

パティシエを目指すチヤレンジド(障害のある人)を支援する「神戸スイーツ・コンソーシアム」東京」の第1回目

が6月20日、東京・日本橋の日清製粉小網町ビルで開催された。年内に合計6回開催される。

「神戸スイーツ・コンソーシアム」は、福祉法人プロップ・ステーション(竹中ナミ理事長)を中心に昨年発足。チャレンジドの就労促進や雇用創出を目指し、菓子発祥の地と言われる神戸からチャレンジドの菓子職人育成を企画。そこでは経営ノウハウについても指導し、チャレンジドパティシエの自立を支援する。

今年は東京会場での実施が始まった。受講生は関東圏在住の作業所など

で菓子作りに従事する8人に加え、第1期修了生の特別受講生を含めた9人。

東京会場では神戸で行

## 障害者の菓子職人育成 神戸スイーツ・コンソーシアム 今年は東京で開催



たい」と夢を膨らませる。講師には昨年に続き、外国人初のオーストリア政府公認製菓マイスターという称号を持つパティ

シエ八木淳司氏(モロゾフのほか、著名な仏菓子店「ノリエット」の永井紀之シェフ、神戸「パンジェリー・コム・シエ」西川功晃シェフ、ウイーン菓子店「コンデイトライノイエス」の野澤孝彦シェフといった第一線で活躍する著名なシエ4人。

日清製粉、日東商会、モロゾフ、オリエンタル酵母工業、大山ハム、石川など。農水省、厚労省、兵庫県、神戸市、日本ヘルプセンター、関東地区社会就労センター協議会が後援。

初日は八木マイスターによる焼き菓子マドレーヌの実技講習がプログラムされ、7月生菓子、8月生菓子、9月調理パン、10月生菓子と講習を経て、12月5日に修了式と成果発表会が都内のレストランで行われる。写真には受講風景

われたオーストリア菓子に加えて、フランス菓子やパンの勉強もプログラム。主催者の竹中ナミ氏は「先々は全国に展開し