



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43号 2024年11月10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11月1日 セサミマイスター試験・講習会

◆天野 真理（ごま福堂 川崎大師店）

胡麻が身体に良い事は知っていましたが、それはほんの一部だけだったという事がわかりました。

効用効果に驚くことが まだまだ沢山あると学び、周知したいという気持ちが広がりました。お客様、スタッフ、家族、友人、皆にちゃんと伝えたいと思います。

あと 今回お会いした方達がみんな、明るくてあたたかい…。

とても素敵な環境で とても素敵な皆さんと過ごせた2日間にとっても感謝いたします。

本当に本当に ありがとうございました。

◆多賀 伸太郎（ごま福堂 成田店）

成田ごま福堂の佐々木(旧性小松)店長から教わっていたセサミマイスターの心得でしたが、実際に参加させて頂いた事によって、より一層 自分の心にずっと入ってきました。

胡麻以外の事にも通じる 心のあり方も勉強になりました。

1日目 夜の食事会では、先生方の胡麻に対する愛も深く感じ、楽しい時間を過ごさせていただきました。

次回も参加出来る様に会社にもお願いしていきます。

◆越磨 裕之（ごま福堂 草津店）

今回2日間の講習会に参加しまして 新しい発見や 今まで正しいと思っていた事が違っていたり、とても勉強になり、ためになる2日間でした。

胡麻のつき方、まぜ方、袋づめから仕上げまで、今回教えていただいたやり方で、新たに明日以降からやっっていこうと思います。

試験問題に感しても再認識する事 が出来ましたので、とても良かったと思います。

ありがとうございました。

◆佐久間 亜希（特定非営利活動法人 ロンの家福祉会）

お忙しい中、今年も講習会を開いてくださり、ありがとうございました。

杵つきゴマのつき方、つき手の心や体調によって味が変わる事等、改めてゴマの繊細さを学ばせていただきました。

これからもゴマつきを楽しみながら、お客様が笑顔になる姿を思いうかべながら 感謝の気持ちを持ってゴマと向き合っていこうと思います。

今回は笑顔の絶えない楽しい講習会、トークの時間を過ごす事が出来ました。

初心を忘れず 日々自分と向き合い 美味しいゴマがつけるように頑張っていこうと思います。

皆様と楽しい時間を共有出来た事に感謝しかありません。

ありがとうございました。

◆高橋 誠

お忙しい中 講習を開催して頂きありがとうございます。

金ごまを搗く実習では初心に戻り、 ありがとうの心で搗く事を再認識させて頂きました。

人により香り、味が変わる体験は大変参考になりました。

また機会がありましたら、講習をお願い致します。

◆池田 則子（特定非営利活動法人 ロンの家福祉会）

日々進化している杵つきごま。

心身ともに、初心にかえることが出来ました。

これからも香りや味で証明される杵つきごまを ご利用者様と一緒に「笑顔でありがとう」感謝の気持ちを持って関わっていきたいと思います。

また、一緒に講習を受けた ごま福堂さんと笑顔でごまトークが出来、楽しい時間を共有させて頂きましたことに感謝申し上げます。

◆石田 敦子

人それぞれで 混ぜるだけでも味が変わる。

杵つきも含め、心次第で すべてが変わるのは何度試しても不思議です。

同じごまなのに 他の人と味も香りも違うのは不思議です。

ごまを搗く、つめる所作、これによっても味も含めごまの印象が かわってしまう...

”ごまは生きている”と実感すると共に 自分の心が ごまに共鳴するのだと改めて感じました。