

## 事業実績報告書

様式 2  
(2019年度)

※この報告書は、なごや環境大学のウェブサイト上に記録として掲載されます。

講座番号	B-70	講座名	楽しく学ぶフェアトレード～WS、チョコ作り、カレー作り～
記載日	2020/2/1	団体名・企業名	名古屋をフェアトレード・タウンにしよう会
〈講座全体の概要〉(300字程度)			
<p>①フェアトレードのカカオからチョコレート調理する。チョコレートを冷蔵して固めている間にフェアトレードカカオの生産地やカカオからチョコレートが出来るまでの工程も紹介する。最後に参加者全員で食事しながら、感想や意見交換を行う。</p> <p>②当団体の定番ワークショップである「チョコレートが来た道」では、カカオとチョコレートを切り口に南北問題や児童労働、フェアトレードについて、グループごとにワークを通して学び合う</p> <p>③フェアトレードのスパイスからカレーをグループごとに調理する。当日使うスパイスの生産地や加工、パッケージングに関わる団体（NPO、社会福祉法人等）を紹介する。参加者全員で食事しながら、意見交換を行う。</p>			
			
※写真1の説明		※写真2の説明	
12月14日ウィルあいち。カレーづくりに使った材料やフェアトレード説明資料		1月11日西生涯学習センター。チョコレートを固めている間にカカオの原産地を紹介する	
〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)			
<p>久しぶりの環境大学でした。フェアトレードの材料を使ったカレー作り&amp;チョコレート作りと生産者や生産地紹介を絡めて体験と知識のバランスを取ったのは参加者からも好評でした。目標人数を到達できたのが3回中1回しかなかったのは反省材料ですが、参加者が少なかつた回の方が丁寧に参加者と交流でき、伝えなかったことが伝わった感があります。参加者が多くても伝えたいことがきっちり伝わる様な企画作り組織作りを目指したいです。</p>			
〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3～5点、計350字程度)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・今回料理したカレーで使用されるスパイスの原産地も知りながら料理をする事で1つ1つの食材の背景を知れたのは良かった。</li> <li>・カレーがおいしかった。今やっている食育の仕事に役立ちそうな事を学べた</li> <li>・簡単で子どもと一緒に参加できて良かった。チョコレートの魅力で子どもも身近になった。</li> <li>・焙煎したカカオがとても美味しかったです。インドネシア領パプアの美しい杉を見て、より大切にチョコを食べたいと思いました。カカオパルプ、焙煎した豆を売っている姿にご苦労を感じました。</li> <li>・たまひまかけて、チョコレートを作って、ひとあじちがって、おいしく出来て、嬉しかった。</li> </ul>			