



Japan Sesame Association

講習年月日 2024年 11月 1日

氏名(所属先)

天野 真理 (川崎大师)

胡麻が身体に良い事は知っていましたが、それは(手の一部)たどりつけた
という事がわかりました。効用効果におどろくことがまだまだたくさん
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、日月ろくにあつたらしい。

とも素敵な環境でとも素敵な皆さんと過ごせた
本当に本当に

2日間とも感謝いたします。ありがとうございました。



Japan Sesame Association

(10/31 ハウス)

講習年月日 2024年 11月 1日

氏名(所属先) 寺子屋 皮の店

多賀 伸太郎

成田二三福堂の佐々木(田代小松)店長から教わった

セサミスクスクーーーの心得でした。実際に参加させて頂いた事について、より一層自分の心にすっと入り、できました。

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日日夜の食事会では、先生方の胡麻に対する愛も深く感じ、樂しく時間をす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預りしてます。



Japan Sesame Association

講習年月日 2024 年 11 月 1 日

氏名(所属先) (株)さとう屋 草津ごは福屋
越磨裕之

今回 2日間の講習会に参加しま

して新しい巻けいや、今まで正しく

思っていた事が違った事もあり、そこ

も(①)べん色になり、そのためには 2日間で

した。

胡麻のつき方、まぜ方、袋づめからしあげまで

今回教えられたやり方で新たに

に明日以降からやる事も思

います。

試験問題感覚でも重視します事

が出来ます(下のとくとも良かって)

思います。

ありがとうございました。



Japan Sesame Association

講習年月日 2024年 11月 1日
氏名(所属先)

ロンの家 佐久間 亜希

お忙しい中、今夜も講習会を開いてください。ありがとうございます。

杵つきごまのつき方、つき手の力や体調によって味が変わること等

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めながら、お客様が笑顔による姿を

思いつかべながら感謝の気持ちを持ってゴマと向き合っていきたい

と思います。

今回は笑顔の絶えない楽しい講習会、トークの時間も過ぎる事

で出来ました。

初心者の方々が日々自分と向き合い美味しいごまでつけるよう頑張

たいと思います。

皆様と楽しい時間を共有出来た事に感謝します。

ありがとうございました。



Japan Sesame Association

講習年月日 2024 年 11 月 1 日
氏名(所属先) 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、あいがとうの心で
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。

*講習会に参加して（講習会の感想や思いを記載してください。）



Japan Sesame Association

講習年月日 2024年 11月 / 日

氏名(所属先)

辻田 利子

(準定非営利活動法人 ロンの家福祉会)

講習会に参加して

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。

これからも香りと味で証明される杵つきごまをご利用者と

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いただけましたことに感謝

申し上げます。

* 講習会に参加して (講習会の感想や思いを記載してください。)



Japan Sesame Association

講習年月日 2024 年 11 月 1 日

氏名(所属先)

下田敦子

人気があり、まだ知らない味ばかり。特に味の会の「小次第」

で販売するのは何度かで、不思議な

同じごま豆の間に他の人と味を替わる豆には、なぜ思えない

ごまをつくつめの所作、本当に美味しい味を含むごまの印象が

変わった... “ごまは生きている”と実感あると共に。

自分の心で、ごまに其鳴らの下で改めて感じました。

* 講習会に参加して（講習会の感想や思いを記載してください。）