

広げよう
ごま
で
幸
せ
づ
く
り



一般社団法人
日本胡麻協会
Japan Sesame Association

日本胡麻協会 会 報

【第18号 2017年9月1日発行】



〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上る 二条殿町546

NT都ビル9階 わだまんサイエンス内

TEL: 075-222-7318 / FAX: 075-222-0318



皆様初めまして。平成 27 年にセサミマイスターの講習を受けさせていただきました
NPO 法人ロンの家福祉会の馬上 飛眞（もうえ あすま）と申します。千葉県船橋市
で障がい児（者）の移動支援（余暇活動）の仕事をさせて頂いています。

大学の時に友人の紹介でロンの家のガイドヘルパーという資格を取らせて頂いた事
をきっかけにヘルパーとして働かせて頂いていました。建築関係の大学に通ってしまし
たがこの仕事が楽しくて仕方がなく親の反対を押し切って大学の卒業と同時に正式に
入社させて頂きました。ロンの家では移動支援の他に地域活動支援センターⅢ型 Café
すまいるという障がい児（者）の作業所をやっています。ヘルパーの時には殆ど行く事
もなく名前しか知りませんでした。声をかけて頂きすまいるの方でも仕事をさせて頂
く事となりました。そこで初めて「ふかほり」の胡麻を知る事となりました。初めの方
は分からないことだらけでてんてこ舞いの毎日、正直どうしてこの仕事をしているのか
分からなくなることもありました。

そんな時、深堀社長がすまいるに来てセサミマイスターの講習をするという話を聞き、
どうして胡麻なのか知る事が出来ると思い参加させて頂きました。講習と聞くと知識や
技術の話になるのだろうかなどと考えていた私でしたが講習を受けてみると思ってい
たような話とは全く違い、自分の人生に大きく関わるような話ばかりでした。胡麻の味
が自分の気持ち（心）に大きく左右されてしまうということに心を見透かされているよ
うな気分になり、恥ずかしい気持ちとは裏腹に胡麻に気持ちを込めてみたいと思うよ
うになりました。

セサミマイスターに無事合格し何度も胡麻を搗かせて頂き気持ちを毎回込めていま
すが、まだまだ未熟でその時の心情がそのまま胡麻の味に出ています。自分の
気持ちを人に表現するのは苦手ですが胡麻を通じてならば人に気持ちを伝えることが
出来ると思います。

これからも胡麻を通じて色々な人と心を通わせていけるよう努力していきたいと思
いますのでどうかよろしくお願いいたします。

(株) 寺子屋

ごま福堂 草津店

花里 真珠

皆さん初めまして。ごま福堂草津店に勤めている花里と申します。

日本胡麻協会に出会って1年が経ちました。それまでは正直あまり胡麻に対して関心が無く、今勤めている会社でもいろんな店舗がある中で、胡麻の専門店に配属になると思いませんでした。

胡麻についてちんぷんかんぷんだった私に胡麻の良さを熱く教えてくださった上司のおかげで胡麻に対しての世界観が変わりました。

草津に住むまで実家暮らしだったため、あまり料理することが無く、誰かに自分が作ったものを食べてもらう機会が無かったです。

なので、胡麻を搗き始めた頃は、自分の腕や舌に自信が全くなかったです。

お客様に試食で食べてもらうのも、美味しいと思ってもらえるのだろうかと不安でした。

自信無さすぎる私にいつも大丈夫、美味しいよと言ってくださった従業員の方々や

セサミマイスターの講習会で深堀先生から直接、自信持って！と言ってもらえたおかげで今は自信持ってお客様に自分が搗いた胡麻を提供することができました。

お客様から「美味しい」「他の胡麻と違う」「ここの胡麻食べたら他の食べられなくなる」と言ってくださると本当に嬉しく思います。

リピートしてくださっているお客様に前より美味しくなっていると思える胡麻を。

新規のお客様にはここの胡麻の良さが伝わるように、これからもセサミマイスターの一人として自分なりに胡麻を広めたいと思います。

沼山 華子

皆様、はじめまして

青森県在住の沼山華子と申します。

私がセサミマイスターの称号を頂いたのは、約一年弱前。深堀社長と「ふかほりの胡麻」に出会ったのは、そろそろ5年近くなるでしょうか・・・。

八戸での「さくら野 京都展」でのアルバイトがきっかけでした。

確か、「ふかほりの胡麻」も社長さんも八戸初登場で、私も催事のアルバイト初体験でした。

最終日に夕食をご一緒できる事になり、そこで初めて社長の「胡麻に対する深く熱い思い」や「胡麻で世界平和」の話を聞かせて頂き、いつもポケットやお荷物に入っている胡麻商品で、その場にいる皆さんに「食べて頂く」行動力に、すっかり惚れ込んでしまい、「京都に行って修行して、社長さんの下で働きたい！胡麻のお仕事がしたい！」と思った程でした。・・・が、現実問題色々あり、思いとは裏腹、京都で修業どころか、アルバイトとして催事に入る事もなくなりましたが、社長さんが八戸にいらっしゃる際には必ず声をかけて下さり、毎年「八戸さくら野 京都展」でお会いでき、又、

5年前にふかほりの担当をされていた村田さんが、セサミマイスターになっていて

お一人で色々仕切って頑張っていらっしゃる姿も見続けさせて頂きました。

村田さんの「一緒に頑張りましょう」のお誘いに「いつかは・・・いつかは・・・。」と踏み出せないで数年。昨年、「八戸で講習会開きますよ」と社長さんの方からきっかけを作って下さり、お陰様で称号をいただくところまではきましたが、その後何をしたらいいのか全く分からず、友人や知人に「胡麻ってね・・・、ここの胡麻はね・・・」と講習会で学んだ知識を伝えたり、自分で何か作ってみたりするくらいでした。

石田マネージャーから、催事のバイトを再開して接客や催事の空気を勉強し直してみても？との声が再度私を起動させてくださり、他店ではありますが、催事での接客の仕方や空気感を学び直しています。いつかは村田さんの元と一緒に催事に入り、一から勉強し直して、皆さんの様に胡麻に対する思いや、美味しさ、そして「胡麻で世界平和」を伝えていける様に少しずつ、精進していきたいと思います。

そして、いつかは村田さんの片腕？になって村田さんと一緒に、東北地方に胡麻をお届けできる様になれたら・・・その為には、学ぶ事沢山！沢山！日々何事も学びです。

全く持って一からの出直しのスタートを切ったばかりの私ですが
どうぞよろしくお願いいたします。

京都・ごまの専門店ふかほり通販事業部

田中 美由紀

はじめまして、京都・ごまの専門店ふかほり通販事業部の田中と申します。

琵琶湖工房では通信販売の電話の受付をしています。

宜しくお願い致します。

ここで働くまでは、胡麻は脇役？というくらいにしか思っていなかったのですが、ふかほりのつきたて胡麻を初めていただいた時に、とても香りが良くて美味しくて感動したのを覚えています。

今まで胡麻料理といえば、胡麻和えくらいしか思いつかなかったのですが、オンラインショップの『ごまなび』の中の石田先生の簡単レシピを見てみると、胡麻を使ったおいしそうなお料理がたくさん紹介されていました。

家でもそのレシピで作ったおかずが食卓に並ぶようになり、家族も喜んで食べてくれました。

ある日通販の電話を取ると、読売テレビのTENの製作担当の方からの電話でした。

いつも夕方に観ていた番組の好きなコーナーの出演依頼の電話に、ミーハーな私は舞い上がってしまいました。

そして、「シェフVS主婦の料理バトル」に石田先生が出演されることになり、私も一緒にお供させて頂くことになりました。

京セラドームの横の大阪ガスのキッチンで撮影が行われ、テレビで観ていた番組の制作現場に立ち合わせてもらう事ができたのはとっても嬉しいことでした。更に石田先生の作られたお料理がシェフに勝ったのです！！

勝利したメニューは後日生放送の中で出演者の方々に食べてもらう事になって

いたので、石田先生のおかげで生放送の現場にも立ち合わせてもらう事ができ、とてもワクワクで貴重な体験をさせていただき感謝しています。

放送後、お客様からは「テレビを見たよ。」と言って注文してくださる方もたくさんおられとても嬉しかったです。

これからは通信販売の電話の応対の中で、ただ注文を受けるだけでなく、おいしい食べ方の提案などもしていけるように心がけていきたいと思っています。

最後に石田先生がシェフに見事勝利されたレシピの紹介です。

通販サイト『ごまなび』左のバナーから

簡単レシピ／定番料理／ごはんもの／248・“3色のゴマフューユ” みなさんも作ってみてください！おいしいですよ♪

その他たくさんのお料理が紹介されているので、晩御飯のメニューに困ったときは見てみてくださいね。

3色のゴマフューユ



株式会社 京都胡麻美

水谷英一

皆様、はじめまして。京都胡麻美の水谷英一と申します。2017年2月にセサミマイスターの称号をいただきました。

私どもでは元々お菓子屋をしておりました。時代の変化に伴い、今までにないことをしたいと考え、私自身、胡麻が大好きということから、もっと多くの人に胡麻の美味しさを伝えたい、もっといつでもどこでも手軽に胡麻を食べていただきたいとの思いから、胡麻菓子専門店 京都胡麻美を4年前に立ち上げました。設立当初は胡麻についての知識が少なかったのですが、勉強することで胡麻は体に良いが胡麻の皮を破らないと体には吸収されないことや、酸化しにくいことから老化防止に効果があることなどを知り、胡麻の魅力にどんどん惹きつけられていきました。

その様な中、友人より「胡麻で世界平和」を目指している人がいると聞き、とても新鮮で一度お会いして話を聞きたいとの想いで紹介していただいたのが深堀社長でした。通常、胡麻は胡麻を摺るものと考えておりましたが、胡麻は撞いた方が香りよく美味しいとのこと。また体調やその時の気持ちによって味が変わると聞き、実際やってみてその言葉の意味が理解でき、とても衝撃でした。また胡麻講習会でのお話を聞くと、いつも心が洗われ、とても自分が未熟だと気付かせていただけることに、とても感謝しております。

一緒に講習会に参加し、受験した同期の皆さんともとても楽しく過ごせ、胡麻を通じてたくさんの笑顔を作ることができることを学びました。

最後になりましたが、深堀社長との出会い、セサミマイスターの称号を頂いたのは、とても大切な縁を頂いたと感謝しております。これからももっともっと美味しい商品を開発し、少しでも多くの人に感動を与えるように頑張ります。