



西川さん(右から2人目)の指導でパンを作る参加者ら

障害者5人 パン作り学ぶ

岡山で講習会 職人が指導

障害者の自立や社会参加につなげようと、プロのパン・菓子職人が障害者に技術を伝える講習会が16日、岡山市北区大供、西日本調理製菓専門学校で開かれた。岡山、山口県の施設や作業所で菓子製造などにあたる5人が参加し、米粉パン作りを学んだ。

神戸市の社会福祉法人プロップステーションと日清製粉でつくる神戸スウィーツ・コンソーシアムが2008年から実施し、県内では初開催。

指導に当たったのは、パンの著作などもあり、現在は神戸市で製パン店を営む西川功晃さん。参加者は「生地は優しく扱って」などのアドバイスを受け、生地を丸める作業からスタート。きこち

ない手つきながら丁寧に作業を進め、抹茶あんパンやチーズを練り込んだプティフロマージュなど3品を仕上げた。

岡山市南区藤田の作業所でパンを作っている井上薫さん(44)は「初めて作った米粉パンは、もちもちしておいしかった。作業所の人々とまた作りたい」と話していた。

講習会は11月までの3回シリーズ。次回は菓子職人がケーキと焼き菓子を指導する。

(則武由)