

チョコレートづくりやガーナ体験談を通してアフリカを知るイベント

「チョコっとアフリカ！」を開催

日頃より、弊機構の広報にご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、JICA 北海道センター（帯広）レストラン「おびくっく」にて、チョコレートづくりワークショップおよび JICA 海外協力隊経験者によるトークイベントを開催いたします。

チョコレートづくりの講師として JICA 海外協力隊ウガンダ隊員でもあった曾根 裕恵さんをお招きし、カカオニブからチョコレートをつくる体験や、チョコレートの原料であるカカオ栽培を取り巻く環境などについてお話しいただきます。

また、JICA 海外協力隊経験談の講師としては、チョコレートが特産となっているガーナから 3 月に帰国したばかりの池田さゆりさんをお招きし、ガーナの文化・生活や JICA 海外協力隊としての活動についてお話しいただきます。

つきましては、広く地域の皆様にイベントの様子を知っていただきたく、当日の取材をよろしく願い申し上げます。

※取材可能な場合は、4月11日（木）正午までに下記問い合わせ先へご連絡ください。

記

場 所 : JICA 北海道センター（帯広）レストラン「おびくっく」

住 所 : 080-2470 帯広市西二十条南 6 丁目 1-2

日 時 : 2024年4月13日（土）14:30～16:30（開場 14:00）

プログラム : 下記の通り ※内容は変更になる可能性があります

- ・JICA 館内を探検！十勝と世界の繋がりを知ろう
- ・カカオニブからチョコレートづくり体験
- ・十勝からガーナへ！アフリカ体験談～JICA 海外協力隊 現地での生活や活動とは？～

別添：イベントポスター

【本件に関する問い合わせ先】

JICA 北海道センター（帯広）道東業務課 濱口 順子（はまぐち じゅんこ）

TEL : 0155-35-1210 E-mail : obihiro_event@jica.go.jp



ガーナ・ウガンダの
JICA海外協力隊経験者と
チョコレート作りをしながら
アフリカについて
知ってみませんか？

講師：曾根 祐恵さん

講師：池田 さゆりさん



ウガンダに行っていました！
チョコレート作りを
お教えします

3月にガーナから帰国しました！
現地の「今」をお伝えします



チョコっと アフリカ！

日時：2024年4月13日（土）
14：30～16：30
（開場14：00）
会場：JICA北海道（帯広）
レストラン「おびくっく」
定員：30名（要予約）
費用：無料（ドリンク注文は有料）

■プログラム（予定）

- ・ JICA館内を探検！ 十勝と世界の繋がりを知ろう
 - ・ カカオニブからチョコレートづくり体験！
 - ・ 十勝からガーナへ！ アフリカ体験談
 - ～ JICA海外協力隊 現地での生活や活動とは？ ～
- ※プログラムは変更になる可能性があります

お申込はこちらから



お問い合わせ：
JICA北海道センター（帯広）
☎:0155-35-1210 ✉:obihiro_event@jica.go.jp