



企業の技術 障害者に伝授

不況で障害者の雇用が厳しさを増すなか、「雇用」の形ではなく、施設やノウハウなど、企業が持つ「資源」を、障害者の職業能力向上に役立てる試みが相次いでいる。（梅崎正直、写真も）



◆野沢孝彦シェフ（右）に技術を学ぶ障害者（東京都中央区、日清製粉小網町ビル）

◆神戸スウィーツ・コンソーシウムDVD「美味しいお菓子のつくり方」2枚組みで税別5000円。作業所、授産施設などは半額。問い合わせはプロップ・ステーション（☎078-845-2263）。

厳しい雇用能力向上支援

パティシエから

おそろいのエプロン、緑色の三角巾を着用すると、顔の笑みが見えられた。

今月中旬、東京・日本橋小網町の日清製粉社内施設を開放して行われた「神戸スウィーツ・コンソーシウム」。

「主催・社会福祉法フアロップ・ステーション」。作業所などで菓

子作りに励む知的・精神障害者たちに、菓子職人（パティシエ）たちが一流の技術を伝授する試みだ。

この日は全5回のうちの初回。書類審査で選ばれた受講生10人が集まった。講師は、洋菓子店「モロツコ」のテクニカル・ディレクター、八木淳司さんら4人だ。

マドレーヌの材料を計量し、合わせる。型に入れオ

「パンへ。みんな同じ形や焼き色になるはずが、うまく生地が膨らまなかったり、焼き色にムラがついたり。受講生の一人、森田来一さん39は「出来栄が全然違う。すぐ勉強になります」。横浜市のウィーン菓子店「コンテイトライ・ノイエス」の野沢孝彦シェフは「参加者が持つ特性に合わせて作業を工夫すれば、将来、菓子店としても十分にやっていると指導した手応えを話す。

受講生たちは、ここでプロの技術を学び、作業所などで作る菓子の質の向上、販路の開拓に役立てる。それを支援するのが日清製粉（東京都）、日東商会（大阪府）などの協力企業だ。粉や会場は日清製粉、その他の材料や製品の販路に関しては日東商会が受け持つ。本業の力を障害者の能力向上につなげる形で、社会貢献を行っている。