

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48号 2025年11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



感想文：2025年9月8日 群馬県渋川市 ごま協力隊 講習会

◆綿貫 慈

貴重な時間と体験をさせていただき ありがとうございました。

「無」になるという事、意識すると無ではなくなってしまうと気づいたので、透明になってから搗いてみます。

感謝の心を込めて、催事や 担々パウダーの製造をしていきます。

本日は本当にありがとうございました。

工房に来て良かったです。

◆入澤 厚喜代

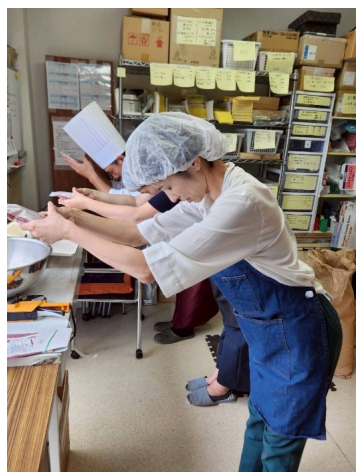
大変ありがとうございました。

自分の気持ちをまずは整えて、「無」になること。

日々雑念が多い自分に気がつきました。

そして反省して感謝すること。

めぐちゃん、石田さん、社長、貴重な体験をありがとうございました。



感想文：2025年10月8日、9日 湯布院ごま福堂 講習会

◆松本 翔太郎

毎年の恒例となりつつある 湯布院ごま福堂に お越しいただいたの講習会開催。毎回のことながらありがとうございます。

今回の講習にて特に感じたことが、新しい所作に変わる度に、味、香りが より一層良くなっていくことに改めて驚かされました。

話では聞いて知っていた事でも、実地において 直接学べたことで 感覚が掴めたような、手応えを感じる事ができました。

また、自身を含め、スタッフ一同で講習を受けると、 次の一年後に向けて、心身が引き締まるような、新たな目標ができたような思いを抱きます。

次回の講習会も 湯布院ごま福堂で開催していただくという思いを新たにできた今回の講習会、本当にありがとうございました。

◆鈴木 恵子

昨年に続き、2回目の講習でした。

私はまだ 杵つきを始めて1年も経っていませんが、ゴマとの向き合いを日々感じております。

講習を受けて あらためて立ち振る舞いや思いを伝える事が出来たのではないかと思います。

深掘さんと話せて また1年間 頑張れそうです。

また 私の考えたスコーンのレシピをほめてくれてうれしかったです。

肉とキムチとドレッシングの料理を作ってみたいと思います。

本日はありがとうございました。

またよろしくお願いします。

◆清水 里香

今日は お忙しい中 湯布院まで来ていただいて、大変ありがとうございます。

今回も新しく学べた事がたくさんあり、いつも目が覚める思いです。

慣れてくると、どうしても 1つ1つの動作が 流れ作業になっている事に気づかされました。

今日の講習で印象に残っている「気持ちと味は連動する」という事。

いつの間にか その気持ちが抜けていました。

今日 教えていただいた事を心に刻んで、これからも お客様に ごまの美味しさを伝えていけたらと思います。

本日は本当にありがとうございました。

