

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 10 月 28 日発行 第 23 号

会長 深堀 勝謙

こここのところ講演の依頼がお陰様でとても増えてきました。

当初は「胡麻の講座」という内容でしたが、次第に講座内容が変わってきました。

それは近々開催する予定の「スーパープラス思考術セミナー」や「太陽になるレッスン」。

いったい胡麻とどうゆう関係があるのか??と思われる方もいらっしゃると思いますが、胡麻は6世紀仏教とともに日本へやってきました。

仏教で使用する目的は、栄養補給と精神浄化です。

胡麻はうつ病も治すといわれており確かに胡麻を食べている人はみな笑顔があって元気いっぱい。

そこでスーパープラス思考や太陽になるレッスンなどが出来上がったのです。

もちろん親のおかげもあるとは思いますが、確かに胡麻を食べ始めてから僕の人生は変わりました!!

10月25日、夜 道頓堀ホテルにて「太陽になるレッスン」

11月9日 夜7時から8時30分 リーガロイヤルホテル大阪 エコードロイヤルにて
「スーパープラス思考セミナー」← こちらはすみませんがご参加ください! まだ1名しかエントリーがないので。。。よろしくお願ひします!! (泣)

裏胡麻美人ワールド秋！

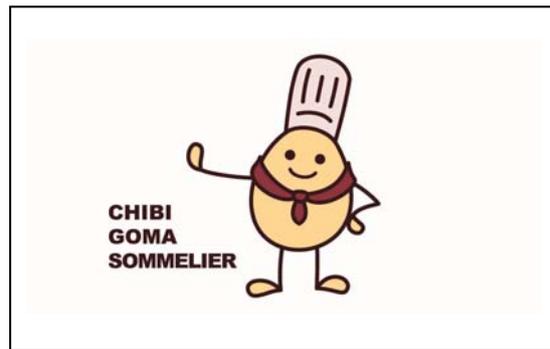
事務局長 GOMA-ISSA

あっという間に季節がすすんでしまいましたね…みなさまの秋は、読書の秋ですか？食欲の秋ですか？ それとも… 私は、快眠の秋！です(*^_^*) おかげさまで毎日 8 時間睡眠！ と言いたいところですが… 心地よい目覚めをむかえた といえる日は遠い感じの毎日です。トホホ(T_T)

さてさて今回はゴマソムリエが生んだ新しい家族を紹介いたしましょう(*^_^*) 会長に第 3 子誕生?! (…それは知りません。ご本人さまにご確認くださいませ。)

以前、胡麻料理教室セサミタイムで、時間とホワイトボードを持て余した会長が、何やらごそごそホワイトボードの隅に落書きを。そして、毎度のことながら自画自賛の会長は、編集部の J 子さんに、これでキャラクターを作ってくれと。

素直で実直な J 子さんは、すぐさまキャラクターを。愛嬌のあるかわいいゴマのキャラクターが誕生したのですが… 残念ながら日の目をみることはなく、静かに眠りについておりました。



それが、はなまるマーケットの取材が決まった時のことです。会長が発案した「つきごまセット」に使うペットボトルの「なみなみうねうね」の本体に絵を描いてくれと。そんなこと… 誰も喜んで描きたい人なんていません。みんなスルスルー^_^; にもかかわらず、ま～あ、会長のしつこいこと(—_—) そこで、〇〇日の間、眠りについていた幻のキャラクターに J 子さんが息をふきこんだのです。

残念ながら、はなまるマーケットではオンエアされませんでした… はなまるマーケットのディレクターからは「かわいい！」と。いわゆる『ブサカワ (ブサイクだけどカワイイ)、キモカワ (気色悪いけどカワイイ)』ギャル文字でいう『下手上手 (へたうま)』ちなみに F さんは、『ブサキモ』と言い放ちましたが… 感じ方は人それぞれなので (笑)

せっかくなので、みなさまにお披露目いたします(*^_^*)

その名もズバリ『ゴマニュケーションファミリー』左から、ガリベン、ピョント、チビゴマソムリエ、プー太、イノッキーです。ちなみにモデルは、深堀家（父、勝。母、冴子。長男、勝謙。次男、隆介。三男秀生。）だそうです。



現在、ごまの専門店ふかほりにて「つきごまセット」は、500円で限定販売されております。

では、みなさま次回またお会いしましょう！



一通のメールから・・・

大瀧 真知子 (M11038)

はじめまして、この度新人セサミマスターとして仲間入りをさせて頂きました、大瀧真知子と申します。先輩セサミマスターの皆様、宜しくお願いいたします。



6月4日に、滋賀県で開催された セサミマスター試験に参加をさせて頂いたのですが、メールを見返せば、2009年09月01日に深堀氏に胡麻大好きラブコールを送らせて頂き、2010年のセサミマスター試験の日程を知りたいとお願いし、2010年になり、募集されるのを待っていたのですが、5月は過ぎ・・・6月も過ぎ・・・7月も過ぎ・・・連絡させて頂いたら6月に行われ、一般公募はせずに終了したとお聞きし、ガーン（涙）。

懲りずに、またまた 胡麻大好きコールを送らせて頂いたのが、2011年4月4日。深堀氏よりお返事もらって、6月4日に セサミマスター試験に参加させて頂ける運びとなり、念願のセサミマスターになれたのです。

何度も懲りずに 深堀氏にメールをさせて頂いたのは、ただただ、胡麻が好き♪ という事だけ・・・ それだけなのです(≧▽≦)

胡麻に関する、深い知識もこれからまだまだお勉強なのですが、【胡麻が好きだ】という事で、胡麻は毎日食べています。

健康や美容のためにも！と意識的に摂取するようになり、10年。

深い知識のお勉強よりも体で感じる胡麻の良さがたくさんある事を実感しています。

胡麻食るといいよ♪ 健康にいいよ♪ 美容にとってもいいよ♪

幾度も周りの方々に言っていました、【ただの胡麻好きの人の言う事】でしかなく、【自分が胡麻好きにだけやーん】と言われ続け、あまり聞く耳をもってもらえず、悲しいなあ～という思いを何度も味わいました。胡麻の良さをわかってもらえたらなー そんな想いが、一通のメールとなり深堀氏にしつこく（笑）ラブコールしたのだと思うのです。

セサミマイスターという称号をいただいた今、今までただの胡麻好きの人の意見。からセサミマイスターがおすすめしてくれる胡麻の魅力。へと変わり、胡麻の話に興味深く聞いてくれる人が増えました♪

話しの内容はなにも変わってなくて、自分の胡麻好きを話てるだけなのですが・・・(笑) 胡麻への想いが人に伝わりやすい、キラキラとしたティアラをかぶせてもらった気分です♪

受付、案内業務として勤めている職場でも、ワイヤーアート・パステルアート教室の生徒さんにも先日行なった絵本セラピスト仲間との絵本ライブでも、胡麻！胡麻！胡麻！の話をいっぱいさせていただいています。

黒胡麻信者の私の食事は 常に黒く。魔女のごはん。と呼ばれているのですが、これからも魔女のご飯を食べ続け、それを広め胡麻を通じて笑顔の連鎖となっていくようたくさんの方に胡麻の魔法にかかって頂けるよう頑張りたいと思います。

ごまの焙煎工場のご案内

11月12日(土)「ごまの焙煎工場」を見学させていただけることとなりました。万障お繰り合わせの上、是非、ご参加くださいませ。夜には、懇親会も予定しております。

(スケジュール)

12:00 集合①「烏丸御池」… 京都方面より出発される方

13:30 集合②「JR八尾駅前」… ①に合流される方

14:00 集合③「現地」… 現地に直接行かれる方は、この時間までに

14:00 ごまの焙煎工場見学

18:00 懇親会(烏丸御池まで帰着後、付近にて)

なお、11月3日(木)までに、出欠をお返印くださいませ。出席される方には、後日、詳細を別途お送りいたします。

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)、下田由美子様(M09007)、染木晃栄様(M09008)の4名です。

11月14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11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 「棒々鶏に恋いこがれ」

編集部 石田 純子 (M11033)

先日から、胡麻屋くれえぶ堂に、「棒々鶏ごまクレープ (¥520)」が新登場しました。シャッキシャキの京水菜に、旨みがぎゅっと封じ込められた白ネギと、さっぱりバンバンジーのコラボレーション。仕上げに、ごまドレッシングと杵つきごまが、バーっとというヨダレもののごちそうクレープ♪



遡ること、数日前・・・今春、催事メニューとして、関東圏でひと足はやくデビューしていた頃には、「想像だけで美味しそう～>(▽`*ゝ) 食べてみたい~(*´▽)ノ」と、実は、食いしんぼう石田の想い人!?であった「棒々鶏ごまクレープ」くん (*ノ▽)ゝ

そんな彼がいよいよ、くれえぶ堂デビューすると知って、ふかほりのお店にいた私は、すぐにでも食べたかったのですが、はやる気持ちも空しく、願い届かず・・・

その週末のこと。息子の保育園で親子遠足があり、オカン石田にとっては、勝負弁当の日でもありました。そこで、キャラ弁を仕込むはずが・・・スーパーで食材を選んでいた私の心は、射止められなかった「棒々鶏ごまクレープ」くんへの想いでいっぱい(*ノ▽)ゝ

そんな妄想の果てには、“白ネギをこんがり焼いてから、鶏モモを加えてさらに炒め、仕上げに「ゴマソムリエの白ごまドレッシング (¥980)」で絡め炒めて、水菜を敷いた上

に鎮座してみる”という、創作メニューが詰められておりましたとさ。子どもの行事だけど、ビールが欲しかった（笑）

キャラ弁になるべくしてならなかった、ごまふりかけおにぎり（アンパンマン=しょうゆ風味、バイキンマン=七つの黒色素材、ドキンちゃん=ラー油味、各¥380）は、お弁当交換したママ友さんたちに好評だったので、まあ、結果オーライ。



（赤いお重の左下が妄想パンパンジー）

後日「棒棒鶏ごまクレープ」を射止めた私は、こちらも秋の新メニュー「小倉南京ごまクレープ（¥480）」もペロリ r(^ω^*))) まさかの浮気!?!（笑）

お口の中で蕩ける、黒ごまクリーム×あんこ×かぼちゃ餡が絶妙だったことは、言うまでもありません。あんこといえば「バターシュガー（¥320）」にあんこをトッピングした“あんバター”もオススメだし♪ トッピングといえば「ゴマレット（¥60）」に京水菜とポテトとソーセージをトッピングした、“京野菜ソーセージポテトゴマレット!?”もオススメ中のオススメ♪

皆さま、この秋も、胡麻屋くれえぶ堂にご注目ですよ～！

そのまた後日・・・ 保育園の行事で保護者の踊りに出演したオカンな石田。帰宅後、ホームビデオを見てみると・・・ そこに映っていたのは、まるでカーネル○ンダース。連敗続きのダイエットに、やっぱり挑戦しようと思うのでした=(□□;)⇒