

仙台で6期目の修了式

～安倍首相もビデオメッセージで応援～

主催者の一つである社会福祉法人プロップ・ステーション理事長の竹中ナミさんは「2008年、日清製粉をはじめとする多数の企業および行政のご支援をいただき、『スイーツの世界で活躍するチャレンジドを生みだそう!』というミッションを掲げて、神戸スイーツ・コンソーシアムが発足しました。これまで、作業所や施設に所属し『パティシエとして就労したい(独立・開業)、洋菓子製造販売業に携わりたい、また現在洋菓子製造業に従事しているがスキルを上げて生産性・報酬を上げたい』といった、お菓子とパン作りが好きな精神・知的障害のチャレンジドに対し、超一流のシェフがボランティアにお菓子やパン作りの技術を指導する講習会を6年にわたり実施しています。2013年度は昨年度に引き続き、東日本大震災で甚大な被害をこうむった東北地方の一層の復興へ向け、わたしたちも微力ながら支援の一助を担うべく、宮城県仙台市に『チャレンジドプログラム』の会場を置き、東北地方の作業所・施設でお菓子やパン製作に携わるチャレンジドを対象に、神戸スイーツ・コンソーシアム in 仙台を6月より6回にわたり開催させていただきました。今回もクラウド・コンピューティングとブロードバンド回線を利用して、仙台市と同時開催の東京都の各講習会場から映像を発信し、各地のチャレンジドがともに学習する遠隔講習会を実施しました。講習の様子はユー 스트リームで放映され、全国・全世界のチャレンジドが学習できるようになりました」と振り返り、成果を話す。



- ① 誇らしげに修了書を手にする受講生たち
- ② 「女性とチャレンジドの方の力を活かした強靱な国づくりを目指す」と安倍首相
- ③ 最優秀賞を受賞した仙台の千葉美幸さん。スイーツの味はもちろん、世界観のある飾り付けも高い評価を得た

講師陣を代表してモロゾフ(株)テクニカル・ディレクターの八木淳司氏は「毎回、受講生のレベルが高くなり、審査では甲乙を付けがなくなっています。今回の進歩は、飾り付けまで心を配っていることで、スイーツを作るだけでなく、売ることまで意識が及んでいることです」と話すように、KSCとしての進歩も刻まれている。