



4. 収穫したカカオポッドを、一つひとつ木の棒で割ってカカオ豆を取り出します
5. 輸入されたカカオマスは葉のように苦く、まだチョコレートとは程遠い状態。ここに砂糖などを混ぜて精練することで、おいしいチョコレートになります
6. 丁寧に練り上げられたチョコレートは、表面がつやつやでとてもなめらか

の方法を各農園に伝えています。また、農地面積あたりの収穫量を増やすための効率の良い栽培方法を指導し、生産者としての力をつけられるようにしています。

そうして収穫されたカカオ豆は農協で選別・品質チェックを経て工場で細かく砕き、皮を取り除きます。それをローストして混ぜ、液状になったものを冷やし固めると、「カカオマス」になります。

カカオマスは約2カ月かけて日本に運ばれ、加工工場ではガーナ産などのカカオマスとブレンド。砂糖やココアバター、乳などを入れ、さらに粒子を細かくします。「この工程は、口どけをなめらかにするのに欠かせません」と科野さん。次は精練せいれんと呼ばれる工程で、長時間かけてしっかり練り上げます。「じっくり、丁寧に精練を行ない酸味や雑味、臭みを飛ばすため、組合員さんからも『カカオ分が高くても食べやすくおいしい』と好評をいただいています」と科野さんは言います。

最後に1粒ひとつぶ成形して包装。組合員の手元へ届くまでに、数々の工程とたくさんの人の手を経ているのです。

すべての人に愛される味を目指して

大変な手間がかかったチョコレート、一番の自慢は

もちろんその味です。「カカオ豆のブレンドには大変苦労しました。ガーナ産のチョコレートは日本人にもなじみのある味。一方、コートジボワール産はキレと少しの酸味を感じるくっきりとした味。ブレンドを工夫して、万人に好かれる味を目指しました」と科野さん。もちろん、カカオの30%以上がレインフォレスト・アライアンス認証原料です。試作段階で実施した組合員アンケートではなんと、カカオ70%チョコレートは100人中100人が「おいしい」と答えた自慢の一品です。

広げたい、とりくみの輪

「組合員さんから『この商品でレインフォレスト・アライアンスのとりくみを知りました』という声をいただき、少しずつ認知を広げられているのだとうれしく思います。とりくみを継続していくことが生産者への支援になるので、今後は商品のバリエーションを増やして“選べる楽しさ”を増やしたいです」と科野さん。

おいしく食べて、学んで、それが生産者の支援につながるなんて素敵ですね。いつもより少しリッチなチョコレートで、自分もみんなも幸せになれるひとときを過ごしてみませんか？



熱帯の森と人を守る レインフォレスト・アライアンスとは

レインフォレスト・アライアンスは地球環境保全のために熱帯雨林を維持することを目的として設立された国際的な非営利団体です。森林伐採の70%が農地の拡大によるものです。農園の「環境・社会・経

済」3つの持続可能性を向上していきます。レインフォレスト・アライアンス認証マークは、持続可能な農業を営む農園で育てられた商品につけられています。

今春、カカオ70%チョコレートを使用したチョコクッキーとラムレーズンチョコレートが**新登場予定!**

カカオのおいしさはそのままに、新しい魅力が加わった商品をぜひお試しください♪

