

神戸スイーツコンソーシアム
in TOKYO 修了式・成果発表会

「ホンマもんの パティシエになりたい！」

最優秀賞に菊池由香さん 「うれしいです」

神戸スイーツコンソーシアム(KSC)は社会福祉法人プロップ・ステーションと日清製粉株式会社が共催し、日本で活躍する超一流のパティシエたちの協力を得て、2008年6月に発足以来「スイーツの世界で活躍するチャレンジを生みだそう」を目指して活動するプロジェクト。11月30日、高円宮妃久子様をお迎えして「修了式・成果発表会」が開催された。

(写真提供:KSC)

コンソーシアム in 東京 チャレンジド 修了式・成果発表会



最優秀賞の菊池由香さん



菊池 由香

修了式・成果発表会に臨席された高円宮妃久子様は、「私も料理をしますし、スイーツやパンも作ります。心を込めて作ったものを『おいしい』と言って食べてもらえたとき、本当にうれし

いと思う瞬間です。チャレンジドと私たちはともに得手不得手があります。得意なことを伸ばし、不得手なものは互いに補い合いながら手を携え、誇りを持って働ける社会にしていこうと、受講生たちを励まされました。

この日、会場には半年間にわたる講習を終えた8名の受講生たちが学んだ成果を作業所ごとに並べ、参加した関係者約150名に振る舞った。日頃ビジネスで厳しい戦いに明け暮れるオジさんたちも、このときばかりは「おいしいね」の笑顔。そして、受講したチャレンジドたちがネクタイ姿のオジさんたちへ懸命に説明する様子は、これも成果発表会のもう一つの「成果」ではないだろうか。



高円宮妃久子様と受講生、講師たちの「修了式・成果発表会」記念写真

指導したオーストリア国家公認マイスターでモロゾフ・テクニカルディレクターの八木淳司さん、フランス菓子店「ノリエット」の永井紀之シェフ、神戸「ブランジェリー・コム・シノワ」の西川功晃シェフ、ウィーン菓子店「コンディトライノイエス」の野澤孝彦シェフという夢の顔合わせの講師陣が、「本当に皆さんの努力が伝わるスイーツで、甲乙付けがたかった」と受講生の成長ぶりに喜びながら、最優秀賞を菊池由香さんに表彰した。パンが得意で、たくさんのアイデアあふれる作品が講師陣に好印象を与えたという。

受賞した菊池さんは「うれしいです」と一言。そこには、ホンマもんのパティシエになりたい、という受講生全員の思いと、受講を終えたちよっぴり自信が伝わる笑顔があった。

(レポート:吉井勇・本誌編集長)

「受講生全員が途中で止めることなく受講したことに敬意を表します。今度は伝える立場で関わっていただき、さらに一人でも多くのプロとして活躍できるパティシエを目指して研鑽を重ねていただきたい」とあいさつする共催者の日清製粉の佐々木明久取締役社長

