

のは自然の流れなんです。ただ、実際には高価な機材や高い技術力が必要で、やりたいうってできるわけじゃないけど、幸運にも総務省のクラウドの実証実験に位置づけられました。実証実験は1年間限りでしたので、この間にノウハウを学んだことで、昨年の4クール目も続けられました。

八木 洋菓子業界もパン業界も市場は飽和状態で、都会と地方の格差問題も顕著です。例えば、都会では珍しくないパティシエの講習会も地方ではほとんどないのです。講習を受けに上京するには、交通費や時間の問題があって簡単にいかないんです。こうした問題を遠隔システムで解消できると期待しています。

山田 われわれも以前から、ネットワーク技術を利用して地方で講習会を展開できないかと考えていました。KSCの遠隔講習を経験してイメージが具体化してきたという実感を持っています。受講生全員を1つの会場に集める必要もなく、自宅にいながらにして講習を受けられる。個人経営者が店を1日空けるというのはなかなか難しいわけですから。

八木 これを使えば、地方から東京に発信することも考えられます。

やっと届いたパティシエの思い 「エクリチュール」誕生

山田 日清製粉では「ECRITURE (エクリチュール)」*2という焼き菓子用の小麦粉を開発し、2011年10月から全国で販売しています。エクリチュールはKSCの講師の皆さんからいただいた意見をもとに開発した商品です。本場ヨーロッパの品質を実現できる小麦粉が欲しいというニーズに応え、原料となる小麦はフランス産100%です。KSCの協力を決めたとき、新しい小麦

粉の開発なんてまったく考えていませんでしたよ(笑)。

竹中 わたしらにとっても誇らしいことです。

八木 外国産の小麦粉が入ってきたのは終戦後で、その小麦粉は粘りのある強力粉でパン作りに適していました。ふんわりした食感が必要な洋菓子には不向きで、そのために誕生したのがきめの細かい薄力粉です。これは日本にしかないんです。以来ずっと洋菓子といえば薄力粉です。ところが、ヨーロッパで修業を積んだパティシエたちは薄力粉で焼き菓子を作ると、きめが細かすぎてベトツとなることに不満があったのです。僕ら少数の声は粉業界になかなか届かなくて、強力粉を混ぜて代用していました。KSCのメインは焼き菓子ですから、何とか焼き菓子に適した小麦粉が欲しかった。開発の担当者に話したら理解していただき、専用の粉の開発につながったんです。

山田 パッケージですが、一般的な業務用は25キロですが、使い勝手やスペースを考えて10キロにしました。

八木 マーケットのニーズに寄り添っています。パティシエは女性が増えてきていますので、男性でも結構重い25キロですので、10キロは歓迎されますよ。

2012年の取り組み 2つの新たなチャレンジ

竹中 東日本大震災を経験して、皆さんが本業でKSCを応援してくださっているように、このプロジェクトで被災地に何か支援はできないかと考えました。被災された福祉施設や作業所でお菓子作りをやっているチャレンジドたちに、KSCの超一流のパティシエと出会ってもらって、チャレンジドたち自身が美味しいものを届ける人になっ



手にするのは日清製粉の焼き菓子用小麦粉の「ECRITURE(エクリチュール)」

てくれたら、本人も元気になるし、周りの人たちも元気になると考え、皆さんに相談したら即やりましようと言ってくれたんです。日清製粉さんの関連会社である東北石川食料株式会社(仙台市若林区)の地震で全壊した工場が5月に再建されるので、そこを会場に使わせてもらえることになりました。しかも、本来はパンや麺を主体とした加工センターなんですけど、洋菓子にも対応できるようにしてくれるという、うれしい話なんです。すべての条件が揃って仙台でKSC開催ができるようになりました。

それと、スイーツ好きな方々にKSCを知ってもらい、販路を開拓するための取り組みを開始します。そのひとつとなるのが、講師の野澤孝彦パティシエのお店「Neues(ノイエス)」(東京・赤坂)に置いていただくことになりました。

八木 自分たちで作った商品を自分たちで売ることが最終目標になりますが、それには材料の仕入れから保管、販売、賞味期限の管理といった食品衛生法や法令面の対応など、まわりの支援がないとできないことがあります。一人で何でもできる必要はなく、障がいを持った働きをして、チームが最大の結果を得られるようにする。これも自立だと考えているので、チャレンジドそれぞれに合った自立の形態を生み出していきたくと考えています。

竹中 5年目にして新たな挑戦が始まります。どうぞよろしくお願ひいたします。

八木・山田 もちろんです。

● KSCの“超一流”パティシエ講師陣

- 西川功晃氏 神戸「サ・マーシュ」シェフ(兵庫県)
- 永井紀之氏 フランス菓子「ノリエット」シェフ(東京都)
- 野澤孝彦氏 ウィーン菓子「コンディトライ ノイエス」シェフ(東京都)
- 近藤冬子氏 洋菓子教室・注文菓子専門店「ラ・シュエット」シェフ(東京都)
- 白岩忠志氏 ショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」シェフ(兵庫県)
- 田中千尋氏 パティスリー「カフェタナカ」シェフ(愛知県)
- 原 富彦氏 「名古屋東急ホテル」シェフパティシエ(愛知県)
- 井上 孝氏 「西日本調理製菓専門学校」洋菓子講師(岡山県)
- 相墨一彦氏 「修文大学短期大学部」生活文化学科講師(愛知県)

