

障害者に一流の技を

菓子職人が講習会

一流の菓子職人から指導を受ける障害者―仙台市若林区の東北石川食料の加工技術センター―



〈宮城〉障害者の自立を支援するため一流菓子職人が菓子づくりを指導する講習会「神戸スイーツ・コンソーシアム」(KSC)が16日、仙台市と東京で始まった。

KSCはスイーツの聖地、神戸で5年前から始ま

った。社会福祉法人プロップ・ステーション(本部・神戸市)と日清製粉の共催。仙台開催は初めてで、東日本大震災の復興支援の一環。講習会は全6回。毎月1回、国内を代表する6人のパティシエが交代で一流の技を伝授する。

初回は永井紀之さんが蔵王産の牛乳とタマゴを使って8人の受講生にプリンづくりを指導した。受講生の海保幸江さん(28)は「てきぱき忙しくて目が回るようだったけど、プリンはおいしくできたと思う。将来は料理関係の仕事をしたい」と笑顔だった。

主催したプロップ・ステーションの竹中ナミ理事長は「私も阪神大震災の経験者。被災地支援の形でKSCのイベントを開くことができると本当にうれしい」と話していた。