

カカオ豆からチョコレートを作ろう

美浜町



体験内容

カカオ豆の殻を剥くところから始め、一つ一つの手順を丁寧にこなし、チョコレートを作ります。
身近な食品がどのようにできているかを学ぶことができます。

- ・地域の素材を使い作品を作成することで、自然に親しむ
- ・繊細な作業を行い、周囲の友人等と協力する力を養う
- ・地域（山村）の人たちとの交流を通し、コミュニケーション能力が高まる

体験情報

所要時間：2時間

期間：1～5月、8～11月（ただし、時季により持ち帰り不可）

最大人数：約30人

雨天時等：屋内のため実施可能

準備物：エプロン、三角巾、チョコレートを持って帰るジップ付袋（時季により持ち帰り不可）

事業者（インストラクター）：
道草屋 片桐 秀典

SDGs



プログラム

- 1：焙煎したカカオ豆の殻を剥く
- 2：殻を剥いたカカオの豆を、手回し式の機械に入れ、ペースト状にする
- 3：出来上がったペーストとにカカオバターと砂糖を混ぜ、火にかけて鍋の中で練り続ける
- 4：完成したチョコレートを、クッキングペーパーの上に流し、ナッツなどを自由にトッピング
- 5：冷蔵庫で冷やし固めて完成
待っている間、カカオのことを学ぶスライドショーで講義します。