

講師が繰り出す菓子作りの技を目の当たりに見られる貴重な機会



～ 2012年は被災地 宮城で実施～

# 確実に新たな一歩を踏み出した チャレンジドたち

## 超一流のプロたちから 技術を直接学ぶ意味とは

**竹中・ブロップ** 神戸スイーツ・コンソーシアム (KSC) は丸4年続いて、5年目に突入します。すっごくうれしい。チャレンジドがプロになるというのは、日本の福祉ではなかった考えです。彼らは福祉の対象と言われていたわけやけど、プロになれる人が絶対いるはずやと思っていました。そのためには一流のプロから技術を学ぶことで、一流の素材、一流の道具、一流のレシピなどの条件が揃い、そして本人が真剣に学んではじめてプロになれる。これは二十数年間ICT (Information and Communication Technology) セミナーをやってきた経験から言えることなんです。とはいえ、一流の人たちがボランティアに協力してくれるなんて、本業があって忙しいわけだから普通はあり得ない。だけど、本業の中でわれわれとタッグを組んでもらいたい。そう強く願っていたのです。

KSCプロジェクトが成功したのは、日清製粉という小麦粉のプロである大手企業と、日本のパティシエのリーダーである八木さんが、本気でタッグを組んでくれたからです。例えば、スイーツには粉のほかにいろいろな材料が必要で、そのとき、あの日清製粉さんが本気で支援しているプロジェクトなら信頼できると、いろんな企業や人が協力してくれたんです。

一流のパティシエが次々と講師に手を挙げてくれたのは、八木さんの高い技と人柄があってこそ、でした。技術力があって、KSCを本気で応援してくれる人を講師に選んでくれたんです。粉業界のことも、パティシエのことも知らないわたしが取り組めたのは、ここに理由があるんです。

**山田・日清製粉** ナミねえ (竹中理事長の愛称) からプロジェクトの話をいただいたとき、その考え方に率直に共鳴し、企業としても個人としても応援することは大変有意義だと思いました。社会貢献の依頼をた

くさんいただくんですが、どうお手伝いできるのかわからないものが多いのです。今回は本業につながるかたちでの支援ということで入りやすかったですね。業務用の小麦粉を販売する中で、プロモーションとして講習会を開いています。その延長線であり、自分たちの持っているノウハウを使えるわけですから。

**竹中** 本業のノウハウをチャレンジド育成のために惜しげもなく出してくれるって、すごいことです。講師の協力も、このプロジェクトの大きな柱です。

**八木・モロゾフ** 講師をお願いする方は、技術力はもちろん、人柄を見てKSCを理解してくれそうな人をお願いしています。普段から社会貢献できることは何かないかと考えているのでしょうか、皆さんは非常に協力的です。でも、初めは不安を持たれますので、チャレンジドたちとの接し方などをじっくりと話しながら進めてきました。それと、講師を一度経験されると、もう一度やらせてくだ

## ●真剣に伝え教える講師たち



受講生も真剣にメモ書き