

キャラメル味の濃厚なアイスクリームや、果汁たっぷりのかんきつケーキ。障害者施設で作るスイーツの味が本格化している。中国地方の23施設が手作りの味を競った昨年の「ひろしまS-1サミット」で上位に入った実力派を紹介する。

(治徳貴子)

障害者施設が本腰

本格スイーツ

サミットで本選出場した13施設の味が先月下旬、イオンモール広島府中(広島県府中町)に集合。クッキーやスムージーなどに多くの客が集まった。

最優秀賞に輝いたのが、安芸高田市の「ひとほ工房 ひとほ館」の「縄文あいすキャラメル」。甘さ・苦味を合わせた手作りキャラメルがミルク風味のアイスに混ぜてあり、濃厚で高級感のある味を築しめる。工房に通う障害者が食材の計量や洗い物などを担当。その一人、坂井智子さん(31)は「遠くから食べに来てる人もいます」。

「香りがいい」「爽やかな味ね」。優秀賞の「尾道のつき作業所」(尾道市)の「尾道かんきつケーキ」には、試食した女性から満足そうな声が上がった。向島産のかんきつ「はるみ」「清美」の果汁をふんだんに入れていて、しっとりした食感と甘酸っぱい香りが満喫できる。障害者たちが手伝ったのだ。「男性にも好評です」と就労支援員の今川陽平さん(29)は話す。

「第一きつつき共同作業所」(広島市東区)の「きつつき牛田山ショコラ」も優秀賞を受賞。

キャラメルアイス・かんきつケーキ…



味 香り 見た目



程よい甘さと苦みの「縄文あいすキャラメル」



④「尾道かんきつケーキ」。ハッサクの皮の蜂蜜漬けをトッピング
⑥雪山をイメージした「きつつき牛田山ショコラ」



中国地方に「実力派」続々 賃金増へ「売れる商品作る」

濃厚なチョコレート味のどっしり存在感のあるケーキで、酸味の利いたチェリーがアクセントだ。就労支援部の丸本哲也部長(38)は「高級感を演出したので、土産や贈答品にも使ってもらいたい」と胸を張る。

施設が本格的なスイーツ作りに取り組み背景には、「売れる商品を作り、利用者の工賃を上げた」ことの切実な願いがある。

県の148の障害者施設の月額平均工賃(2011年度)は1人当たり1万4397円。県は、障害基礎年金と合わせて経済的な自立ができる額として、「2万5千円以上」を目標に掲げるが、大きく下回った。

「景気の低迷が続いてきたので、『施設の人が頑張ってる』という理由だけではもはや売れない」と施設職員の一人。頻りに買ってもらっては、味でも見た目でも勝負できないならば、品質向上の必要性を、そう痛感している。

施設発のスイーツの今後はどうなるのだろう。「手作りが中心なので、お客の注文に細やかに応えられる。オーダーメイドが売りになるはず」とは、S-1サミットを運営した広島県就労振興センター事務局の曾根都さん(37)だ。

「食の安全面から、地産地消にこだわる消費者が増えていく。地元産の食材を積極的に取り入れたスイーツ作りも効果的では」とエールを送る。障害者施設のスイーツの問い合わせは同センター(082(25)2)3100。

「縄文あいすキャラメル」を試食してもらった「ひとほ工房 ひとほ館」の利用者