

## カカオ豆についての講義と試食

みらい委員会企画の講習会「カカオ豆についての講義と試食」を9月7日にバニラビーンズ ザ ロースタリーで行いました。バニラビーンズを運営するチョコレートデザイン株式会社様には18期生が総合的な探究の時間で取り組み、商品化した「みなとショコラ」プロジェクトにご支援いただきました。昨年お子さんを通じて購入したものを召し上がった方も多いのではないのでしょうか。そこで、今回の研修会は保護者もフェアトレードについて学び、子ども達が総合的な探究の時間で学んでいるSDGsの取組に触れることを目的に企画しました。

講習ではSDGsに関するバニラビーンズの具体的な取り組みと、その中でもフェアトレードの仕組みや意味を詳しく伺いました。カカオ豆の栽培、収穫、加工の写真に参加者の皆さんはとても関心を寄せて見入っていました。また、焙煎する前のカカオ豆と焙煎した後のカカオ豆の匂いを嗅がせてもらうこともできました。お楽しみの試食では十分な感染防止対策をとり、5種類のチョコレートを食べ比べました。

短い時間でしたが、普段会うことがない保護者同士で情報交換を行うこともでき、3年ぶりにリアル開催の講習会ができてみらい委員会としても嬉しく思っています。今後できる範囲で企画を考えていきますので、会員の皆様のご協力をお願いします。



ハンマーヘッド内にある店舗で開店前に講義をしていただきました。集合時間は店頭での焙煎工場で焙煎している最中で、よい香りに包まれながら講義を伺いました。



←昨年のみなと総祭やクリスマス、バレンタイン時期に校内で販売されたみなとショコラ

「フェアトレードのカカオを使ったチョコレートを校内で販売することにより、児童労働問題に関心をもってもらい、小さな行動から問題の解決につなげていきたい」という18期の生徒達の思いに、2007年よりフェアトレードチョコレートを導入しているチョコレートデザイン株式会社様が応えてくださり、昨年企画が実現しました。今年度のみなと総祭では企画部で販売し、利益は児童労働の問題に取り組む団体に寄付する予定です。