

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.3」が開幕

社会福祉法人ブロップ・ステーションと日清製粉(株)の主催による「神戸スイーツ・コンソーシウム チャレンジド・プログラム」が今年も開講されるにあたり、さる5月15日に東京都中央区にある日清製粉小網町加工技術センターにおいて、開講式ならびに第1回講習が実施された。

このプロジェクトは、各地の作業所や施設で菓子作りに従事する精神・知的障がいのチャレンジド（障がいのある人）を対象とし、スキルを磨き生産性を向上させたい、製菓業界で就労し



永井氏に指導を受ける受講生



たい、製造販売業に携わりたいという熱意を持った人たちに、プロのパティシエが直接指導を行なうというもの。パティシエやメーカーなど、各分野で活躍する人々と菓子作りを通じて交流する中で、チャレンジドの働く力を引き出すことを目的としている。3度目となる今回は、モロゾフ(株)テクニカル・ディレクターの八木淳司氏、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名に加え、さらに近藤冬子氏（ラ・シュエット）、白岩忠志氏（ラ・ピエール・ブランシュ）を含めた総勢6名がボランティア講師を務める。

開講式終了後は永井氏による第1回講習が実施され、「フィナンシェ」の実習が行なわれた。8名の受講生は、材料の計量方法から生地混ぜ方などを講師から直接教わりながら、熱心な様子で各々の作業に取り組んでいた。今後は約半年間にわたり、全7回の講習が行なわれる予定だ。