

日清製粉

パティシエ目指す チャレンジド支援

日清製粉は社会福祉法人「プロップ・ステーション」が中心となつて昨年発足した、パティシエ(菓子職人)を目指すチャレンジド(=障害のある人)を支援するプロジェクト「神戸スワイツ・コンソーシアム(以下KSC)」に、昨年に引き続き今年も協力していく。



回目となる今年度は「チャレンジド・プログラム Vol.3」として、5月15日から日清製粉小網町ビルなどでスタート、年度末まで計8回開催。講師にはモロゾフの八木淳司氏ら第一線で活躍する著名なシェフを招いた。

KSCはチャレンジドの就労の促進や雇用の創出を目指し活動する「プロップ・ステーション」の竹中ナミ理事長が「プログラムで高い洋菓子発祥の街・神戸から障害者の菓子職人を育てよう」と企画した日本初の試み。有名パティシエによる菓子作りの技術のほか、経営ノウハウなども学べる内容となる。3月15日に行われた記者会見で「プロップ・ステーション」の竹中ナミ理事長が「プログラムで高い技術などを学んだ受講生の中には、本格的なワイン菓子を提供する店と洋菓子発祥の街・神戸から障害者の菓子職人を育てよう」と企画した日本初の試み。有名パティシエによる菓子作りの技術のほか、経営ノウハウなども学べる内容となる。3月15日に行われた記者会見で「プロップ・ステーション」の竹中ナミ理事長が「プログラムで高い技術などを学んだ受講生の中には、本格的なワイン菓子を提供する店として人気を博し、地域に根付いた成功例もある。チャレンジドの自立・支援を行うモデルとして今後とも努めていきたい」と述べた。山田貴夫営業本部第一営業部長は「原材料メーカーとして、同プログラムに対し長期的なサポートを行う。優れた同プログラムが今後さらに広がっていく事を期待する」と語った。開講式では原口一博総務大臣が「総務省として光プログラムを使用した技能取得機会の普及などに取り組んでいる。受講生の方々には多くの人を笑顔にするシェフになつて欲しい」と挨拶を述べた。