

スイーツの新ブランド、誕生！

北摂 ボンボン。

箕面市・高槻市・吹田市を結ぶ、新たな北摂ブランドがこの冬誕生する。その名は『北摂ボンボン』。2つのパティスリーと5つの障がい者作業所が、それぞれの強みを持ち寄って作るお菓子は、どんな味わいを目指すのか。ブランド立ち上げへの思いを紹介する。



※セット内容はイメージです

長年の活動から生まれた 北摂発の新ブランド

箕面市南部、『千里緑地』ほど近くに立つケーキ店『ハートフル』（以下、同店）。店内には季節感たっぷりのケーキや多彩な焼き菓子が並び、カフェスペースもにぎわう人気店だ。オーナーパティシエの伊藤隆さんは7年前から、複数の障がい者作業所で製菓を指導してきた。「作業所に顔を出していたら、利用者の方たちが僕を『お菓子の先生』と慕ってくれた。この人たちの役に立ちたいと感じました」と伊藤さん。そうして始まった取り組みがこの度、次のステージを迎える。



【ハートフル】オーナーパティシエ 伊藤 隆さん
パティスリーの経営コンサルタントでもある伊藤さん。「お菓子の意外なアイデアなど、こちらが教わることも多いです」

る。新ブランド『北摂ボンボン。』（以下、同ブランド）の立ち上げだ。

商品を監修するのは同店と、高槻市有数のケーキ店『カントナ』。オーナーパティシエの木田善道さんは伊藤さんの十年來の友人でもある。製造は信頼関係を築いてきた吹田市内5つの作業所が



慣れた手さばきでクッキー作りを進める。「職人として信頼できるからこそ、長年の協力関係が続いているのだと思います」と伊藤さん

たくさんの方の工夫を重ね プロの職人として成長

同ブランドのメンバーである『生活介護事業所 Nigella(ニゲラ)』。今日作るのはほろほろとした食感のシンプルなクッキー、「スノーボール」だ。利用者は作業着に身を包み、手洗い、材料の計量、攪拌、成形と、順序立てて製造を進める。「彼らは経験を積んだプロの職人集団です。できないことは確かにあるけれど、作業を切り分ければ、そこに違いはほとんどない」と伊藤さん。作業場には「熱い鉄板通りまーす!」「はーい」と声が飛び交い、焼きたてのクッキーが運ばれていった。

「ぜんぜん焼けてないやん。言った通りに焼いてください」。数年前の作業所交流会で、「すいたんのおやつ」を食べ比べた伊藤さんは言った。このクッキーは複数の作業所によるプロジェクトで生まれた商品。焼き上がりを揃えるため



【特定非営利活動法人 Will】
【生活介護事業所 Nigella】
管理者 小原 修さん

「お菓子作りの指導には当初時間がかかりましたが、今は私達の手がかかることはほとんどありません」

に、各作業所のオーブンを1年がかりで調整した。その後も味のバラつきに悩まされたが、交流会を重ね、現在では安定して作れるようになった。

ここまでの成長には、伊藤さんと長年力を合わせてきた各作業所スタッフも大きく関わっている。『Nigella』の管理者である小原修さんは「障がいの特性は人それぞれ。それができない理由にならないよう、作業の内容や分担当を考慮しています」と話す。生地を揃えてカットする専用の型を用意するなど、工夫を続けているという。

強みを活かしたお菓子で 作り手と地域をつなぐ

同ブランドメンバーの『遊ゆうかぼちゃのお家』スタッフの神崎さんは、「伊藤さんには作業所ごとの、そして利用者それぞれの強みを活かすレシピを教えてもらっている」と話す。作業所らしい「商品のひとつが「かぼちゃクッキー」だ。小さなかぼちゃの形にこだわって作り、効率化や機械化に追われるパティシエには作りづらい。「かぼちゃのお家」に通って5年めの橋本さんは、生地の重さを揃えて手できいに丸め、次の係に渡す。「利用者の方たちはひとつの作業に時間をかけ、愛情を込めて丁寧に作る。それは菓子作り本来の正解であり、王道だと思います」と伊藤さん。

来年1月からはいよいよ詰め合わせセットの通販を開始。作業所での生産体制では突然の注文に対応するのが難しいとの考えから、完全受注生産を予定している。届くまでに少し時間がかかるが、その分味を追求する。注文を受けてからひとつひとつのお菓子を大切に作る商品になるという。

美味しいものを美味しいと感じる感覚は誰でもそう変わらない。「障がいを持つ当事者が『自分たちにもできる』と希望を持てるような、食べた人が地域に生きる障がい者をぐっと身近に感じられるような、そんなブランドにしていきたい」と伊藤さんは語った。

編集室Pick Up

同ブランドに参加する作業所のお菓子から、ほんの一部を紹介！

【生活介護事業所 Nigella】など すいたんのおやつ



吹田市のイメージキャラクター「すいたん」をモチーフにしたクッキー。吹田市市内の5事業所が作る人気商品で、ハロウィンなど季節限定の味も販売された



【遊ゆうかぼちゃのお家】 かぼちゃクッキー



生地にかぼちゃを使ったクッキー。形を作るのに「丸める」、「5本の筋を入れる」、「パンプキンシードをトッピングする」と、3つの工程が必要

特別にマスクを外して撮影



取材協力

ハートフル 西宿本店

【住所】箕面市西宿 3-16-1 1F
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】月、12/26
※12/31 は～17:00、1/1～3 は営業時間短縮の場合あり
※月曜日の場合は代休あり
【駐車場】3台
【TEL】072-727-0810
【HP】http://www.sweet-heartful.jp/
※「北摂ボンボン。」の詳細や購入については問い合わせを

特定非営利活動法人 Will
（生活介護事業所 Nigella）
特定非営利活動法人 かぼちゃ畑
（遊ゆうかぼちゃのお家）