

授産所からパティシエを

菓子作りのプロを目指す障害者に一流パティシエ(菓子職人)が作り方を直接伝える「神戸スイーツ・コンソーシアムin東京」が今月、東京都中央区で開かれた。一線で活躍するプロの技に接し、参加者は名職人への夢を膨らませた。

【清水優子、写真も】



永井さん(左)からマドレーヌ作りの手ほどきを受ける参加者(東京都中央区の日清製粉加工技術センターで)

スイーツの世界で活躍する障害者を育てようとして、社会福祉法人プロップ・ステーション(神戸市)と製粉会社「日清製粉」、製菓・ナミさん(60)の呼びかけで、今年2回目。

同法人理事長の竹中人がボランティアで協力した。参加者は書類

選考で選ばれた23〜39歳の知的、精神障害者と作業所職員ら計9人。みな授産施設などで洋菓子やパン作りに携わっている。最初に、八木さんがマドレーヌのオリジナルレシピを基に作り方を実演。「生地はツヤが出るまでしっかり混ぜる」「材料の配合分量は正確に」。焼き上がりまで分かりやすく説明を受けた後、参加者らが挑戦した。

障害者にプロが手ほどき

川崎市宮前区の小規模作業所でパン作りをする菊池由香さん(27)は「説明が分かりやすかった。アドバイスも参考になった。腕前を上げたい」と話した。

指導にあたった八木さんも三男(13)に軽い知的障害があり、授産施設などの菓子作りに関心があった。「障害者は学ぶ意欲はあっても、専門学校に入学できず、プロに学ぶ機会もない。修了生は学んだ技術をそれぞれの職場で仲間にも伝えてほしい」。11歳の長女がダウン症というフランス菓子店シェフ、永井紀之さん(48)も「技だけだけでなく、仕事への姿勢もしっかり伝えたい」と話した。



八木さん(右)の説明を聞く参加者

「将来は自分の喫茶店を持ちたい」と夢を語った。竹中さんは24歳の時、重度の脳障害をもつ長女(36)を授かり、91年にプロップ・ステーションを設立、自立と就労を目指してきた。竹中さんは「超一流の技に触れ、本当においしい一流の菓子作りを目指す職人を育てたい」と意気込む。

参加者は12月まで計6回、ムースやパンなどの作り方を学ぶ。