

# 被災地の障害者を パティシエに養成

東日本大震災被災地の障害者をスイーツの世界で活躍できる職人に育てようと、神戸市の一流パティシエ(菓子職人)らがプロの技を無償で伝授する講習会「スウィーツ・コンソーシアム」が16日、仙台市で始まる。受講料無料で11月まで月1回開催。講師には障害のある子を持つ父親もおり、「被災地の障害者の自立につなげたい」と意気込んでいる。

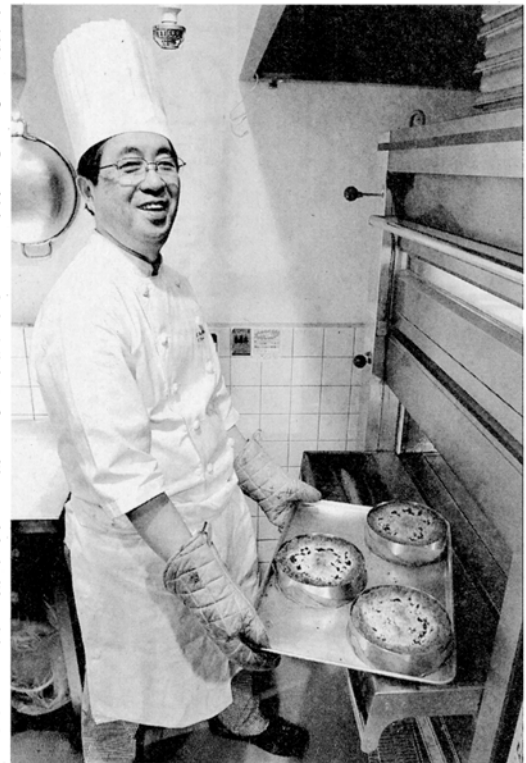
【桜井由紀治、写真も】

講習会は、社会福祉法人「プロップ・ステーション」(神戸市)と日清製粉(東京都)

が08年から毎年、神戸市、東京都などで開いてきた。今回は仙台市内の6作業所から、22〜43歳の知的・精神障害者が作業所で作るお菓子を指導するプロ。八木さんは、和菓子などを作った活躍するプロ。八木さんの三男悠(ゆう)さん(16)は軽度の知的障害があつた仙台市若林区の施設が震災で全壊。作業中の43人は避難して助かったが、避難先を再出発の糧にしたいと期待する。会場は津波で全壊した日清製粉関連会社「東北石川

## 16日から仙台 神戸のプロが技伝授

害者13人が受講する。講師は、製菓会社「モロゾフ」(神戸市)のテクニカル・ディレクターで、オーストリア政府の認定資格「製菓マイスター」を持つ八木淳司さん(60)や洋菓子店のシェフら一線で子孫の単調な味が気になるっていたと言ひ、「障害者だからではなく、おいしいから売れる洋菓子を作る人材を育てたい」と話す。講習会に利用者2人が参加する知的障害者通所施設「まごか荒浜」



被災地の障害者に洋菓子作りを指導する八木淳司さん(神戸市中央区)

知らせる張り紙をしよ、うと戻った職員1人が津波の犠牲になった。同市太白区の社会福祉法人の建物を間借りして活動を再開して、施設長の中村正利さん(79)は「学んだ技術で新商品を開発し、

食料」の新社屋(同市若林区)。プロップ・ステーションの竹中ナミ理事長は「チャレンジ(障害者)がおいしいお菓子を届ける人になり、本人も周りの人も元気になってほしい」と話している。