

トピック

「神戸スイーツ・コンソーシ アムin東京 チャレンジド・ プログラムVol.2」が開催

障害者のパティシエを育成・支援するプロジェクト「神戸スイーツ・コンソーシウム」が、社会福祉法人プロップ・ステーション（竹中ナミ理事長）を中心に、日清製粉(株)、(株)日東商会の協力のもと2008年6月に発足。その活動であるパティシエ養成スクール「チャレンジド・プログラムVol.1」が昨年神戸で催されたのに続き、第2弾となる「神戸スイーツ・コンソーシウムin東京 チャレンジド・プログラムVol.2」が、さる6月20日より、東京日



受講生に指導を行なう八木淳司氏（中央）



参加者一同で

本橋の日清製粉(株)小網町加工技術センターにおいて開始された。

このプロジェクトは、将来パティシエとして働きたいという意志のあるチャレンジド（障害のある人）と、一流パティシエをはじめ、メーカー・流通・小売業者などそれぞれの分野におけるプロフェッショナルとの交流を通じて、チャレンジドの働く力を引き出し、プロのパティシエになることを支援するもの。「チャリティ精神で買ってあげよう」という発想ではなく、「美味しいから売れる製品として提供したい」との思いから、プロのパティシエの味と技を学ぶ場となっている。今回は、モロゾフ(株)でテクニカル・デ

ィレクターを務める八木淳司氏を中心に、永井紀之氏（ノリエット）、西川功晃氏（プーランジェリー・コム・シノワ）、野澤孝彦氏（コンディトライノイエス）の4名のシェフがボランティア講師として参加した。

初日の6月20日には、9名の受講生が講師陣とともに「チャレンジド・プログラムVol.2」の第1回目講習となる「マドレーヌ」を製作。材料の計量方法や製作上のポイントなどを講師が直接指導し、受講生はアドバイスに従いながら熱心に作業に取り組んだ。今後約半年間にわたり、全5回の講習が行なわれる予定。