

神戸スイーツ・コンソーシアム 2018年チャレンジド・プログラムVol.11 in TOKYO

スイーツの世界で活躍するチャレンジド(障がいのある人)たちの就労支援を目的に、一流のプロから直接指導を受ける等の活動を展開する神戸スイーツ・コンソーシアム(KSC)は、7月25日(水)日清製粉(株)小網町加工技術センターにて、表題の開講式と講習会を開催した。

開講式では、主催者を代表して社会福祉法人プロップ・ステーションの竹中ナミ理事長(ナミねえ)並びに日清製粉株式会社営業本部の伊勢英一郎営業部長が立ち「私の娘も脳に重い障害がありますが、美味しいものを食べると笑顔を見せてくれます。美味しいもの、特にお菓子は豊かな時間と幸せを与えてくれるので、チャレンジドの皆さんが、より一層美味しいお菓子を作れるように立ち上げたのがこのプロジェクトです。今後も多くの皆様からのご支援を頂きながら末永く続く事を願います。今日の講習をしっかりと学んで各々の事業所に持ち帰り、商品開発や売り上げアップに繋げてください」(ナミねえ)、「本プロジェク

トでこれまで約140人が卒業しました。毎年卒業式で戴くお菓子は美味しくして思わず笑顔になります。皆さんも、将来のお客様の笑顔を想像しながら怪我のないように受講してください」(伊勢部長)とそれぞれ挨拶した。

この後、後援組織(総務省、厚生労働省、農林水産省 他)の挨拶に続いて支援者・支援企業、講師、受講生が紹介されると、いよいよ第1回の講習がスタート。ノリエットの永井紀之シェフが講師を務め、フランス伝統菓子の『エンガディナー』について、「店では『ドフィノワ』の名前で販売していますが、お客さんから世界一美味しいと言われます」と述べ、お菓子の特長を説明した後、パート毎に実演と実習を交互に繰り返し、きめ細かく丁寧且つ妥協のない指導を行った。

受講生はそれぞれの事業所でのお菓子作りの経験者又は指導者とあって慣れた手つきで実習し、時折シェフやスタッフの手解きを受けながら製品を完成させた。



▲主催者を代表して挨拶するプロップ・ステーションの竹中ナミ理事長



▲主催者を代表して挨拶する日清製粉(株)の伊勢英一郎営業部長



▲講師を務めたノリエットの永井紀之シェフ



◀統括講師の八木淳司氏(オーストリア国家公認マイスター)

▶チャレンジドたちが焼き上げた「エンガディナー」

