

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!

# フェアトレード(FT)のチョコはね... スレイブ フリーの チョコレート! Slave Free chocolate!

“奴隷”“あくせく働く” “ゼロ”“禁止”“解放”  
目先のことにとらわれて、  
気持ちかせかせかするさま。  
こんな意味も...  
Please feel free.(気を楽にしてね)

～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、どろり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、今日のチョコにも欠かせない“砂糖”が加わり、おしゅれ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。

いわれる、“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広まったのです。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が、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。下の図はフェアトレード・チョコの製造過程ですが、大量生産のチョコの弊害として指摘されていることを黒塗りの吹き出しで表しています。

参考:キャロル・オフ『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、川北鈴『砂糖の世界史』2010、APLA『パプア・チョコレートの挑戦』2012、『フェアトレードで世界を変えよう』2012、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



## チョコから伝わるあなたの想い

何を選ぶかによって  
地球の未来が変わります

チョコに限らずですが、何かを選ぶという行為は、そこで終わりではなく、長いストーリーの一部だと思っています。自分が今手にした場面だけでなく、その前にも後にも影響が及んで、ストーリーが脈々と続いていく。

例えば、今口にしたそのチョコは、体内でエネルギーに変わるので、自分の体が喜ぶものでできていてほしいです。自分が元気(長い目でみて)であれば、きっと周りにも優しくあり続けられますね。ストーリーを前に進めると、誰がどんな所で作ってきたかを想像することもできます。

地球上では、今なお1億5200万人(2017年9月ILO推計値)の児童労働が存在しています。同じ空の下で。

私たちの手にするものが、その存在を含んでいる可能性があると思うと、どんなストーリーを創るかという責任が私たちの手にあるように思えます。未来へ続く... 日々、選んだ先に笑顔が待っているような選択をしたいものです。

### 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られる機会がなく、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) 土壌も豊かだから化学肥料は必要なし!

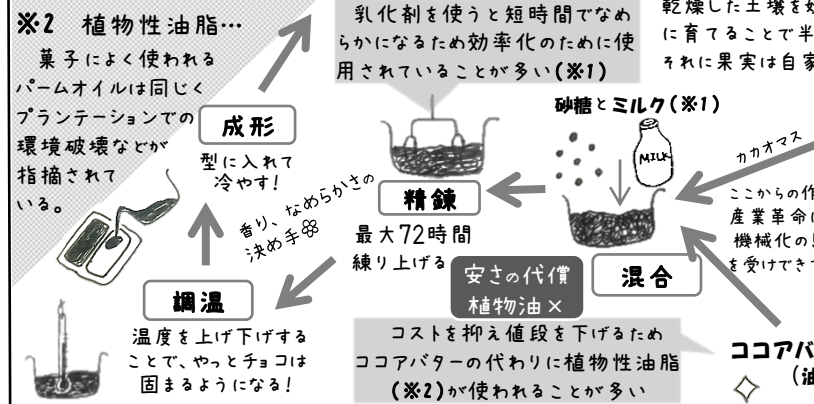
★ **希少な“クリオロ種”を有機農法で栽培**  
...苦味が少なく上質なカカオで有名な“クリオロ種”は病害に弱く栽培が難しいため、世界のカカオ生産量に占める割合は、たった1%☆☆

★ **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薬を使用せず害虫を駆除する方法等を伝授!

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じり合わせるもの。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、牛のえさが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。



モノカルチャー×大量生産×(化学肥料・農薬×)  
カカオプランテーションでは、なたきを使って実を収穫して運ぶ重労働に子どもたちが利用されることがある。中には騙されて連れて来られる子も...

栽培 → 収穫 → 運搬  
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

乾燥  
1週間程天日干し  
この段階で味変わる! カカオニブクッキー 330yen～ ナッツのような食感!

搾取 × 交渉  
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...

焙煎  
外皮と胚芽は除く  
ココアパウダー

圧搾  
さらに細かく...  
ココアバター(油分)  
ココアケーキ(油分除いたもの)



～発行～  
フェアトレード・ショップ  
風's(ふ〜ず)  
正文館店  
名古屋市東区  
東片端49  
正文館書店本店2F奥)  
★地下鉄高岳駅から  
北へ徒歩5分  
【TEL/FAX】  
052-932-7373  
【メール】  
huzu@huzu.jp  
huzu.jp  
こちら↑みてみて☆  
【営業時間】  
12～18時  
(月よう休み)

名古屋をフェアトレード・タウンにしよう金(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  
やっています!  
ご相談ください! 風's