

プロ直伝 洋菓子教室

モロゾフなど人気店、来月から

仙台無償で障害者に

被災地の障害者に、人気洋菓子店の職人が手ほどき。そんな講習会が6月から仙台市で始まる。プロのレシピを伝え、厳しい状況に置かれている障害者の仕事をサポートする。



くるみの木でお菓子を作る渡辺亮太さん。講習会に期待を寄せている＝仙台市青葉区

プロジェクト名は「神戸スイーツ・コンソーシアム in 仙台」。障害者の就労を支援している社会福祉法人「プロップ・ステーション」(神戸市)と、日清製粉(東京)が主催し、6月から11月まで月に1回開く。全国に約1千店を展開する洋菓子店「モロゾフ」(神戸市)や、「フランス菓子「ノリエット」(東京都世田谷区)など人気店の職人が無償で講師を務める。材料や調理器具は日清製粉

のほか約10社が提供する。知的、精神障害の人が対象で、お菓子づくりをしてる宮城県内の6事業所から計13人が参加する。2008年以降、東京や神戸でも講習を開き、タルトやスコーン、フィナンシェなどのレシピを伝授してきた。知的障害者の事業所「まどか荒浜」(仙台市太白区)は、和菓子や蒸しパンを作る工場が津波で全壊。工場を新設して再出発を図っており、2人が参加す

る。施設長の中村正利さん(78)は「高付加価値の商品づくりを目指す。一流の職人に教えてもらえるまたとない機会」と期待する。約100種のパンを作る知的障害者の事業所「くるみの木」(仙台市青葉区)は大きな被害を免れたが、月の賃金は最高でも1人2万円に満たない。パンの原材料を量る仕事などを任されている渡辺亮太さん(22)は「ケーキ作りにチャレンジしたい」とやる気満々だ。

プロップ・ステーションの竹中ナミ理事長は「誇りを持って働ける環境づくりをしたい」と話す。

(高橋健次郎)

支援通信