

# 神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)in東京

## 「チャレンジド・プログラムVol.2」

### 「流パティシエが

### 「チャレンジド」を直接指導

社会福祉法人「トップステーション」は、障害のある人々を「チャレンジド」(挑戦という使命や課題、挑戦するチャンスや資格を与えられた人と呼ぶ)ことを提唱し、障害のネガティブな部分ではなく、彼らの持つ可能性に着目し、長年にわたり支援してきた。その環として、昨年6月に神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)を

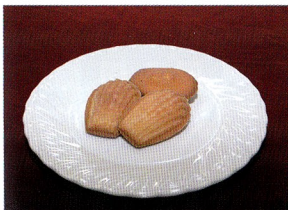
発足し、兵庫県内の参加者を中心に「チャレンジド・プログラムVol.1」を開催。作業所や授産施設でお菓子作りにたずさわっていて、なおかつプロをめざす熱意を持った知的、精神障害のある人たちに、一流のパティシエたちが直接指導を行い、8名が巣立っていった。

そして2009年6月20日、開催地を神戸から東京に移し、日本橋小網町の「清製粉(株)小網町ビル加工技術センター」で、KSC in 東京「チャレンジド・プログラムVol.2」が開催された。講習は全6回の予定で、書類審査で選ばれた8名の受講生が継続的に参加する。

東京での第一回目の開催となるこの日は、モロゾフ(株)テクニカル・ディレクターの八木淳司さん、オーストリア政府公認マイスター)を含め、4名の講師が出席。八木さんを中心に、焼き菓子の「マドレーヌ」を作る実習を行った。受講生は八木さんの実演を見ながら、真剣まなざしでメモを取る。ある受講生の当日配布されたテキストの白地部分は、みるみる黒くなっていた。

室内に甘い香りが立ち込め、受講者の「マドレーヌ」が焼き上がると、「プログラムには無かったフランス菓子店「リエット」シェフ、永井紀之講師による講評が行われた。焼き色にムラがいた理由や生地が膨らまなかった理由をあげて、どうすれば改善できるか、丁寧に解説した。

主催団体のひとつ、トップステーションの竹中ナミ理事長は「講師の方々は皆さんプロですから、厳しいことも言ってくれます。ですが、『チャリティーで買ってあげよう』というのではなく、おいしいから買ってもらう商品を作るには必要なことです」と話した。



初回は焼き菓子の「マドレーヌ」を作った



八木淳司講師による実演



フランス菓子店「リエット」の永井紀之講師と受講生