

ホンモノの手づくりチョコレートワークショップ!

今号の特集記事にも書かれているパプア産カカオを使った「ホンモノの手づくりチョコレート」ワークショップを始めて丸5年がたちました。APLAスタッフだけでなく、各地で講師として活躍して下さっている方たちにも支えられ、その輪をどんどん広げていきます。



お好きなトッピングでオリジナルチョコレートが出来ます!

普段なかなか目にすることのないカカオを実際に触って、嗅いで、味見しながら(随所で味見を推奨しています)手作りするチョコレートは、市販品とは一味も二味も違う特別なものです。

おいしいや楽しいを入口にして、その先につながる世界のことを考えるきっかけになったり、カカオの奥深さについて知ってもらえる人気の企画。気付いた時にはその魅力の虜になってしまうカカオって、改めてすごい素材だなと思います。

秋冬に人気のワークショップですが、実は季節を問わず開催可能です。呼んでいただけたら全国どこでも伺いますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください!

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/APLA)

☎【お問い合わせ】APLA(あぶら) ☎03-5273-8160 ✉info@apla.jp



特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia)
フィリピン・ネグロス島での30年以上の経験を活かし「農を軸にした地域づくり」のためのネットワークの構築を目指して、出会いや交流の場の創造を進めています。 www.apla.jp

株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)
パラゴバナやエコシュリンプなどの食べ物との取引で、生産者と消費者の顔と顔が見える関係でつなぎ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。 <http://altertrade.jp>

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F
TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp

過去のPtoP NEWSはこちら
特定非営利活動法人APLA

人から人へ PtoP NEWS vol.22 2018.01

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

美味しいチョコレートを作ろう! パラダイスパプアの2年目



カカオキタのパティシエたち?!

サトウキビ生産者とマスコバド糖消費者をつなぐ要として工場を支える アイクさん(ATMC技術者)

from フィリピン・ネグロス島

フランススコ・モスクエラ(通称アイク)さんがマスコバドの製糖工場(ATMC)に入社したのは2005年のこと。それまではネグロス島内の大規模な製糖工場に働いていました。

サトウキビのジュースを絞り、煮詰めてマスコバド糖に加工する工場の技術者として、毎日の製造だけでなく、設備そのもののメンテナンスから開発・製作まで担っているアイクさん。

2017年3月、アイクさんはATMC工場長のステーブさんと一緒に、奄美大島群島のひとつである喜界島を訪問しました。喜界島の砂糖の製造方法や製糖工場の製造設備を実際に見学して、マスコバド糖工場の改善に生かすための視察でした。

前年の2016年、喜界島のサトウキビ生産者であり製糖工場の技術者でもある島村克広さんをはじめとした製糖技術者の方々が、ATMCの製造効率や品質改善の協力のためにネグロス島を訪問されて以来、二つの砂糖の島の交流が始まっています。

ネグロス島と同じように「砂糖の島」と呼ばれ、サトウキビの栽培と製糖業が島の主要産業となっている喜界島では、一

面にサトウキビ畑が広がっています。かつてそれぞれの支配者により「砂糖植民地化」されてきた歴史も含めて二つの島には共通点が多く、アイクさんは島村さんをはじめとした喜界島の生産者や製造技術者の皆さんと意気投合しました。

喜界島には、大規模で近代的な製糖工場が一つと、多数の家族経営の小規模な黒糖工場が点在しています。島村さんの黒糖工房を訪問したアイクさんは、サトウキビのジュースを絞る搾汁装置のローラーを手で触れ、サトウキビを絞り、工程の一つひとつで機械の状態や設定の仕方などを確認していました。かつてネグロス島にも点在していた小規模なマスコバド糖の工場を思い起こさせるような工房内には、アイクさんが描くマスコバド糖工場の改善のためのアイデアと仕組みがいっぱい詰まっており、日頃口数の少ないアイクさんの目がキラキラと輝いていました。

ネグロス島は現在サトウキビの収穫シーズンの真っ最中。アイクさんたちは今日も24時間体制で工場を動かし、マスコバド糖を心待ちにする人びとへつないでいます

義村浩司(よしむら・ひろし/ATJ)



民衆交易を陰で支える現地の方々を紹介します!



ATMC工場
サトウキビ搬入コンベアの
改造作業中のアイクさん





特集

パラダイスパプアの2年目 ~美味しいチョコレートを自分たちで作る!~

from インドネシア・パプア州

チョコアイスのファンたち。YPMD事務所にて。



パプアのカカオ生産者の「自分たちが育てたカカオから作ったチョコレートを食いたい!」という素朴な願いを実現したのがパラダイスパプアでした。パプア産カカオ豆をジャワ島にある国立コーヒー・カカオ研究所のチョコレート工房で手作りチョコレートに仕上げ、それを日本とパプアで同時販

売しました。1950年代にパプアを統治していたオランダがカカオの苗木を先住民に配布しカカオ栽培を始めて以降、カカオ栽培が続けられてきましたが、最終製品のチョコレートがカカオ生産者の元には届くことはありませんでした。生産者は「カカオは現金収入になる」という認識だけで半世紀以上カカオ栽培が続けられてきたのでした。

売るだけでは物足りない!

2017年1月からカカオキタ社の拠点であるパプア州ジャヤプラ県でパラダイスパプアの販売を開始するや、評判が口コミで広がり、月に100 ~ 200枚が売れていくという状況が続きました。積極的な販売活動を展開することが今後の大きな課題ですが、それでも地元の少し高級なスーパーマーケットや空港内のカフェ、観光地で有名な山岳部ワメナのホテルなどからの卸し注文が途絶えることはありません。

「パプア産のカカオから美味しいチョコレートができる」ということに自信を持ったカカオキタのスタッフは、ジャワ島で製造されたチョコレートを売るだけでは物足りなくなり、自分たちでもチョコレートが作れるはずだと考えるようになりました。こうして始まったのが、原料生産地での一貫製造、森から収穫したカカオ豆を現地で最終製品のチョコレート菓子にしよう、という新たな挑戦です。



小さなお菓子工房が完成!

カカオキタのスタッフはチョコ菓子づくりの指導を受け、2017年9月には、アジア民衆基金(APF)から融資を受けて、小規模な製造機械を事務所に設置し、板チョコレート、ブラウニー、チョコレートアイスを作り始めました。本当に美味しいものができて、今までお菓子を作るなんて考えもしなかったスタッフのジョンを中心に楽しく作業に取り組んでいます。一番人気はカカオマスと贅沢に練り込んだアイスクリーム。こちらはジャヤプラ県の中心部にあるパプア農村発展財団(YPMD)事務所内の冷凍庫に在庫を置いて友人を中心に販売を始めたところ、やはり口コミで評判が広が

り、毎日コンスタントに50個近くも売れています。アイスクリームはジャワ島からの移住民が押し車で売りに来るのが今までの風景でした。合成甘味料や着色料を使ったアイスの味しか知らなかった人びとは、本物のチョコレートアイスの美味しさに目を丸くしています。値段は少し高めですが、それでも本物の美味しさを知ると安い方に戻ることはできないようです。YPMD事務所に毎日売りに来ていたアイスクリーム屋さんの姿もいつしか見なくなりました。

自分たちで作ることで大きな変化が!

カカオ豆からお菓子の素材であるカカオマスを作り、それをアイスクリーム、ブラウニー、板チョコレートにする仕事が増えたことはカカオキタスタッフの仕事へのやりがいにも大きな変化をもたらしました。今までは村でカカオ豆を買付け、それを倉庫で発酵や乾燥をさせるだけでしたが、実際にその原料を食べるものにする事で「原料の品質」と「最終製品の味」の関係が良くわかってきたのです。「発酵が浅かったからチョコの風味がいまいちだな」などとブツブツ言いながら作っています。このことは村でカカオ豆を買付けるときに生産者にしっかり発酵させることの意味を力説することにもつながっています。

今は本当に小さな規模での製造ですが、カカオキタ代表のデッキーさんはこんなに楽しいことをカカオキタだけが独占するべきではない、という考えで、もう少し規模の大きなチョコレート工房を作って、多くの生産者がカカオ豆からチョコ菓子まで作れるようになる学びの場にしたいと計画しています。

津留歴子(つる・あきこ/ATJ)



チョコアイスを作るジョン(左)とチャーレス(右)



お菓子作りが楽しくてしょうがないジョン



インドネシア・パプア州産カカオを使ったチョコレートなどはこちらからご購入いただけます。バレンタインデーの贈り物やちょっとしたプレゼントに! <http://www.aplashop.jp/shop/>