

神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC) 「チャレンジド・プログラムVOL.5」開講式&第1回講習会

チャレンジド(障害を持つ人／挑戦という使命やチャンスを与えられた人)の自立支援を行う社会福祉法人プロップ・ステーション(竹中ナミ理事長)では、6月16日(土)仙台と東京の2会場にて「神戸スイーツ・コンソーシアム「チャレンジド・プログラムVol.5」」の開講式と第1回の講習会を催した。

このプログラムでは、チャレンジドたちが第一線で活躍するプロのパティシエから技術を学び、その技術を活かしてお菓子を作り、自立のための収益を得る事を目的としたもの。第5回目となる今回は、仙台会場(東北石川食料株式会社 加工技術センター)と東京会場(日清製粉株式会社 小網町加工技術センター)の様子がユーストリームで中継・配信された。

開講式では、主催者を代表して竹中ナミ理事長並びに日清製粉(株)花房宏昌常務取締役が挨拶に立ち、その後、各後援組織(総務省、厚生労働省、農林水産省、仙台市、東京都、兵庫県、神戸市、日本セルプセンター)の代表者や担当者がそれぞれ挨拶した。また、支援企業として仙台会場を提供した東北石川食料(株)の行天強代表取締役社長は「弊社では震災で全壊した社屋を建て直していましたが、何とか今日の開講式に間に合わせる事ができました。技術や知識は財産になるので頑張って下さい」とスピーチした。引き続き講師と受講生が紹介され、最後に統括講師の八木淳司氏(モロゾフ(株))がプログラムの説明を行った。

講習会では、永井紀之氏(ノリエット／仙台会場)と野澤孝彦

氏(ノイエス／東京会場)が、講師を務め、八木淳司氏(仙台会場)、服部洋幸氏(オリエンタル酵母工業／東京会場)、近藤冬子氏(ラ・シュエット／東京会場)らがサポートに当たって『蔵王産の牛乳と地卵のプリン』と『パンプディング』を講習した。

“チャレンジド・プログラムVol.5”では、今回を皮切りに全6回の講習会を行い、今年12月頃に成果の発表会を兼ねた修了式を予定している。

*開講式等の内容はユーストリーム中継でご覧になれます
(<http://www.kobesweets.org/>)



▲竹中理事長は仙台会場からユーストリームを通して「一流の先生と一流の材料で勉強して、震災から立ち直りましょう」と挨拶した(写真は東京会場／以下同様)



▲挨拶する日清製粉(株)の花房常務「6ヶ月間頑張って卒業証書を受け取って下さい」



▲カラメル作りの指導をする野澤孝彦講師



▲講習風景



▲「蔵王産の牛乳と地卵のプリン」と「パンプディング」