

作業所からパティシエの味

外国人として初めてオーストリア政府認定資格「製菓マイスター」を受けた洋菓子職人、八木淳司さん(64)＝神戸市灘区＝が、障害者の自立を支えようと洋菓子「祈りのプレッツェル」を開発した。パティシエ(菓子職人)を志す障害者に8年にわたり技術指導してきたが、「障害者の支援のために買う菓子でなく、競争できる商品」と考え出した。神戸や東日本大震災の被災地の宮城、福島など11作業所で製造・販売が始まっている。

八木さんは1976年にオーストリアに渡り、技術と知識を認められた製菓マイスターの資格を8年に得た。現在は食品製造業「ジャパンフレッシュ」(横浜市)の製菓アドバイザーを務める。三男悠さん(21)には知的障害がある。息子が成長するにつれ、障害者が作業所で作るお菓子が気になっていった。単調な味で商品としては厳しい。

神戸の製菓マイスター指導

【桜井由紀治】

状況を変えたいと思っていた頃、社会福祉法人「プロップ・ステーション」(神戸市東灘区)と日清製粉(東京都)から、パティシエを目指す障害者のための講習会に協力を求められ、2008年の開講から統括講師を務めてきた。

熱心に学び、腕を上げてきた受講生を商品力からも支えたい。そう考え、祈りの形を表現したドイツ発祥の焼

き菓子「プレッツェル」の新製品を考案した。福島県内の作業所が生産に関わるエゴマをトッピングした塩味と、甘いブルーベリー味の2種類で、教え子の作業所で今年3月から販売している。

八木さんは考案後も、作業所を訪ねては教え子に助言している。神戸市北区の作業所「ほっとステーションぽてと」では、利用者で初回からの受講生でもある内海友人さん(41)に、エゴマの香りの出し方などを教えた。内海さんは大阪大在学中に統合失調症と診断された。卒業はしたものの大学院受験に2度失敗。一時引きこもったが、講習会に「居場所を見つけた」と言う。今は八木さんの一番弟子で、作業所の中心的存在になっている。

2個入り120円。地方発送の注文も受け(送料別)。「ほてと」(078・5881・3796)



「祈りのプレッツェル」を作る内海友人さん(左)と指導する製菓マイスターの八木淳司さん＝神戸市北区の「ほっとステーションぽてと」で、小関勉撮影