

日頃からサービス支援を継続して利用出来るようにするなど、私達も出来ることからコツコツと準備を進めて、不安を取り除いていかなければならないと改めて感じました。

引き続き、孤立化することなく、会員の皆様と力を合わせて乗り切りたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

東成育成園 お菓子工房“遊”(いう)
東成育成園 管理栄養士 茶谷 和美

東成育成園は、知的障害者通所更生施設として、昭和62年5月に開所しました。平成3年、作業種類の拡大を図ることを目的として自主製品を作ることを検討し、その一つとしてクッキー作りとその販売を始めました。

当初作っていたのは、チョコチップクッキーとコーンフレーククッキーです。これは小さなスプーン2本で生地を器用に丸めて作るクッキーですが、今も作り続けています。

【当初から作っているクッキーは今でも大人気!】



平成5年に施設栄養士が交代してから、クッキー作りが本格的にスタートしました。栄養士と支援員、利用者数名で試行錯誤しマドレーヌが完成、この頃は完全予約販売の形を取っており、月に2回、ご家族の皆さんを中心に販売していました。



その後、少しずつ区民祭りや福祉祭りといった地域のイベントで販売する機会も増えて、さらに平成23年4月から多機能型(生活介護・就労継続支援B型)に移行したこともあり、製作から販売まで経験し、働くことの喜びを感じていただける場所にしたいと、お菓子工房“遊”(いう)を開店しました。



開店当初はクッキー2種類とマドレーヌのみでしたが、その後、製菓の先生にアドバイスを頂きながら新商品を次々に開発し、現在では約50種類以上の商品を作っています。



一番人気はフロランタン。片手で持って食べやすい細長い形は珍しく、どこの外部販売に持って行ってもすぐに売り切れてしまう人気商品です。また、ご近所の方に人気のチュイールは調理工程で余ってしまう卵白を調理員さんが再利用しておやつを作っていたことからヒントを得て誕生しました。パリパリした食感と優しい甘さは昔懐かしい感じがするとファンが多い商品です。