

月イチ企画

フェアトレード(FT)のチョコはね...

奴隷労働に反対するだけじゃなくて
自分たちの生活にも
いえることだね〜
FTチョコ食べて、少し
遠くをみるとするかな

スレイブ フリー の チョコレート!
Slave Free chocolate!

“奴隷” “あぐせく働く”

“ゼロ” “禁止” “解放”

目先のことにとらわれて、
気持ちが悪くせかせるさま。こんな意味も...
Please feel free.(気を楽にしてね)
I'm free.(暇(自由)だよ)“奴隷”と“チョコレート”?
どういふこと??

〜カカオの歴史をたどってみよう〜

チョコレートの原料であるカカオを最初に口にしたのは、古代メキシコのオルメカ人やマヤ人といわれています。彼らは「カカワトル(カカオの水)」といって、カカオの種をつぶしてトウモロコシの粉やスパイス等と混ぜた、どろとした物を飲んでいました。滋養強壮、疲労回復などの効果をもたらす不思議なカカオを神聖な物として崇めていたといわれています(今日でもカカオの薬効は多々報道されていますね!)

カカオって
中南米原産なんだ!じゃあ今、世界の7割のカカオが
西アフリカで作られているのはどうして?

スペイン人がやって来ると、この土地は“新大陸”、彼らは“先住民”と呼ばれ植民地支配の対象とされます。カカオはヨーロッパへ持ち込まれると、味覚に合わせるために同じく植民地作物であり今日のチョコに欠かせない“砂糖”が加えられ、おしゃべりな飲み物として上流階級の間で広まりました。

一方、先住民はヨーロッパへ新たな富をもたらす“労働力”として金鉱や農地に駆り出され、過重労働や虐待、争い、病気により多くの命が奪われました。

(17世紀末までにメキシコの一部とメソアメリカで人口の90%が死に追いやられたという推計もある) こうして失われた労働力を補うために、ヨーロッパの人々は、アフリカから奴隷を連れてくるようになります。

いわゆる、“三角貿易”です。→右図参照
(砂糖プランテーションでは16世紀半ばにすでに奴隷移送が確立していました)

こうして、カカオは植民地作物として、アフリカをはじめ、アジアなど他の植民地へと広まりました。奴隷労働が黙認されたのは、カカオが新世界で生み出される富のひとつとして帝国の経済を支える存在となったからです。実は今もこのような犠牲の上にチョコレートは存在します。

先進国の大企業や投資家たちが決めた低い価格で、一部の多国籍企業が買い取る大半のカカオが世界のチョコレート製造に使われているのです。安価で販売するために、大量生産の形がとられました。下の図はFTチョコの製造過程ですが、このような大量生産のチョコの弊害を黒塗りして表しています。

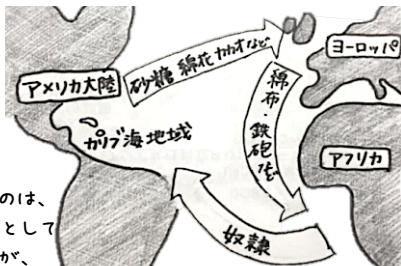


図: 三角貿易の形態

参考: キャロル・オブ『チョコレートの真実』2007、白木朋子『子どもたちにしあわせを運ぶチョコレート』2015、川北裕『砂糖の世界史』2010、APLA『パプア・ニューギニアの挑戦』2012、『フェアトレードで世界を変えよう』2012、山元加津子、まきのじゅんこ『指談で聞く言葉の扉』2015、渡辺雄二『危ない食品添加物ハンドブック』2014、惣2号、新英和辞典、国語辞典

フェアトレード基準には児童労働および強制労働の排除、最低賃金の保証、環境への配慮などが盛り込まれています。詳しくはPeople TreeのHP「WFTO10の指針」参照(<http://www.peopletree.co.jp/fairtrade/standard.html>)

※1 乳化剤...本質的には混ざり合わない油と水を混ざり合わせるもの。合成の乳化剤11品目のうち元々食品に含まれるかそれに近いものはたった5品目。大豆レシチンなどの天然由来のものもあるが、遺伝子組み換えでないか注意が必要。ミルクは乳化製品だが、牛のえさや遺伝子組み換えである可能性もある。

※2 植物性油脂...

菓子によく使われる
パームオイルは同じく

プランテーションでの
環境破壊などが
指摘されて
いる。

型に入れて
冷やす!

調温
温度を上げ下げする
ことで、やっとチョコは
固まるようになる!

包装

乳化剤を使うと短時間でなめらかなため効率化のために使用されていることが多い(※1)

砂糖とミルク(※1)
精練
最大72時間
練り上げる

香り、なめらかさ
安さの
代償

コストを抑え値段を下げるため
ココアバターの代わりに
植物性油脂(※2)が使われる

ココアバター
(油分)
ココアケーキ
(油分除いたもの)

モノカルチャー×
大量生産×
化学肥料・農薬×

People Treeの
チョコ包装紙に付いている
「カカオポイント」を集めて苗木
もプレゼントできちゃう!
もプレゼントできちゃう!
(貯めるのはちょっと...という方
はぜひお店へ寄付ください!)

病害虫のため植え替えが
すすめられています

木の幹に直接突るのが特徴!直射日光と
乾燥した土壌を嫌うため、バナナなどと一緒に
育てることで半日陰になり成長にちょうどいい!
それに果実は自家消費もできるし副収入にもできる!

栽培

ラグビーボール程
の大きさの実。
カカオパルプという甘酸っぱい果肉
に包まれた種が40〜50粒程入っている

収穫

奴隷労働×

発酵

カカオパルプ
ごと一ヶ所に集め
バナナの葉などに
挟んで1週間程置く...

乾燥

運搬手段や交渉の機会を持たず、仲買人(買付業者)の
言いなりになることもしばしば...

交渉
搾取×

ココアパウダー
外皮と胚芽は除く

胚乳
ココアニブ

この段階で味わえる!
カカオニブクッキー
330 yen〜
ナッツのような食感!

チョコから伝わるあなたの想い

〜チョコに限らず、何を選ぶかにより
地球の未来が変わります〜

人と人は、さまざまな形で想いを伝えています。
“ありがとう”と言葉で言われるとうれしいし、“ほほ笑み”だけでも癒され、さらに言えば“ただ居てくれる”だけで安心することだってあります。そこには何かしらの交流がなされています。

特別支援学校で長く教員をされていた山元加津子さんは、意識が無く対話ができないとされる人たちにも“思い”があると自らの実体験から確信し、指で思いを感じると“指談”を広めてみえます。私たちの脳は“大脳”で考える意識的な部分と、“脳幹”から湧き上がる無意識的な部分でできており、“脳幹”を活動にすることで“思い”を感じることができるといいます。なぜなら、『私たちは元々“みんな一つ”』だから。祖先を連れあつたように、人間の身体も細胞はすべて元は一つの受精卵からできています。だから痛いところがあれば、手でそっとなでてあげるし、細胞同士が補い合い痛みをなくそうとします。これは地球上でも、宇宙でもいえること。(映画『銀河の掣』参照) 身の回りのものから感じてみよう...

想いを伝える時に活躍する「チョコレート」。そのチョコから感じるものは?? 痛み?あたたかさ? 多くの命の営みを経て今ここにチョココレートにあなただけの想いを乗せて伝える、未来への小さな一歩。春の息吹があなたたちに見受けられる素敵な時季をお過ごしください☆

フェアトレードのカカオ生産者組合

ボリビア エルセイボの小規模農家の例〜

エルセイボは、1960年代にボリビア北部のアルト・ベニ地方に移住した元鉱山労働者らがカカオの栽培をスタートしたのがはじまり。かつては運送手段や教育を受ける機会がなく、仲買人に言い値で買い叩かれる状態でした。自力で出荷できるよう、農家の人々がトラックを共同購入し、1977年に組合を結成。今では1200人を超える農家が参加している。

~~~~~《エルセイボの特徴》~~~~~

## ★ アグロフォレストリー

...多種多様な樹種を植え、自然の生態系に近づけることで持続可能に!(1haに40本の異樹種の木を植えることを推奨) 土壌も豊かになるから化学肥料は必要なし!

## ★ 希少な“クリオロ種”を有機農法で栽培

...苦味が少なく上質なカカオで有名な“クリオロ種”は病害に弱く栽培が難しいため、世界のカカオ生産量に占める割合は、たった1%☆☆

## ★ 自分たちで運営し技術を分かち合う

...組合の運営はすべて農民たち自身で行う。経験を積んだ組合員が農業を使用せず害虫を駆除する方法等を伝授している。



名古屋フェアトレード・  
タウンにしよう会  
(なふたうん)  
(連絡先は風"sに同じ)  
<http://www.nagoya-fairtrade.net/>  
ワークショップ  
やります!  
ご相談ください〜☆

