

◎ チャレンジドのパティシエ養成スクール 15日開校＝日清製粉が協力

日清製粉グループの日清製粉㈱（佐々木明久社長）が協力する「神戸スウィーツ・コンソーシアム」のパティシエ養成スクール「チャレンジド・プログラムV o 1. 3」が15日開校した。社会福祉法人プロップ・ステーションが中心となって08年度から、パティシエ（菓子職人）を目指すチャレンジド（障がいのある人）を支援するプログラムで、技術に加え経営ノウハウも学ぶことで、障がい者パティシエの自立を支援する。

15日には日清製粉小網町ビルで開講式が行われ、8名の受講者のほか来賓・ボランティア

等約120名が参加した。また、3回目となる今回から、講義内容がネットで同時配信されて



おり、所管する総務省から原口一博総務大臣

も出席し「皆さんの活動が今回からライブ中継され、この場に来られない方にも、授産所や自宅で見られるというのは素晴らしいこと。総務省としても2015年までに国民皆が見られるようにインフラを整えていきたい」と挨拶した（写真）。この他、農林水産省・厚生労働省、兵庫県、神戸市の関係者も出席した。

開講式後には第一回の講義が行われ、フランス菓子店「ノリエット」の永井紀之シェフを講師に、フィナンシエの講習会が行われ、8名のチャレンジドがプロと同レベルで売れるケーキ作りを学んだ。講習会の最後に挨拶した日清製粉㈱の佐々木明久社長は「3年目になるこの取り組みも年々盛んになり、一つの目的のために業域を超えたメンバーがパートナーシップを組み、それぞれ協力し、世界的なパティシエの方々の熱心な協力にも支えられ、素晴らしい取り組みとなっている。当社としても今後も側面から協力したい」と語った。