

その他の活動 Other Activities



“チャレンジドをパティシエに” 「神戸スイーツ・コンソーシアム in 東京」 に今年も協力

日清製粉は、社会福祉法人ブロップ・ステーションが中心となって2008年に発足した、パティシエ（菓子職人）を目指すチャレンジド（=障がいのある人）を支援するプロジェクト「神戸スイーツ・コンソーシアム（以下FKSC）」に、引き続き今年も協力しました。チャレンジドを対象としたパティシエ養成スクール「チャレンジド・プログラムVol.3」は5月15日から、日清製粉グループ小網町ビルを中心に計8回開催します。

講師には昨年の講師陣4名に加え、本年度よりフランス菓子「ラ・シェエット」近藤冬子シェフとシェコライエの「ラ・ビエール・ブランシュ」白岩忠志シェフが新たに参加し、まさに夢の顔合わせが実現しました。

第一回目の開講式には、来賓・プレス・ボランティアを含めて約120名が参加。今年から、KSCが総務省の「チャレンジドへのトップ技能習得機会の提供の実証実験プロジェクト」に認定されたことがあり、原口一博総務大臣がご臨席され、「チャレンジドの皆さんをタックスペイヤー（障がい者を納税者）にというのが私の基本的な理念です。私も小さい頃、学校になかなか行けない時期がありました。先生が本を通して、私の中にも無限の可能性があると、ということをお教えました。皆さんの可能性をスイーツ作りを通して広げてほしい。皆さんの活動が今回からライブ中継され、この場に來れない方々にも授産所や自宅で見られるということはずばらしいことです。総務省としても2015年までにインフラやクラウドコンピューティングなどの分野を戦略的に推進していきたいと考えています」と熱く語られました。

開講式後には、永井シェフによるフィナンシェの第一回講習会が行われ、チャレンジドの8名の方々が熱心に取り組み、プロと同レベルで売れるケーキ作りを目指して汗を流しました。

講習会の最後に佐々木社長は、「3日目になるこの取り組みも年々盛



原口大臣



竹中ナミ氏
社ブロップステーション理事長

んになり、一つの目的のために業域を超えたメンバーがパートナーシップを組み、それぞれが協力し、世界的なパティシエの方々との熱心なご協力に支えられ、すばらしい取り組みとなっていると思います。当社としては今後も裏方として一生懸命ご協力したい」と挨拶しました。

ICTを利用してチャレンジドの就労支援に取り組み今回の新しい試みが1年続きます。今後の展開に期待しましょう!!

※チャレンジド…挑戦する使命を与えられた人。米田などで障がい者に対する新しい呼称として用いられる。

※ICT: Information and Communication(s) Technology (情報通信技術)



フィナンシェ

講習をする永井シェフ



【昨年の講師陣】

- 八木淳司氏 (モロゾフ株式会社)
- フランス菓子店「ノリエット」
- 水井紀之氏
- 神戸「ブーランジェリー」〜コマ・シノワ」
- 西川功晃氏
- ウーモン菓子店
- 「コンデイトライノイエス」
- 野澤孝彦氏