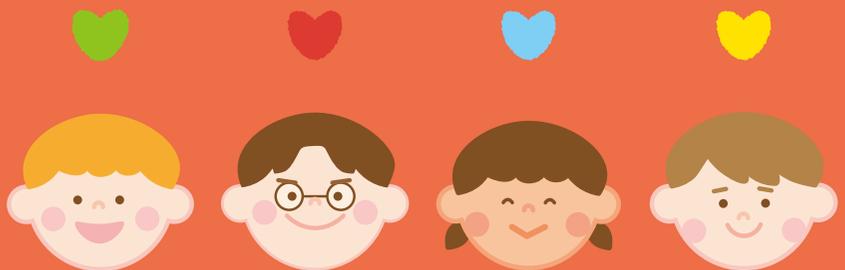




あなたの<sup>おも</sup>思いやりが  
フェアトレードにつながる



26/2/7



フェアトレードの  
とびらを開こう



チョコレート工場の記録

令和7年度西東京市市民協働企画提案事業  
U29チャレンジ部門採択事業「あつまれ!みんなのチョコレート工場」

# フェアトレードについて



## フェアトレードとは

フェアトレードとは、生産者が人間らしく暮らし、より良い暮らしを目指すため正当な値段で作られたものを売って買い直すことです。

わたしたちの身のまわりにあるモノの多くは、たくさんの国や人の手を渡って日本に届いています。

しかし、その裏側には、十分に生活することができない賃金で働き貧困に苦しむ途上国の生産者たちがいます。

いわゆる途上国と先進国、または企業間の取引がそもそもフェアじゃないからこうしたことが起きます。だから、フェアな取引をして、お互いを支え合おうというのがフェアトレードのコンセプトです。

ACE「フェアトレードとは？3種類のフェアトレードと児童労働の関係」より

## わたしたちにできること

- フェアトレードについて身のまわりの人に伝える。
- フェアトレード商品を実際に見てみる。
- 団体の寄付・募金活動に参加する。
- 一番大事なことは現状を知ること・思うことです。

## 今回、ご協力いただいたACEについて

ACE(エース)は、「世界の力を解き放つ—子どもたちに自由の力を。すべての人に変革の力を—」をパーパス(団体の存在意義)に掲げ、児童労働の撤廃と予防に取り組む国際協力NGOです。(ACE「ACE(エース)とは」より)具体的な取り組みや団体の寄付・募金活動への参加は右のQRコードからご覧ください。



# イベントで作ったチョコランチのレシピをご紹介します

## 材料

チョコレート

コーンフレーク

## つかうもの

ボウル

盛り付け用のカップ

スプーン

## 作り方

1. チョコレートを湯煎する
2. 砕いたコーンフレークをチョコレートと混ぜ合わせる
3. カップに盛り付ける
4. チョコが固まれば完成

☆ドライいちごやナッツを入れるとよりおしゃれなランチになるよ!



## 今回使用したフェアトレード商品

中南米をはじめとした世界中の自然豊かな地域で栽培されたカカオ・黒糖・粗糖を使用しているチョコレートです。



## 完成したチョコランチ

