



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

広げよう
ごま
で
幸
せ
づ
く
り



日本胡麻協会 会報

【第42号 2024年7月20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



感想文：2024年6月27日 セサミマイスター講習会

◆伊藝 裕美子（アンデスファーム）

進化・発展のあるセサミマイスターの講習は5年ぶりになります。

講習を受けて身体にも心にも改めて深くきざむことが出来ました。

「ごめんなさい、ありがとう、皆様が幸福になりますように」の真言は変わらず、

より深い所作に進化していく事に杵つきの醍醐味を感じました。

本当に大事な所作だと思いました。

「瞑想杵つき」の胡麻で、健康や幸せのお手伝いが出来る事を嬉しく思いました。

これから毎年講習を受け、新鮮な気持ちで取り組んでいくようにします。

ゴマパスタやスイーツの「ゴマだらけ」とてもおいしかったです。

たくさんのヒントをありがとうございました。

◆井ノ口 美樹（ごま福堂 錦店）

本日は久しぶりに講習会に参加し 新しい事もまた習得でき、とても勉強になりました。

ここ最近、なかなか店舗でも ごまを搗く時間がなかったり、ゆっくりお客様とも

お話する機会が少なくなったりしていましたが、今回学んだ事を早く実践したい気持ちでいっぱいです。

改めてリピーターのお客様の大事さに気付かされた一日でした。

今後も その様なお客様と出会えるように、毎日楽しい気持ち・感謝の気持ちを忘れず頑張っていきたいと思います！

今日は本当にありがとうございました。

◆宮崎 雄太（ごま福堂 錦店）

今回の講習会では、ごまを販売するにあたって大切な心構えをたくさん学ばせて頂き、

これからお店で お客様と接する時は、実際に今日学んだことを 実践して、

たくさんのお客様に愛の種を配って 私たちも、お客様にも笑顔になって頂けるように、いい水、いい土、いい太陽を心がけて頑張っていこうと思いました。

お昼に頂いたパスタも自分で作ったりしてみて、お客様にもオススメしていくことで、お客様とお話し、心通うような交流をしていこうと思います。

本日は たくさん心に響くお話を聞かせて頂きありがとうございました。

◆清水 保志（琵琶湖工房）

今日は 久しぶりに 深堀社長の講習を受けさせて頂いて、また初心に戻れたと思います。社長の胡麻やお客様、また従業員への深い愛を少しでも受けつげる様に これからも頑張りますので、今後ともご指導、宜しくお願いします。

本日はどうも

ありがとうございました。

ありがとうございました。

ありがとうございました。

ラッキー!ラッキー!ラッキー!ラッキー!ラッキー!

◆田村 実佳（琵琶湖工房）

販売の心得に とても感銘を受けました。

どうしても数字を気にしがちでしたが、「数字、数字」だけではお客様の心には響かない！本当にその通りだと思いました。

謙虚心、感謝心、平和心、この3つの重要性。

通販で注文を受けた時にも、「ありがとう」の心を忘れず、おかげさまの心を持って接したいです。

また商品を愛すること、愛を持って販売することをとても大切な気持ちだと思いました。世の中の色んな人にごまの愛を伝えて たくさんの人を 笑顔、平和、幸せにしたいです。

◆田中 美由紀（琵琶湖工房）

久しぶりに社長の講習を受けて、改めて、ごまをご購入いただいているお客様に感謝の気持ちを持ち、通販でお買い求めいただいているお客様にも その気持ちを電話を通じ伝えていきたいと思いました。

荷物を発送する時も感謝の言葉を添えてお届けするように心がけ、次へつながる対応をしたいです。

製造をする事も増えたので、今日学んだ作法を思い出し、作業にならないよう、愛を込めて ごまの製造作業をし、ヨガのような瞑想や 丹田に力を入れ
ダイエット効果も期待しつつ、これからも気を引き締めて
仕事に取り組んでいこうと思いました。

◆石田 敦子 （琵琶湖工房）

同じごまでも 人それぞれで すべて味が違い、また 味が変わっていくという理屈では説明できないことが、体感することで納得できました。

瞑想することで 邪気を払えるというのが不思議ですが それだけ心が伝わるということ を改めて実感しました。

琵琶湖のパワーも感じられる工房での講習は やはり楽しいです。

理事長自らのパスタランチも美味しく満腹!!

次回も楽しみですね。

ありがとうございました。

感想文：2024年7月2日 セサミマイスター講習会

◆篠原 かおり（ごま福堂 函館店）

今回2度目の講習会と言う事で、前回学んだ事の確認と、新しい事を教えて頂いてとても良かったです。

心にイメージを浮べて搗くごまが、いろいろな違った風味になっていく事が体感できたのが 本当に良かったです。

今一度、杵つきをもっと心をこめて、丁寧についていかなければと思いました。

ありがとうございました。

◆水澤 あかり（ごま福堂 函館店）

本日は、本当にありがとうございました。

私は瞑想という事をはじめたので、最初は少し難しかったですが、色々な場所に行けてすごいと思いました。

自分で瞑想していたごまも、またいつもと違っておいしいし特別感があったし、こんなに変わるのがビックリでした!!

セールストークも 今までの言っていた事（私が）よりも 買いたいと思ってもらえるような気もするので 実践してみます。

私の知らない事がたくさんある世の中ですが、深堀さんの話はおもしろく

とてもためにもなるな と思っています。

自分の事よりも、まず 他の人の事を考えて幸せに暮らしたいなと感じました。

私も 自分自身を見つめ直す機会にもなったので これからに生かしていきます。

◆佐々木 チヅ子（ごま福堂 函館店）

今までは先輩方の姿を見て、ごまの良さを伝えて購入に繋げる接客しかできて
いませんでした。

今回の講習で作法を体験して知り、ごまとの向き合い方が変わりました。

自社の利益を優先するのではなく、相手への思いやりが大切。

何より 搗き方でごまの味が変わり その人の悩みがわかる?と聞いた時は驚きました。

「世の為 人の為に取組む方がストレスなくすむ」と知り、自身の健康づくりだけでなく、
心を豊かにしていきたいと思いました。私も 50 代です。

日頃から 友人や知人に杵つきごまをプレゼントすると 必ず喜ばれます。

これからは「私が鳴いたごまなの」と自慢しちゃうかもしれません。

貴重な経験をさせていただきました。

ありがとうございました。