

## 【アイデア部門】

### ビジネスプラン賞 永嶋 昭廣

## 視覚障害者が作業できる 「お米ポケットパン」の製造のために

#### 1.発想の動機:

視覚障害者の就労率を高める手段として、職業選択の幅を広めたいとの思いが原点。

#### 2.工夫した製パン法上の提案ポイント:

- ①視覚障害者にも製パンに興味を持つ方がおられるが、作業現場には可動部のある視覚障害者に危険な設備があるので、このリスクを解消するために、製パン工程を工夫。
- ②併せて、SDGsの概念を入れ、僅かながらでも地産地消、日本の食糧自給率向上、二酸化炭素削減を目的として、地元の米と小麦を主要原料として使用するパン製法とした。

#### 3.視覚障害者がベーカリーで活動できようにするための必要支援事項:

- ①パン製造事業所の検索と条件整備
- ②パン製造希望の視覚障害者の募集と教育訓練。

#### 4.新しい食文化の提案(パン製造に持続性を持たせるための消費の定着の一手段):

- ①自宅でできる、具材入りパンと飲料の組み合わせを、食文化として食シーンごとに提案
- ②外食のセットメニューでの食文化の提案(外食例:コメダ珈琲等のカフェチェーン)

#### 審査員コメント

視覚障害者のやりたいという気持ちを形にする具体的な提案です。食品製造の分野でも、工夫次第で視覚障害者が活躍できるスキームは確立できるはずだと思います。永嶋さんは、専門知識を生かして、パンの製造からコンセプト、販売戦略まで具体的に提案されているところが、他の方にはない素晴らしいアイデアだと感じました。ぜひ実現していただき、視覚障害者の皆さんが作った美味しいパンを食べてみたいです。



#### 永嶋 昭廣

1977年 九州大学大学院食糧化学工学専攻 修士修了  
同年 オリエンタル酵母 入社  
食品研究所等でパン品質改良の研究開発  
2011年 永嶋技術士事務所設立 食品技術コンサルタント業務を開始  
2018年 脳の病気で視力を失う  
現在近隣の社会復帰リハビリ施設で、パン勉強会の準備中