

プロパティシエから学び

「おいしさで選ばれたい」
 プロのパティシエの指導を受け、菓子作りの腕を磨いた障害者の講習会修了式が20日、千代田区であった。東京や神戸などの四つの事業所から4人の修了生が出席し「障害者が作ったからではなく、おいしさでお客様に選ばれたい」と誓った。

講習会は、スイーツの世界で活躍する障害者を生み出すと、2008年に神戸市の社会福祉法人「プロップ・ステーション」が日清製粉とともに始めた。今年度で11回目。講習の場は北海道から熊本まで全国各地に広がった。これまでのべ約150人が受講し、プロから学んだ製菓技術を生かし、各作業所で仲間をけ

千代田で障害者4人修了式



パティシエから学んだ技術を生かして作業所で作ったスイーツを紹介する修了生ら＝千代田区で

ん引しているという。神戸市の病院内喫茶店で製菓や接客を担う内海友人さん(44)は初年度から参加を続けている。「スイーツ作りという熱中できることがあるおかげで(精神疾患の)病状も良くなった」と語り、修了式に駆け付けたパティシエや支援者らに手作りの焼き菓子を配っていた。

【成田有佳】