

菓子職人になって自立を目指す障害者に一流パティシエが手ほどきする講習会が、東日本大震災で被災した仙台と東京をインターネットで結んで始まった。障害があることに對する同情ではなく、おいしいから売れるようにと年末まで全六回、チャレンジを続ける。
(中村信也)

お菓子づくりで

自立目指せ

ユーストリームで中継している。仙台と東京のどちらかに講師が立ち、もう一方の会場にはネット中継で講習が行われる。講習するのは、製菓会社・モロゾフのテクニカルディレクターで、オーストリア政府認定資格「製菓マイスター」をもつ八木淳司さんら。



仙台会場での講義をネット生中継で見受講する「チャレンジ」の若者ら(東京都中央区で)

講習会は「神戸スイーツ・コンソーシアム」と呼ぶ三男に知的障害がある。今は、社会福祉法人「プロ月十六日に二カ所同時に行う「アップ・ステーション」(神戸市、竹中ナミ理事長)とある人の多くがお菓子やパン清製粉の主催で、二〇〇〇年づくりで自立を目指して八年から毎年、各地で開かれているが、レベルが高くない。五回目の今年は被災地支援で仙台を会場の一つに選んだ。
「昨年からは障害者がどこにいても学べるように、

受講者は、仙台が九人と

仙台と東京 ネットで中継

障害ある人にパティシエ手ほどき

東京が七人。受講料は三万円だが、被災地の受講生は奨学生として無償に。お菓子の材料は、支援企業が提供している。

仙台は食品卸売会社の東北石川食料が会場になった。震災で社屋が全壊。廃業する会社もある中で建て替え、今回の講習会が「こけら落とし」に。和菓子などの工場が津波で全壊した障害者の作業所からも二人が受講した。

竹中理事長は「障害のある人を、挑戦という使命やチャンスを与えられた人という意味でチャレンジと呼んでいます。被災地からおいしいパンやお菓子を」と仙台から呼び掛けた。

初回の講習は、蔵王産の牛乳と地卵のプリンとパンブディング。東京では長野市の多機能型事業所「エコインファミリー」に通う春日恵子さん(二六)が受講し、仙台の講習を画面で見ながら、お菓子作りにチャレンジした。