

コネコネ楽しいね

琴海 障害者らパン作りに挑戦



山崎さん(右端)の指導を受けてクリームパンを作る参加者
＝長崎市、四季彩館

障害者や家族らを対象にした料理教室が3日、長崎市琴海形上町の四季彩館の調理室で開かれ、6組15人

がパン作りに挑戦した。

なかなか料理教室などに参加できない障害者に、料理の楽しさを伝え視野を広げてもらおうと、バリアフリーへの理解を深める活動に取り組む「長崎バリアフリーサークルAmi」（管田多津子代表）などが初めて企画。講師は、同市滑石5丁目でパン屋「ミトン」を営む山崎貴文さん、希さん夫妻が務めた。

参加者はクリームパンと、薄くのばしたパン生地にとマトやピーマン、ベーコンなどをのせた「フォカッチャ」作りに挑戦。クリームパンでは、用意されたパン生地でカスタードクリームを包んで形を整え、クルミやチョコレートなどで表面に飾り付けをした。1時間ほど発酵させた後、オーブンで焼くと調理室内にいい匂いが広がり、参加者は満面の笑みを浮かべた。

姉妹で参加した吉岡芽生さん(15)＝県立諫早特別支援学校高等部1年＝と紅里さん(8)＝同市立高城台小2年＝は「初めてパン作りをした。形を整えるところが難しかったけど楽しかった」と話した。

(戸羽信介)