

# フェアトレード クッキングカフェ

FAIRTRADE  
COOKING CAFE

FAIRTRADE  
WORKSHOP

「消費」の力でつないでいこう ~おいしく、たのしく、まなぼう~

**1**  
時間目

**クッキングカフェ 10:30 ~ 12:00**

調理しながらフェアトレードを学ぼう!

調理指導: 淑徳大学看護栄養学部 高松まり子 氏 / 内堀佳子 氏



**ワークショップ 13:30 ~ 15:00**  
身近な消費とSDGsやフェアトレードについて一緒に考えよう!  
講師: フェアトレード・ラベル・ジャパン 事務局長 中島佳織 氏

**2**  
時間目

- ◆日 時 平成31年1月26日 (土曜日) 10時30分~15時
- ◆会 場 木更津市民総合福祉会館 調理実習室及び講習室
- ◆対 象 原則 市内在住・在勤・在学の方
- ◆定 員 30人 (要申込・先着順)
- ◆参加費 500円 ※当日、会場でお支払いください。
- ◆講 師 ①クッキングカフェ  
淑徳大学看護栄養学部 高松まり子氏、内堀佳子氏  
②ワークショップ  
フェアトレード・ラベル・ジャパン 中島佳織氏

**お申込方法** 次のいずれかの方法でお申し込みください

電話 0438-23-8701 受付時間/平日8:30~17:15

メール seikatsu@city.kisarazu.lg.jp

FAX 0438-25-3566 ※メール、FAXの場合は氏名・電話番号を記載してお申し込みください



木更津市消費生活センター  
淑徳大学コミュニティ政策学部消費者法研究室

4 食の買い方にも  
みんなに

10 人や国の平等を  
となくす

12 つくも責任  
つかり責任

SDGs

検索

# フェアトレードクッキングカフェ



おいしく、たのしく、まなぼう  
クッキングカフェ・ワークショップ



「エシカルファッション」「フェアトレード」「サステナビリティ」。私たち消費者の行動が環境問題、労働問題、国際問題につながっていることを知っていますか。

クッキングカフェでは、フェアトレード商品等を用いた調理実習を通して、フェアトレードの仕組みなどを学びます。

ワークショップでは、フェアトレードのコーヒーやチョコを味わいながら、「持続可能な開発目標」(SDGs)や「持続可能な消費」に関する双方向の講義形式で学びます。私たちの消費行動を見直して、一緒に「誰一人取り残さない社会」へつなげていきましょう。

## 1時間目 クッキングカフェ (10:30~12:00)

調理体験(15名)・見学(15名)それぞれに分かれて実習を行います。  
指導者と一緒に調理を行いますので、初心者も安心してご参加いただけます！

**※調理体験参加の方はエプロンとスリッパをご持参ください。**

※感染症等拡大防止の為、開催日前1週間以内に下痢、嘔吐の症状がある方は、必ず淑徳大学コミュニティ政策学部消費者法研究室(☎043-265-7331)へご連絡・ご相談ください。

## 2時間目 ワークショップ (13:30~15:00)

SDGsとフェアトレードに関するワークショップを通して、身近な消費で社会がどう変わるかという可能性について学びます。

講師は、特定非営利活動法人 フェアトレード・ラベル・ジャパン 事務局長の中島佳織さんです。



## 会場アクセス (木更津市潮見2-9)

<電車+バス>

木更津駅より徒歩25分

バス駅西口発市民総合福祉会館前下車徒歩0分

<自家用車>

千葉方面から国道16号線を下り、マクドナルドの手前を右折し、

1.5km先旧市役所前T字路交差点左折200m右側 館山方面から国道127号線から国道16号線に入り、

トヨタレンタリースを左折し、

1.5km先旧市役所前T字路交差点左折200m右側



お問合せ先：淑徳大学コミュニティ政策学部消費者法研究室(日野勝吾) (☎043-265-7331)

※申込の際にご記入いただいた個人情報は、本事業以外の目的には使用しません。