

## 熊本・パン工房まりも訪問

6月4日に、平成21年11月に開催された「ユニバーサルベーキングカップ＝チャレンジドカップ」のパン部門で優勝した、社会医療法人ましき甲斐益城病院の就労訓練所「パン工房まりも」を訪問してきました。

### パン工房まりもの外観



「パン工房まりも」は、平成9年8月に開設されました。現在は「健味健食園」の一部として、就労訓練中の約25人の方々と職員が一緒に作業をしています。日曜を除き、毎日焼かれるパンの種類はなんと約45種類。小麦粉は、最上級の「特等粉」や、フランスパン系には、益城病院の畑で自家栽培したパン用小麦「ミナミノカオリ」も使用しています。

### 優勝した「阿蘇黒豆パン」



焼き上げたパンは、同所のレストラン「大河」の売店で販売され、近隣の保育園、小・中学校、企業、病院、スーパーなどからも注文をいただいています。訪問した当日、コンテストにチャレンジした奥田晃平さんにお会いすることができました。

## 奥田晃平さん



奥田さんはコンテストで優勝したことで、自信を持つことができたそうです。「決勝大会の当日は大変緊張しましたが、先生たちの応援で最後まで頑張り優勝できたことはとてもうれしく良い思い出になりました」と語ってくれました。現在就労訓練の皆さんのパン作りを指導するのは、看護師の牛島さんとプロのパン職人穴井武さんと佐々木哲郎さん。就労訓練中の方々は、ここで働くのが楽しく生きがいに感じているそうです。**右から牛島加奈子さん、奥田晃平さん、佐々木哲郎さん、小松信吾さん（精神保健福祉士）、穴井武さん**

