



# カカオ豆から

# チョコレートを作ってみよう

カカオ豆の産地に思いを馳せて

- ・日 時: 3月25日(土)午後2時~(受付1時30分~)
- ・講 師: 修文大学短期大学部 非常勤講師  
木野 照代 先生
- ・会 場: 人の森ハウス(一宮市北園通3-20)
- ・会 費: 3,000円(できたチョコレートを持ち帰れます)
- ・定 員: 9名



近年、様々な高級チョコレートのブランドが日本に上陸し、メディアを賑わせています。また健康にもいいと話題になり、いろいろな場面でチョコレートを買う人が多くなりました。さらに自分でカカオ豆からチョコレートを作ることが、今はブームになっているようです。

そんな人気のチョコレートですが、材料であるカカオ豆がどんな場所でどのように収穫されているか、意外と知られていないのではないのでしょうか？ ほとんどの甘いチョコレートには、産地の苦い現実が混じっているのです。

今回は、カカオ豆の生産地や貿易などの現状について、講師の木野 照代先生からお聞きして、チョコレートの産地の実態について学びたいと思います。

そして、実際にカカオ豆を自分たちで焙煎して、チョコレートを作ってみます。できた板チョコは各自持って帰れます。

## 木野 照代先生プロフィール

日本スペシャリティコーヒー協会認定コーヒーマイスター  
 コーヒー文化学会会員  
 修文大学短期大学部で製菓にかかわる様々なことを教える傍ら、「焙煎工房999」を主宰。



人の森ハウスの場所です。  
 駐車場は建物の東側に  
 10台分あります。

◆お問合せ・お申込み いちのみや大学事務局へ以下のいずれかの方法でお申込みください

①ホームページから <http://ichinomiya-daigaku.com/>

②メール [info@ichinomiya-daigaku.com](mailto:info@ichinomiya-daigaku.com)

③電話: 080-4227-8641(平日 10:00~17:00) / FAX:0586-72-5445(電話は平日 10:00~17:00)