

菓子職人で自立へ



障害者向け講習修了式

橋小網町の日清製粉社内の
メイン会場で8人が、洋菓

子店「モロゾフ」のテクニカル・ディレクター八木淳司さんに米粉を使ったクッキーの作り方を教わるなど7回の講習を受けた。このうち3回はメイン会場と高速通信回線で結んだ板橋区、神戸市、名古屋市の3会場の12人も大型画面を通して同時に講習を受けた。この日の成果発表会では、メイン会場の受講生のうち7人が自信作を出品。焼き菓子を出品した神奈川県横須賀市の知的障害者授

産施設「あすなろ学苑」の小島幸夫さん(33)が最優秀賞に選ばれ「これからもた
くさんのパンやお菓子を
つていきたい」と喜んでい
た。

障害のある人たちがプロの菓子職人から一流の技術を学ぶプロジェクト「神戸スウィーツ・コンソーシアムin東京」(社会福祉法人プロップ・ステーションなど主催)の修了式・成果発表会が6日、目黒区内のホテルで行われた。写真。受講生が半年間の講習で学んだ菓子を披露した。

このプロジェクトは、知的障害者らに職人として自立、就職してもらおうと、2008年6月に神戸市で始まり、これまで16人の修了生が所属先の作業所などで洋菓子作りの仕事に携わっている。

昨年からは都内に会場を移し、今年は、中央区日本