



チョコレートプロジェクトの取り組み

「チョコづくりにかたらんねプロジェクト」 松生由紀子

フェアトレード委員会のチョコレートプロジェクトの取り組みは、2017年後半のショコラミル(カカオ豆をゴリゴリ挽いてカカオマスを作る石臼)との出会いに始まります。開発者の佐藤清隆広島大学名誉教授をお招きして、さっそく18年1月14日初めてのチョコづくりワークショップを開催。石臼を使ってあつという間にできるチョコレートのフレッシュな深みのある美味しさに、会場は興奮の渦に包まれました。「このチョコレートを食べたらふつうのチョコレートは食べられない」という声も上がるほどでした。

原料のカカオ豆は、スリランカの Kiyota Coffee Company から送られてきた、現地のカカオ豆小農家組合と現地企業で製品化されたローストカカオ豆。日本への輸出を夢見る現地から1キロ入りパッケージで100キロ送られてきました。委員会は、カカオ豆と石臼を使ったワークショップに活動の中心を移して、機会あるごとにスリランカ実践フェアトレードを紹介。スリランカ産カカオ豆とチョコレートづくりは委員会の強力なツールになりました。

熊本市北区北部町のふれあいフェスタ、熊本市フェアトレードマルシェ、子ども食堂、校区にあるコミュニティセンター、ナチュラルコーヒーイベントなど、2018年、19年と、様々な機会をとらえワークショップで子どもも大人もおいしい感動を得られる活動をしてきました。残念ながら2020年は、コロナパンデミックでその機会も、会員制の活動など回数は少なくなりましたが、今後は、開催形式を工夫しながら活動を広げていきたいと思っています。

特に2019年には、北区地域コミュニティづくり支援補助金を得て、地域コミュニティ・行政とのつながりを深め、現地スリランカでカカオ農園を取材したスタッフを中心に紙芝居「カカオのはなし」を作成。その後、隣接する保健科学大学のボランティアサークル Rideto の学生さんが参画し、2020年にはサークル活動の柱のひとつにいただき、オンラインで学生さんと共に企画勉強会を4回開催し、医療に従事することになる学生さんと共に、スリランカフェアトレードの歴史、カカオやコーヒー農園のこと、医療事情等を学び合いました。

ショコラミルはこの3年間の活動の中で、スリランカチョコレートプロジェクトの中心となり、ますます多くの人々との出会いを深めています。2021年、今年は間もなくカカオ生豆が100キロ送られてきます。ワークショップ活動の中から生まれたつながりで、広島 Bean to Bar の店からも年単位で注文が来るようになりました。現地の貴重なカカオ豆を最大限に活用できるよう活動を続けていきます。

2022年は、2年間のblank後補助金2年目の活動をしています。今年度は、休みを含めた3年間に重ねた経験に、さらにチョコレートづくりの技術をプロのショコラティエからスタッフが学び、活動を広げる準備をしています。石臼(ショコラミル)の活動だけでなく、手作りチョコレートをフェアトレードの豆を使って作るワークショップ等に取り組んでいます。保健科学大学のリデトの学生さんは、イベントやオンライン勉強会などで、スリランカ実践フェアトレードを学ぶ活動で、協力を続けています。

参考までに、写真を中心に、**ワークショップの内容** を紹介します。

1. 石臼でカカオ 100%のチョコづくりを体験する前に、カカオポッドを手に取りながら、カカオはどんな国で生産されているか、フェアトレードについて、カカオ豆がチョコレートになるまでなどの説明を、スリランカの少年とお母さんの話として紙芝居をします。



2. カカオ豆は、皮を剥き、トントン叩いてニブを作るところからスタートします。



3. 石臼は、左・反時計回りにゆっくり回します。重くて、根気のいる作業です。10グラム作るのに、慣れないうちは10分以上ゆっくりまわします。



それでも珍しいので、やってみたい！という子どもたちがたくさん集まってきます。



できたチョコレートはカカオ100%！「苦い！！」、「苦いけどおいしい！」という様々な声が上がります。

4. カカオ100のカカオマス(液体)から、生チョコ、板チョコを作ります。

できたチョコレートは、折り紙や銀紙を使って、ラッピングの工夫もしました。



板チョコを銀紙でラッピング



生チョコはトッピングをして折り紙の箱に



2019年スリランカから来日したナリンさん、ピアテッサさんもチョコづくりに参加しました

