



パプアの人々の自立と夢を応援しよう！

チョコレート工房&カフェ 建設のためのカンパに 今年もご協力をお願いします



パプア産カカオの民衆交易

カカオ生産者の新たな挑戦が始まっています



パプアの人々と組合員の願いから生まれたチョコレート

カカオの民衆交易は「*児童労働のない、農薬を使わずに栽培されている安心なカカオからできたチョコレートを食いたい」と願う組合員と、カカオを生産して交易することで自立を願うパプアの先住民が出会ったことで誕生しました。

※カカオの主要な生産地である西アフリカ等では、カカオ農園で児童労働が行われ、問題になっている。



パプアの社会情勢

インドネシア・パプア州では、たくさんの先住民が自然の恵みと共生し豊かに暮らしていました。カカオは、1950年頃オランダによってもたらされ、主に先住民によって森の中で栽培されてきました。1969年にインドネシアに併合されてからは、インドネシアからの移住民が経済を支配し、国内外の資本による天然資源の開発によって自然破壊が進み、先住民が先祖代々守ってきた暮らしが、脅かされています。先住民の人々は、自分たちの生活を守るためにも経済的に自立したいと願っています。

カカオの生産は喜びと誇り

日本との交流が始まるまで、パプアの人々はカカオからチョコレートができることを知りませんでした。おいしいチョコレートになることを知ると、驚きと共にカカオの生産に対する喜びや誇りが生まれ、さらに品質の良いカカオの生産をめざしました。

最初のチョコレートは日本で製品化され、2016年からは東ジャワ州でもチョコレートの製造を始めることになり、パプアでも販売するようになりました。



パプアに「チョコレート工房&カフェ」を作りたい

パプアのカカオで作ったチョコレートがパプアで食べられるようになると、生産者の意識はさらに高まりました。「パプアでチョコレートを作り、販売する」という構想が生まれ、「チョコレート工房&カフェ」開設へと動き出しました。昨年の組合員のカンパによって、その実現へと大きく踏み出すことができました。



「チョコレート工房&カフェ」の建設資金の一部を
カンパで応援します。

何口でも申し込めます

カンパの目標額は
600万円です。
皆様のご協力を
よろしく
お願いします。

チョコレート工房&カフェ建設カンパ

008 一口 200円 009 一口 500円

■共同購入申込書の申込番号の数量欄に口数をご記入ください。

※【例】申込番号 008 の数量欄に「2」と記入された場合は、400円のカンパとして受け付けさせていただきます。

チョコレート工房&カフェ建設カンパ金活用報告

2018年2月、組合員にカンパを呼びかけました
カンパ金合計 2,193,700円

これまでの支出
カフェにするコンテナの購入、改造費、輸送・設置費用など 477,566円
大型冷蔵庫、アイスクリーム製造機などの備品 446,868円

ぜひ、ご協力ください！カンパの申し込みは 48号でもできます

デキーさんからの感謝のメッセージ (一部抜粋)



パプア農村コミュニティ発展財団 (YPMD) 代表
カカオキタ社代表
デキー・ルマロベンさん

※カカオキタ社のチョコレート工房&カフェの建設にたくさんのご支援をお寄せくださり、本当にありがとうございます。私たちはグリーンコープとの関係はとても美しいものだと感じています。それは物理的な支援だけでなく、組合員の皆さまからの熱意と連帯の応援をいただいているからです。

オーガニックなチョコレートを売る事業を多角化していくことは、ジャヤブラ県のカカオ生産者、広くはパプア先住民族にとって責任ある使命であると思っています。「チョコレート工房&カフェ」はこれを具体的に実現するために必要であり、ここにグリーンコープの皆さまが参画してくださることは私たちにとってとても大きな意味を持ちます。

※カカオキタ社 民衆交易を担う現地事業体

皆さんのカンパでチョコレート工房&カフェの建設が進んでいます

カフェは手頃な価格で購入できるコンテナを改造することにしました。



完成イメージ



パプア農村コミュニティ発展財団 (YPMD) の敷地に、コンテナを設置するための土台を作りました。



カカオキタ社事務所にコンテナが到着しました！



機材の搬入。皆が楽しみにしているアイスクリーム製造機をおろしています。



コンテナの前でカカオキタ社のスタッフと仲間たち。仕事の本番はこれからです！

カフェでの販売に向けて、まずはチョコレートアイスクリームを作っています



YPMDの事務所を借りて、アイスクリームを製造し、販売しています。まだ作れる量は多くありませんが、おいしい！と好評です。



民衆交易 パプアのカカオを使ったチョコレート

豊かなパプアの森で採れた良質のカカオ豆を、ていねいに加工したチョコレートです。カカオ本来のフルーティーな味わい、香りが楽しめます。

パプアのカカオ生産者は、農業や化学肥料を使わずに栽培しています。雑木や下草を刈り太陽の光がたっぷり入るように森の手入れをして、品質の良いカカオができるようになり、収穫量も増えました。さらに発酵・乾燥などの加工技術の向上に取り組むなど、生産者同士で力を合わせてがんばっています。



850 スポット
カカオキタ パプア
チョコレート
カカオ67% 45g



数量
限定 1991個
1人1個
共同購入抽選システム
で当選された方のみお
届けします。

nonGMO 国産品

パプアのカカオがもつフルーティーな酸味とニブのほろ苦さが味わえます。

045146

852 スポット
チョコラ デパプア
ビター
25g×5枚



国産品 国産品

042303

851 スポット
カカオキタ パプア
チョコレート
ミルクココナッツ 45g



数量
限定 1191個
1人1個
共同購入抽選システム
で当選された方のみお
届けします。

国産品

ミルクとココナッツを加え、まろやかなチョコレートに仕上げました。

045147

853 スポット
チョコラ デパプア
オーレ
25g×5枚



国産品 国産品

040458

アレルギー表示(マーク)は、義務表示・推奨表示対象28品目全てを調査のうえ表示しています。詳しくはカタログGREENをご覧ください。