

# チャレンジド・プログラム修了式

## 10年間で進化し九州でも開催

### ■神戸スワイーツ・コンソーシアム

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)が主催する神戸スワ

イツ・コンソーシアム(K  
SC)の2018年チャレ  
ンジド・プログラムVol.10の  
修了式・成果発表会が3月  
29日、東京・神田錦町の日

清製粉本社で開催された。

会場には、総務省の鈴木茂

樹審議官や厚生労働省社会

援護局の寺岡潤課長補佐、

農林水産省農村振興局の灘

岡英一郎企画官ら多数の来

賓も駆けつけ、受講生の取

り組みや成果を称えた。

主催者を代表し、ナミね

え」と呼ばれる親しまれてい

る竹中理事長があいさつ。

主催者代表が「KSCの皆

さんから(菓子作り、パン

作り)を学べるのがKSC

の素晴らしいところ。チャ

レンジドの皆さんが熱心に

学んだ成果をぜひ味わって

ほしい」と述べ、今後も継

続して開催し、さらに発展

させていく決意を示した。

続いて日清製粉の山田社

長は、「KSCはこの10年  
間、常に進化してきたと思  
う。最初は戸惑いながら参  
加してくれた受講生も、今  
では自信が溢れているよう

に見える。東日本大震災の  
復興に祈りを込めて八木淳  
司マイスターが作ってくれ  
たオリジナルレンジの「祈  
りのプレッツエル」は、作  
ることだけでなく、販売するこ

とも考え  
て開発し受講生の皆  
さんも熱心に学んで  
くれた。チャレンジ  
ドの人達も活躍でき  
るユニークな社会

の実現に向けて、日  
清製粉はこれからも  
KSCの取り組みに  
協力していくたい

と述べた。

この後、来賓あいさつ、  
受講生の紹介、記念撮影な

どに続き、オーストリア製

菓マイスターでKSC統括

シェフの八木淳司氏がVol.10

の実施内容を説明。今回初

めて九州地区で開催したこと

などが報告された。成果

発表に移り、作業所の取り

組みや学んだことを現場で

生かしている様子などが、  
受講生自らの言葉で紹介さ

れた。実際に作業所で作ら

れた作品の試食も行われ、  
受講生はその特徴などを一

生懸命に説明した。

KSCは既にチャレンジ

ド・プログラムVol.11の開催

が予定されており、次回は

神戸、東京のほか、札幌と

熊本で開催することが決

定。同プログラムには、ア

イ・エム・コーヒー・ショ

ン、ADEKA、石川、上野

忠、オリエンタル酵母工業、

正栄食品工業、タカナシ販

売、大和貿易、月島食品工  
業、日仏商事、林原、平瀬

フーズ、福島工業、富士商

事、富士ゼロックス、前田

商店、三井製糖、丸紅ら多

くの企業が協力している。



八木淳司シェフ



山田貴夫社長



竹中ナミ理事長



受講生や講師、主催者、関係者らで記念撮影

