

神戸スイーツ・コンソーシアム

修了式迎え成果を発表

復興へ祈り込めたプレッツェルも

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(山田貴夫社長)が主催する神戸スイーツ・コンソーシアムのチャレンジド・プログラムVol.9修了式・成果発表会が3月29日、東京・神田区の日清製粉本社で開催された。

開催にあたり、ナミねえむと呼ばれ親しまれている竹中理事長があいさつ、プログラムの歩みを振り返り「丸9年を迎え、来年に



八木淳司シェフ 濱田泰弘次長 竹中ナミ理事長

「プロップ」は10年目に突入する。非営利団体の活動と大企業が一緒に取り組む活動は非常に難しいものだが、あらゆる人達からの支援に支えられ、続けて来られた。多くの企業からは材料・素材や資金を提供していただいた。超一流のシェフ達はボランティアとして駆けつけ、惜しみなく大切なレシピを教えてくれた。国からも就労支援として熱い応援をもらった。そして何より、日清製粉の現場スタッフからトップの人達までが一丸となってサポートしてくれた。包括講師をしてくれた八木淳司シェフには、東日本震災への思いを込めた『祈りのプレッツェル』という独自のアイテムを開発してもらい、各作業所で販売する取り組みを進めている。『祈りのプレッツェル』は登録商標も取得し、来年度さらに拡大していくのが課題の一つだ。プログラムでは、チャレンジドの皆さん一人ひとりがプロのバティシエを目指して、あるいは所属する作業所の売り上げアップなどを目標して必死に学

会場で開催することができた。日清製粉ではこれからも、一人でも多くのチャレンジドがプロのスイーツの世界に羽ばたいていける講習になるよう、支援を続けていきた」と意義を語った。

また来賓を代表して、厚生労働省社会・援護局障害保険福祉部の内山博之障害福祉課長が来賓を代表してあいさつ。「今回、学び培った技術を生かして、美味しいスイーツを作り続けてほしい」と祝いの言葉を述べた。

会場には、統括講師を務めたオーストリア製菓マイスターの八木淳司シェフをはじめ、川内唯之講師(香川調理製菓専門学校、野澤孝彦シェフが駆けつけ、修了を祝った。

続いて、八木シェフよりプログラムの実施内容の報告された。9回目となった今年も、多くの支援のもと、仙台、東京、神戸、岡山の4会場、東



作業所で作られた商品の試食も行われた

発表後、各作業所が持ち寄った商品の試食も行われ、チャレンジド達が自分達の作った商品を説明した。試食した人達は、講習の内容を生かし、洋菓子として一般の商品にも引けを取らない美味しさに驚き舌鼓を打った。

最後に10年目となるチャレンジド・プログラムVol.10の活動内容が発表され、次回は東京、仙台、神戸に加え、九州・博多での開催を計画していることが明かされた。

八木シェフは、熊本地震の被害に遭った熊本での開催案もあったが、復興の途上で会場を確保するのも難しかった。いつかは熊本での開催を実現したい」と思

いを語った。神戸スイーツ・コンソーシアムは、スイーツの世界で活躍するチャレンジド(障がい者)を生みだそう!」を合い言葉に、プロップ・ステーション、日清製粉をはじめ、一流の製菓・製パン技術者、行政などが、業界の垣根を越えて、パートナーシップを組んで、2008年6月に神戸で発足。今年で9回目となった。

同プログラムには、A D E K A、石川、オリエンタル酵母工業、正栄食品工業、大山ハム、タカナン販売、月島食品工業、ニューメディア、平瀬フーズ、福島工業、富士ゼロックス、丸紅食料、三井製糖ら多くの企業が協力している。



会場を訪れた講師と参加者らで記念撮影

4会場、1回ずつ開催。受講生は少し知っているが、やや難しいものも考えてアイテムを決めた。また、神戸会場では、受講生同士が結婚すると聞いたのでウエディングケーキや、給細工のサブライズを準備し、入刀も行