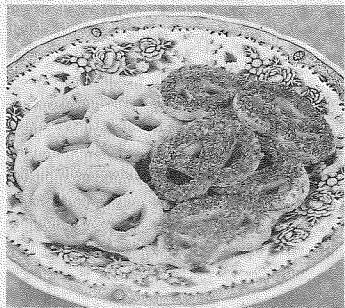




菓子作りを担う障害者にプロの技術を伝えて支援するプロジェクト「神戸スウィーツ・コンソーシアム」の菓子作り講習会は24日、福島市で開かれ、県内7作業所の障害者らがプロ職人から指導を受けながら菓子

八木さん⑤からプレッツェル作りの指導を受ける参加者



福島でプロ職人講習会

作りに励んだ。各作業所が試作を進め、来年3月11日を目標として製造、販売につなげたい考え。

同プロジェクトは神戸市を拠点に障害者の就労支援などを行うプロップ・ステーションと日清製粉が障害者の菓子製造技術を高め、生産性や報酬の向上につなげようと、2008(平成20)年から実施。講習会は本県初の開催で、今回は県産エゴマを使用した創作菓子「祈りのプレッツェル」写真Ⅱをテーマに行った。

お菓子作りで障害者支援

プレッツェルは結び目の形に作るドイツ発祥の焼き菓子。障害者ら14人は、オーストリア政府公認マイス

ターの八木淳司さんから作り方を習い、製造に挑んだ。同行した障害福祉サービス事業所コパン(会津若松市)の木村恵美さんは「プロに教わる機会はなかなかないので、教わることで技術の幅が広がる」と歓迎した。