

念願の「チョコレート工房」建設の為に より一層のご協力をお願いします!

パプアとの民衆交易は、カカオを原料としたチョコレート製品によって始まりました。パプアの人々は経済的自立を願い、チョコレート事業に取り組んでいます。カカオの買い付けをしているカカオキタ社の新たな挑戦としてデキーさん(カカオキタ社 代表)を中心に、2017年から「チョコレート工房&カフェ」の事業計画が始まりました。「チョコレート工房&カフェ」は、パプアの人々の希望であり、自立に向けての大きな指針になっています。

3年をかけて一歩ずつ前にすすめてきたことで、計画の一つ、パプアの風を感じられる「カフェ」が2020年ようやく完成しました。

現在、チョコレート製造はカカオキタ事務所の一部屋を使い、小規模生産しています。「チョコレート工房」が建設されることで、商品を増産し、事業を拡げられます。ぜひ、カンパに協力いただき、彼らの次の願い「チョコレート工房」建設を応援しましょう!



チョコ工房&カフェ建設カンパ

何口でも申し込めます

014 一口**200**円 **015** 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**014**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。

コロナ禍を乗り越え カフェ活動を再開しました!



カフェは9月よりテイクアウトを中心に準備を再開し、スタッフの接客の練習やインテリアの設置をすすめています。2021年からは飲み物や軽食を提供し、営業を始める予定です。今後は調理器具の調達なども行い、本格営業を目指します。



お菓子を食べた人から嬉しいコメントをもらっています。わたしたちの製品は正直な原料で作られているので健康にも良いし、人びとに愛されるのだと思います。

カカオキタ社 製造担当
ジミー・ムヤックさん



新型コロナウイルス感染対策でカウンターをガラス張りにし、ガラス窓越しに商品を提供するようにしています。

親愛なるグリーンコープ組合員のみなさまへ

2020年は大変な年になりました。カフェはあと少しで完成というところで、わたしたちは新型コロナウイルスに感染してしまい、カカオキタ社の活動は8月まで停止になりました。わたしは2カ月間隔離入院しました。個人的にも、事業的にもとても辛い経験でしたが、希望を失うことはありませんでした。それはグリーンコープ組合員のみなさまと共に取り組んでいるカカオの民衆交易、チョコレート工房&カフェがあるからです。

自然と共生する人間的な社会をわたしはパプアだけではなく、日本でも、そして全世界に広めていきたいのです。この夢を応援してくださるグリーンコープの友人のみなさん、本当にありがとうございます!



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

チョコレート工房&カフェ建設 カンパ金活用報告

2018年から毎年この時期に組合員にカンパを呼びかけています

カンパ金(2018年~2020年)
合計6,725,400円

2020年11月末までに使った費用
(一部機器、コンテナ代、輸送費など含む)

約6,657,879円

ぜひ、ご協力ください! カンパの申し込みは47号でもできます

パプア産カカオの民衆交易

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が食べたい」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族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などでは、カカオ農園で児童労働が行われ、問題になっています。

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

生産者の意識はさらに高まり「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」を作ることに。現在カフェの本格オープンに向けて準備がすすんでいます。昨年の組合員のカンパによってその実現がさらに近づき、念願だった「チョコレート工房」の建設に取り掛かる予定です。

生産者が大切に育てたカカオ

パプアのカカオ生産者は、化学合成農薬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。



2020年世界中に広まった新型コロナウイルスの影響で、パプア州は3月末からロックダウンし、外出や経済活動が大幅に制限されました。そのような中でも、カカオ生産者のみなさんはカカオの収穫を続け、村の中で生豆を集め、発酵・乾燥させて、豆を蓄積してきました。そのおかげで、カカオキタ社は約12トンのカカオ豆を買いつけることができました。今年もパプアから森のめぐみのチョコレートをお届けします。

パプアのカカオを使った商品が広がっています！

はじめ
パプアとの民衆交易の商品として「チョコラ デ パプア」が誕生。

022 次3月

チョコラ デ パプア
オーレ 125g(25g×5)

個包装 主成分 大豆

インドネシア・パプア産のカカオ豆から作られた原料を使用した、マイルドでココのある板チョコレートです。 040458*

021 次3月

チョコラ デ パプア
ビター 125g(25g×5)

個包装 主成分 大豆

インドネシア・パプア産のカカオ豆から作られた原料を使用した、風味豊かなビターチョコレートです。 042303*

その後
「カカオキタ
パプア チョコレート」が誕生。

019 スポット

カカオキタ パプア
チョコレート
カカオ67% 45g

nonGMO 主成分

パプアのカカオがもつフルーティーな酸味とカカオニブのほろ苦さが味わえます。 045146*

020 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

主成分

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*

現在
クリスマスケーキや「パプア
ココ ボディ&ネイル ジェル
クリーム」などにも、パプア
のカカオが使われています。



759 次49号

パプアココ
ボディ&ネイル
ジェルクリーム 150g

パプアのココアバター配合の高保湿タイプのジェルクリーム。 047426*