



若い頃からにできるコト-特別編-

カカオ豆から

チョコ作りワークショップ



2020.2.16 sun 18:30-20:30

府中市市民活動センタープラッツ6F 料理室



普段私たちが食べているチョコレート

これってどんな材料から作られていて、どこからやってきているのでしょうか？

今回は、日本やインドネシアでチョコ作りのワークショップを開催しているあっこさんに、東南アジアでのフィールドワークやイギリス大学院での経験をお話ししてもらいながら、チョコレートの原料カカオ豆からチョコ作りを行います！

あっこ

埼玉県出身。

イーストアングリア大学農業農村開発学修士。

奈良女子大学文学部在学中、カカオを作る人たちに興味を持ちインドネシアへの1年留学、農村でカカオ農家に向けたチョコ作りワークショップを開催。

イギリス大学院では、農村社会の発展を考える学問を学び、ミャンマー現地NGOでインターン、こんにゃくの栽培流通調査を行った。いろんな国へ行っただけで日本の未来にもっと関わりたいと思い、帰国。

4月からは日本企業に就職予定。

参加費 無料 定員 25名 対象 どなたでも 持ち物 エプロン・ハンドタオル

申込 氏名(ふりがな)・連絡先・年齢を下記連絡先、または申込専用フォームにてお申込みください。

☎ 042-319-9703 / 📠 042-319-9714 ✉ moshikomi@fuchu-platz.jp

東京都府中市宮町1-100 ル・シーニュ5・6階 京王線「府中駅」南口直結

主催 府中市市民活動センター プラッツ

申込専用フォーム



<https://onl.jp/EgvmaMY>

