

# チョコレートが地球を救う!?

～気候変動について学びながら、カカオ豆からチョコ作り体験～

身近なお菓子であるチョコレート、  
その原料であるカカオは熱帯で栽培されています。  
今回のワークショップでは  
前半はカカオと気候変動の関係をわかりやすく解説し、  
後半は実際にカカオ豆からおいしいチョコレートを手作りします。



**講演：**「気候変動とDari Kのインドネシアでの取り組み」  
Dari K株式会社 代表取締役 吉野 慶一 氏

**ワークショップ：** カカオ豆から手作りチョコレート体験

**2017年12月10日(日)**

**13:30～15:30 (13:00受付開始)**

京都府総合見本市会館 (京都パルスプラザ)  
大展示場ミニステージ

対象： 中学生以上  
定員： 25名 (事前申込制・先着順) ※見学はお申込不要  
料金： 500円

## 申込方法

①氏名、②年齢、③連絡先をご記入いただき、FAX又はメールで  
下記の申込先へお申し込みください (電話でも受け付けます)

## 申込締切

12月1日 (金)

## 申込・問合せ先

京都府環境部地球温暖化対策課

TEL:075-414-4830 FAX:075-414-4705

Mail:tikyu@pref.kyoto.lg.jp

