

●色よく焼き上がった瞬間、思わず笑みがこぼれる



▲第1回目の開講式では佐々木明久日清製粉社長が挨拶を述べた（中央）



◀製菓に対する心構えを語る永井氏

●開催趣旨

少子高齢化社会において、年齢・性別・障害の有無などにかかわりなく、すべての人が持てる力を發揮し支えあう、共生・共助社会（ユニバーサル社会）を実現することは喫緊の課題です。

神戸スウェーツ・コンソーシアムはスウェーツの聖地神戸で、お菓子作りを通じてチャレンジドの就労支援を行う新たなプロジェクトとして発足しました。将来パティシエとして働きたいというやる気のあるチャレンジドと、超一流パティシエをはじめとするそれぞれのプロフェッショナル（メーカー、流通、小売など）との交流を通じて、チャレンジドの働く力を引き出し、プログラムのパティシエになることを支援する「チャレンジド・プログラム」を実施しています。

チャレンジド・プログラムは「障害があるから、福祉だから買ってあげよ

う」という発想ではなく、「本当に美味しいから売れる一級品として提供したい」との思いを関係者が共有し、毎回多くの企業から最高品質の製菓材料をご提供頂き、超一流パティシエの技と味を学ぶ場となっています。

そして本年は「神戸スウェーツ・コンソーシアム in 東京」として総務省、農林水産省、厚生労働省、東京都、兵庫県、神戸市、日本セルフセンター、関東社会就労センター協議会の後援のもと、多くの関係企業の皆さんにご協力いただき、スウェーツ業界で一流の製品を製造・販売したい！と願う作業所や施設を支援し、多くのチャレンジドやその家族、支援者達に勇気と元気！を贈りたく、このプロジェクトを全力で推進して参ります。

主催者　社会福祉法人プロップ・ス

テーション
日清製粉株式会社