

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」今年もスタート！



▲原口総務大臣も駆けつけ全面的な協力を約束した（中央）

◀焼き上がりの状態を見て様々な原因を説明する永井氏



「スイーツの世界で活躍するチャレンジド（障害のある人）を生みだそう！」のミッションを掲げ活動続ける神戸スイーツ・コンソーシアム（略称KSC）は、社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社の主催で、多数の企業と行政の協力を得て「チャレンジド・プログラムVol.3」を開講した。

五月十五日、日清製粉小網町ビル八階加工技術センターで行われた開講式には、各地の作業所や施設でお菓子作りに従事

する精神・知的障害の八名のチャレンジドと家族、支援者などが参加した。プロップ・ステーション竹中ナミ理事長の開会の挨拶に続き、原口一博総務大臣が来賓挨拶を行い、日清製粉石神真二取締役研究本部長が主催者挨拶を行った。続いて、行政支援組織の担当者の挨拶があり、講師紹介、受講生紹介、協力企業紹介があり、第一回講習（永井紀之氏担当）が行われた。

今年度は、このプログラムの趣旨に賛同した新たな二名（近藤冬子氏、白岩忠志氏）が参加し、より充実した内容を目指す。二回目以降の講習は、パンの西川功晃氏（六月十九日／終了）、モロゾフテクニカル・ディレクターの八木淳司氏（七月十七日／終了）、ラ・シェットシェフの近藤冬子氏（八月二十二日／終了）、ノリエットシェフの永井紀之氏（九月十八日）、ラ・ピエール・ブランシェシェフの白岩忠志氏（十月十六日）、コンデイトライノイエスシェフの野澤孝彦氏（十一月二十日）が、昨年同様無償のボランティアで講師を務める。そして、講習のまとめとして、十一月下旬もしくは十二月月上旬に修了式、成果発表会が都内のホテルで行われる。

また、今年度は後援の総務省の協力を得て、講習の模様を映像でインターネットを通じて全国の施設や作業所に配信し、今まで以上に多くのチャレンジドが会場に足を運ぶことなく、あまねく学べる環境創りを進めるための実証実験を行うこととなった。