

1つのチョコが一本の木に “One Choco, One Tree” —「チョコレボ」がガーナの有機カカオで本格事業化“チョコレートのニューボー!”

フェアトレードやオーガニックなど、「人と地球にやさしいチョコレート」を広めるためのキャンペーン“チョコレボ”(Choco-Revo!!)を推進する、チョコレボ実行委員会(代表:星野智子)がコーディネートし、日本国内製造された有機ガーナ産カカオ使用のフェアトレードチョコレートが、2011年度バレンタインシーズンに大手百貨店等で本格的に販売開始されます。この製品は、ガーナで初めて有機JAS認証を取得した生産者から、この秋(2010)収穫したてのカカオ豆を全てプレミアム価格で取り引きし(フェアトレード)、トレーサビリティを保ちながらガーナの工場で一次加工後、日本で仕上げられたクーベルチュール(製菓用の素材としても使用可能な)チョコレートです。

この一連の取り組みは、持続可能な農法のための支援『チョコレボ ガーナプロジェクト』(※参照)の一環として、2007年から3年以上を費やし、原料の調達から製品化までをチョコレボがコーディネート、ガーナ政府や関連企業の協力を得て実現しました。さらに、持続可能なプロジェクトとして“老朽化したカカオ農園”を再生するために、「1つのチョコから、一本の木 (One Choco, One Tree)」のメッセージを掲げ、売上の一部は、オーガニックのカカオ苗木とカカオの育つ森に必要な日陰用樹木を育てる費用となり、ガーナ政府によるカカオ産業機構「ココボード」公認のガーナ現地NGO「チームチョコレボ ガーナ」を通じて、有機カカオ協同組合の生産者へ平等に還元されます。

<チョコと生物多様性> 一見関係なさそうなこの組み合わせは、実は身近に繋がっています。世界のチョコレート原料カカオの約7割を産出する西アフリカでは、「生物多様性」有する森林が減少し、カカオの木の老齢化や農家の後継者不足などにより、持続可能な農業と貧困・格差の問題が問われています。日本のチョコレート原料の主要(約70%)輸入国ガーナでは、「人と地球にやさしい」カカオの生産、森を守る持続可能な農業へのチャレンジが広がろうとしています。チョコレボ代表星野は、2007年にガーナを訪問以来、森を守るカカオ生産者と日本の市場をつなげる取り組みとして、2009年JETRO 開発輸入企画実証事業に採択、ガーナ・日本両国の政府機関やカカオ関連企業など多くの協力を得て、ガーナでNPOを設立しました。そして、いよいよ2010年バレンタインシーズンから「チョコレボ・ガーナプロジェクト」によるチョコレートが本格的に日本でデビュー! 皆さま、今年採れたてのカカオから作ったチョコを是非味わってみて下さい。

■ 商品名: 「ガーナの森をつくるチョコ」 ダークとミルクのアソート

■ ブランド名: チョコレボ

■ メッセージ:

「1つのチョコから、一本の木 (One Choco, One Tree)」

～ 1つのチョコの売上から一本のオーガニック苗を育てる費用を現地へ ～

■ 価格: 税込 525 円(6 個:袋入り)、1,050 円(12 個:箱入り)ほか

■ 販売時期: 2011年度バレンタインデー・シーズン (1~3月)

■ 販売場所: 伊勢丹サロン・ド・ショコラ、高島屋アムール・ド・ショコラ
小田急百貨店 他、(株)インヴォルブ 03-6912-5778



■ フェアトレードとは

生産者組合のよりよい運営や、有機や伝統的農法などの環境に配慮した生産方法に取り組む途上国生産者に対し、適正な価格での長期的取引を保障し、生産者の経済的・社会的自立や環境保全を支援する活動。国際的なフェアトレード団体が、ILO に準拠した児童労働の制限や環境保全等の規格を設け、世界的に取り組んでいる。欧州ではフェアトレードの認知度が70%以上であるのに対し日本では17.6%という結果も出ている。(チョコレボ2008年フェアトレード・マーケティング調査より)

■ チョコレボ(Choco-Revo!!)とは

カカオ農園での児童労働や周辺での森林伐採という、チョコレートの裏にあるビターな現実に対し、フェアトレードやオーガニックなどの「人と地球にやさしいチョコレート」の一般認知度を高め、消費者をはじめ市場に改革(レボリューション)のメッセージを発信しようという取り組み・キャンペーン。

■ チョコレボ実行委員会とは

チョコレボ実行委員会は、フェアトレードやオーガニックなどの「人と地球にやさしいチョコレート」を広めたい、という代表:星野智子と想いを共有する有志で構成された非営利のグループとして、2006年11月より本格始動。

「人と地球にやさしいチョコレート」に関する情報を、イベントやオフィシャルサイトを通じて発信するほか、日本初となったフェアトレード・マーケティング調査(2007年7月、2008年11月実施)や、百貨店など小売店をはじめとした様々な企業・団体・アーティストとのコラボレーション企画を展開、新しい取り組みを実施している。

「人と地球にやさしいチョコレート」の製品を広め、そうした製品を選ぶという行為が世界により変化をもたらし得るという理解を一般生活者に伝え、また、企業や団体の販売活動及び新規導入を促進することを目的としている。

■ チョコレボ・ガーナプロジェクトとは(※参照) http://www.choco-revo.net/wordpress/?page_id=468

2007年に代表星野がガーナを訪問。石油や鉱物資源等を中心に、年々開発の進むアフリカにおいて、生物多様性あふれる森林の減少や貧困・格差による農業後継者不足など、持続可能性の課題が置き去りにされていく状況を目の当たりにした。「人と地球にやさしい」有機農法でカカオを栽培する生産者を支援するため、有機カカオを通常品と分けてトレーサブルに調達し、市場で評価できるルートの確立を目指した。ガーナの環境NGOやカカオ産業に関連する様々な企業や機関(ヨーロッパ含)に協力を呼びかけ、2009年にはJETRO輸入開発実証事業に株式会社インヴォルブとして採択。ガーナで初めて有機カカオ認証を取得した生産者共同組合と出会い、高品質の有機カカオをプレミアム価格でフェアにトレードし、市場につなげるプロジェクトをスタートした。人と地球にやさしい農法を守る生産者と、有機に関心の高いガーナのカカオ工場をつなぎ、ガーナで初めてのJAS有機認証によるカカオ原料を使用したチョコレートの製造を手掛ける。JETRO実証事業の成果として、百貨店等で小ロットの試作チョコレートを販売(2010、2月)。それらの売り上げからカカオの木の老齢化に悩むガーナのカカオ生産者に、**25,000本分のカカオ苗木**(日陰用樹木も含む)支援を実現(2010、9月)。2011年シーズンに向けて、引き続き有機カカオ調達ルートの拡大とチョコレートの生産に取り組むつつ、森を守りながら持続可能にカカオを生産する人材の育成を図っている。

■ チームチョコレボ ガーナ(NGO)とは

「チョコレボ ガーナプロジェクト」を、有機カカオ生産者共同組合と協力し、ガーナにおいて実行推進するために2010年10月にガーナに設立されたNGO。

代表、星野智子(写真左から2番目)、コフィ・オーステン(写真左端)。

ガーナ政府の下、国全体のカカオ産業を統括している機構・「ガーナ・ココボード(Ghana Cocoa Board)」の推薦を得て公式プロジェクトとなり、人と地球にやさしい農法の生産者の拡大、支援を目的としている。

=====

■ お問い合わせ

◇ チョコレボ実行委員会 URL: <http://www.choco-revo.net>

広報担当:小笠/大谷 Email: press@choco-revo.net

TEL: 03-6912-5778(星野)



(※別紙) 星野 智子 プロフィール



東京生まれ。チョコレボ実行委員会の発起人・代表。
チョコレボのプロデュース主体 株式会社インヴォルブ代表取締役。
環境カウンセラー。オックスファム・ジャパン設立準備委員。

2001年、夫の転勤に伴い英国在住中にBBCによる西アフリカのカカオ生産にまつわる児童労働や人身売買の報道を目にする。カカオ農園における児童労働者は25万人以上にも及び、学校にも行けず、カカオがチョコレートになることも知らずに一日中働かされ、奴隷のように売買されるケースがあるという内容だった。その年の9.11を契機に、持続可能な社会のあり方について考えるようになり、英国オックスファムなどNGO活動に加わる中、フェアトレードに出会う。イギリスでは、フェアトレード商品を気軽に買える一方、日本では途上国への支援などの社会的な活動も含め、まだ限られた人たちのものだった。

誰でも参加できる取り組み」として、チョコレートならそんなきっかけをつくれるのではないかと考え始めた。帰国後に、まず始めたのは、mixiやメール、ブログなどで、なるべく多くの人たちにチョコレートの“裏側”を知ってもらおうことだった。そんな熱意が少しずつ共感を呼び、協力者が現れ、さらに広がって有志が集まってきた。そして、2006年の春に「チョコレボ」をスタート。バレンタインシーズンを中心に、小売業に関わる企業からチョコレートに直接関わらない企業も含め、様々な企業・団体とのコラボレーションを展開することとなった。2007年に生産国のガーナを訪問以来、持続可能なカカオ生産者を支援するサプライチェーンの確立と「人と地球にやさしいチョコレート」のニーズの拡大に邁進して来た。

「チョコを選べば、世界が変わる。」を合い言葉に、チョコに限らず様々な製品分野に同様の呼びかけを行なっている。

星野よりメッセージ:『ここ数年、世界をはじめ日本でも“フェアトレード”は注目されています。コーヒーや紅茶、手工芸品、そしてチョコレートでもフェアトレードやオーガニックなど「人と地球にやさしい製品」が目に見られるようになってきました。しかし、せっかくそうしたものが世に出るようになって、本当に美味しい商品として消費者に受け入れられないと、市場の原理で製品は店頭から消えていってしまいます。これは大変残念なことです。また、こうした製品は、一般品と違ってCMで宣伝される機会も少ないことから、まだまだ存在を知られていない優れたものも沢山存在しています。私たちが100円で手に入れるチョコレートには様々なプロセスがあり、コーヒーなどと比べると、チョコレートは加工の行程がいくつもあります。私たち消費者ばかりか、チョコレート産業に関わる人々にも調達の源の情報が見えていません。分断されている情報をつなげて、みんなに見えるようにしていく過程は、チョコレートだけでなく、ほかの物にも応用できると思います。持続可能な未来のために頑張っている生産者を始め、たくさんの人々の思いをつないだ製品を、より多くの消費者の皆さんに知ってもらい支持して頂くこと、フェアトレードやオーガニック等を支えるムーブメントが一過性に終わらず持続可能な取り組みとなるよう願っています。物事の背景に存在する問題を知り、それらを解決するポジティブでハッピーなニーズから、新たな価値が広がっていくはずです。』



チョコレボ <http://www.choco-revo.net/>

星野のブログ : http://www.cafeblo.com/choco_revo/

Facebook Choco-RevoInternational :

<http://www.facebook.com/pages/Choco-Revo/279581288904>