



©Yuki Asada

カカオでつながるパプアと日本

「このカカオから、こんなにおいしいチョコレートができるのか!」。こう感嘆の声を上げるのは、株式会社オルター・トレード・ジャパン (ATJ) が日本で販売するチョコレート、「チョコラ デ パプア」の原料となるカカオを生産する人々だ。

彼らが暮らすインドネシア・パプア州では大資本による乱開発が進み、自然と共存してきた彼ら先住民族の暮らしが脅かされている。人々は森の中でカカオを栽培してきたが、仲買人にカカオを安値で売るだけで、それがチョコレートになることを知らない人も多かった。

こうした中、「児童労働によらないカカオで作ったチョコレートがほしい」という日本の消費者の声と、「カカオ事業により、豊かな森を守り経済的に自立した

い」というカカオ生産者の願いが会って生まれたのがチョコラ デ パプアだ。2011年、ATJは先住民族の人々が運営するNGO「パプア農村開発財団」をパートナーに、生産者からカカオを買い付け、発酵・乾燥という一次加工を行う事業をパプア州で立ち上げた。ここから出荷された乾燥カカオ豆はジャワ島のジェンブルでカカオマスとカカオバターに加工され、日本でチョコレート製品となる。

「パプアでもチョコレートを作りたい」というカカオ生産者の声を受け、ATJのカカオ事業担当、津留歴子さんは話す。「パプアへのチョコレート製造技術移転と雇用創出、そして、インドネシア国内でのチョコレート販売へと、事業が拡大していくことを夢見ています」



カカオ豆を計量する集荷担当者と生産者。ATJのカカオ事業では現在、7つの村の合計約200人からカカオを買い付けている

- ★インドネシアのチョコラ デ パプアと手づくりチョコレートキットを2人にプレゼント! → 詳細は38ページへ
- ★商品は「特定非営利活動法人 APLA」オンラインショップで購入できます。チョコラ デ パプアは季節限定(10~4月ごろ)の取り扱いになります。詳しくはHPをご確認ください
<http://www.aplashop.jp/shop/>

