6 月限定で  
販売しました

賀茂ナス、万願寺、とまと、そして食べるラー油でした 38 セ  
ットも売れました『ビックリです』写真を掲載しておきます

野菜も美味しく大好評でした。

宣伝ばかりでしたが、こんな仲間もおりますので今後ともよろしくお願い致します。



胡麻で京都を盛り上げる

胡麻で日本を盛り上げる

胡麻で世界を盛り上げる

ごまかさず、毎日精進していたら世界は平和になりますぞ。

自由な民 佐々浪でした。

株式会社 様様

代表取締役親方 佐々浪 学

企業理念

もう一度行きたい店 NO1 をテーマに

社員一人一人が自由な発想と感性を磨き

一丸となって飲食業界に新たな革命と

旋風を巻き起こし、地域経済の発展に貢献する

経営理念

【お客様と共に幸せになる】

『もう一度行きたい店 NO1』を念頭に、

お値段以上のサービス、クオリティーの実現を通して

全社員の物心両面の大満足と感謝心の成長を目指す。

ホームページ <http://www.samax2.com>

Eメールアドレス [info@samax2.com](mailto:info@samax2.com)

様様本社事務所 FAX075-582-1538

様様 六地藏本店 0774-32-4120

様様 九条駅前店 075-661-5585

様様 山科柳辻店 075-591-3350

2011年2月22日 NEW OPEN

様様 醍醐店 075-572-0057

## はじめの一步

北口敏子 (M11035)

はじめまして、新人セサミマイスターの北口 敏子と申します。

(株) わだまんサイエンスで、営業事務を担当しております。

ラッピングを通して、石田敦子先生のご縁で仲間入りさせていただきました。どうぞよろしく願いいたします。

お手軽簡単ごまライフを、一人でも多くの人に知っていただければ良いなと思います。

ごまでもっと元気が広がりますように・・・。

そして、自分自身ももっときれいになりますように♪

私のはじめの一步は、『発酵胡麻』です。

効果のほどは?・・・お楽しみに!

## ソムリエってすごいです！

奥野 正義 (M11036)

はじめまして、今回待ち望んでおりましたセサミマイスターの一員に加えていただきました、奥野正義と申します。一生懸命頑張りたいと思いますので、皆様宜しく願いいたします。

さて、今回初寄稿という大役を仰せつかりまして、大変恐縮致しております、何を書いたらいいのか、とても悩みました。そこで頭に浮かんだのが、自分自身が大変感銘を受けた言葉についてです。

それは、「物事の結果は心に描いたとおりになる」ということです。

以下この言葉についての説明は、

(ものごとの結果は、心に何を描くかによって決まります。「どうしても成功したい」と心に思い描けば成功しますし、「できないかもしれない」という思いが心を占めると失敗してしまうのです。心が呼ばないものが自分に近づいてくることはないのであり、現在の自分の周囲に起こっているすべての現象は、自分の心の反映でしかありません。ですから、私たちは、怒り、恨み、嫉妬心、猜疑心など否定的で暗いものを心に描くのではなく、常に夢を持ち、明るくきれいなものを心に描かなければなりません。そうすることにより。実際の人生も素晴らしいものになるのです。)

この言葉は、京セラの会長の稲盛和夫さんの言葉です。この言葉に感銘を受けた理由は、もちろん稲盛さんはこの言葉を実践して大成功を取められ、素晴らしい人生を送っておられますし、そして、なんととっても、我々が「深堀氏」がこの言葉を実践、体現しておられるなぁと感じたからであります。

世界的な企業家と同じことを実践して、“胡麻で世界平和を”を提唱し、実践に向けて一步一步近づいておられる「深堀氏」を改めて尊敬しますとともに、僕自身も自分の夢の実現のため、これから日々頑張っていきたいと思います。何か堅く正しい文章になってしまいましたが、思ったままの今の気持ちを書きました。

## ごま畑・農作業のご案内

21 号にてご案内しておりました「ごま畑・農作業のご案内」ですが、8 月中は日程調整がつかず実現するに至りませんでした。引き続き日程を調整しております。決まり次第、ご案内させていただきますので、みなさまふるってご参加くださいませ。セサミマイスターのみなさまと、美味しい胡麻の原点（畑）にて、胡麻の輪が広げられる日を楽しみにしております。

## 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)、板木孝之様 (M11037)、大瀧 真知子様 (M11038) の 3 名です。

9月12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](mailto:junko@wadaman-s.com)まで。次号は次月 9 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「リトルマイスター」

編集部 石田 純子 (M11033)

セサミマイスター・デビューから 1 ヶ月、会長に弟子入りして 7 ヶ月、おかげさまで、公私共に胡麻色の毎日！

ヨガ友（産婦人科のヨガつながり）・ジモ友（ご近所＝地元つながり）・エン友（保育園つながり）、息子を通じてあちこちでできたママ友さんにも、胡麻の輪が浸透中！我が家でふるまった胡麻料理がきっかけで、お買物してくださるのは嬉しい限り！「ゴマソムリエのごま、買うたで～！」「（金胡麻いわし）何これ！めっちゃ美味しい！うちの子、魚嫌いでもう食べへんのに、これやったらパクパク食べたわ！」「これこれ！美味しい胡麻や！あとから攻めてくる～！（胡麻の香りが消えないの意味）」などのお声を頂戴し、マイスター冥利に尽きています♪

さて、そんな胡麻色ライフな日々を紡ぐ母に、もっとも感化されているのは 2 歳 10 ヶ月の息子。食卓につけば、開口一番「ごまくださ～い！」お茶碗によそったごはんにかけてようとすれば、「ちがうちがう！ここに～！」と小さなお手々をスタンバイ。最近、汁椀に半分ほどの金すりを前菜にいただくのが、彼のお気に入り（笑）これって利き胡麻？？？

我が家のリトルマイスター。オカンは床掃除にも明け暮れる日々ですが（涙）「ごま、お～いし～！」ひとくち食べるごとに、ニッコリ笑って言うので、ごままみれの食べこぼしも、笑って許せちゃうのです。これぞ、胡麻で笑顔の食卓！！

### 【リトルマイスターごろく】

「からいのパッパたべよおか～？」 ← ラー油ごまふりかけを要求しているとき・・・

「からいのください！」 ← 金胡麻食べるラー油を要求しているとき・・・

「もお～とからいのください！」 ← 同じく辛口を要求しているとき・・・

辛いものばかり・・・(--;