

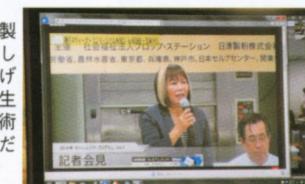
## 神戸スイーツ・コンソーシアム チャレンジド・プログラムVOL.7 開講式＆第1回講習会

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)と日清製粉株式会社(大枝宏之社長)は、6月7日(土)、東京と神戸の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.7』の記者発表並びに開講式と第1回講習会を開催した。

このプログラムは、チャレンジドたちが第一線で活躍するパティシエから技術を学び、その技術を活かして日頃から取り組んでいるお菓子作りの技能を高め、自立のための収益を得る事を目的としたもの。第7回目となる今回は、東京会場(日清製粉㈱小網町加工技術センター)と神戸会場(日清製粉㈱東灘工場 加工技術センター)の2会場をユーストリーム中継・配信して行われた。

### ■VOL.7プログラムの日程と講師

6月：西川功晃氏／7月：永井紀之氏／8月：杉本都香咲氏(シェ・トラ)／9月：野澤孝彦氏／10月：白岩忠志氏(ラ・ピエール・ブランシュ)／11月：川内唯之氏(香川調理製菓専門学校)



開講式では、主催者を代表してプロップ・ステーションの竹中ナミ理事長と日清製粉㈱常務取締役 営業本部長の山田貴夫氏が挨拶に立ち、兵庫県知事、神戸市長並びに総務省、厚生労働省、農林水産省、東京都福祉保健局、特定非営利法人日本セルプセンター他の代表者や関係者がそれぞれスピーチした。

開講式に続く講習会では、神戸会場の西川功晃氏(サ・マーシュ)が講師を務め、八木淳司氏(モロゾフ㈱／神戸会場)、永井紀之氏(ノリエット／東京会場)、野澤孝彦氏(ノイエス／東京会場)らがサポートに当たって「米粉と全粒粉のコメコンプレ」を講習した。

『チャレンジド・プログラムVol.7』では、今回を皮切りに計6回の講習会を行い、12月に成果発表会を兼ねた修了式を予定している。

\*開講式等の模様はユーストリーム中継でご覧になります  
(<http://www.kobesweets.org/>)

▶プロップ・ステーション竹中理事長「日清製粉さんをはじめ、講師のシェフの皆さん、そして多くの企業と行政の皆様のご協力のおかげで7年目を迎えた事を感謝いたします。生徒の皆さん是一流の講師の方から半年間技術を学び、おいしいスイーツやパンを作ってくれさい」(神戸会場から中継)



◆日清製粉㈱山田部長  
「こうした活動は、長く続けることに意味があります。今後もナミねえ(竹中理事長)のお手伝いがスムーズにできるよう努め、生徒の皆さんができるだけのパティシエを目指す夢のためにサポートします」