

チョコレートの その先へ

Mpraeso(エンプレソ)合同会社
代表社員

たぐち あい
田口 愛

1998年岡山県岡山市生まれ。国際基督教大学在学中の2018年に単身で初めてガーナを訪れる。グラミン銀行などでインターンを経験し、カカオの生産国で品質改善を学んだのち、ガーナでのカカオ豆ビジネスに取り組み。20年にMpraeso合同会社を設立。21年、チョコレートブランド「MAAHA CHOCOLATE」を立ち上げ、ガーナとカカオの魅力を広げている。



甘いチョコレートの先にいる人たち

2018年、19歳のとき、チョコレート好きが高じてアフリカのガーナを訪れ、素晴らしいカカオ農家さんたちと出会いました。それをきっかけにチョコレートを通してガーナと日本をつなぐ仕事に携わっています。

日本はチョコレートの原料となるカカオ豆の約8割をガーナから輸入しています。カカオ農園の多くは村から離れたジャングルのなか、舗装道路もなく収穫した豆を入れた袋を頭にのせて歩いて運び、発酵、乾燥を経て出荷されます。それを焙煎して皮を除いてすり潰すといった加工を経て、砂糖などを加え固めることで甘いチョコレートになるのです。

実は、ガーナのカカオ農家のほとんどは、

金銭的ではない「豊かさ」に触れて

チョコレートを食べたことがありません。その習慣がないこともありませんが、カカオ豆の価格は不当と思えるほど安いので農家の所得は低く、チョコレートを買うことができないからです。逆に日本のショコラティエにも、カカオの実や豆を見たことがないという人がいます。チョコレートは、お互いに「その先にいる人」の顔が見えにくい食べ物なのです。

初めてガーナを訪れた際、詐欺に遭い、お金もなく、伝手も無い困り果てました。現地の方に助けられ、転がり込んだのが、首都アクラから150kmほど北にあるエンプレソ地域のアマンフロム村のカカオ農家さんです。私は食べ物も分けてもらうような状態で彼らと生活をともにしながら、金銭的ではない「豊かさ」を教えることができました。

例えば、真夜中に鳴くニワトリの声で目が覚めた私は「なぜこんな時間に？」と不平がましく質問しました。その答えは、「人が神様に祈るように、ニワトリは夜、ニワトリの神様に祈るのさ」。正しいと思っていた合理的な考え方とは違う価値観に触れて以来、世界が彩り豊かに感じられるようになりました。そして、ガーナで食べたカカオ豆のおいしさに、本当に感動しました。日本から道具を持参していた私は、お礼に農園で収穫されたカカオ豆でチョコレートをつくり、村人に振る舞いました。自分たちがつくったカカオ豆の味に驚き、「こんなにおいしいものは初め

ガーナの制度の壁にぶつかる

「食べた」と喜んでくれた笑顔が忘れられません。恩返しも込めて、ガーナ産カカオ豆本来のおいしさとともにこの国の魅力を日本に伝えるため、ガーナと日本を往復しています。

しかし、品質のよいカカオ豆を農家に売ってもらうところから壁にぶつかりました。農家は自由に業者と取引することができません。ガーナには「ココボード」と呼ばれる政府のカカオ管理局が農家から量に応じて一定額で買い上げる制度があり、例外は許されません。アマンフロム村のカカオ豆を適正な価格で買い取りたい。私は政府の方などと交渉を重ねてようやく、「ココボード」を一度は通すことを条件に、カカオの品質を基準にした価格での独自取引（農家は品質に合った+αの収入が得られる）を認めてもらうことができました。これは同情や援助ではなく、品質のよいカカオにはその対価を払う対等な取引です。どうしてそんなことが可能だったのかとよく驚かれます。現地の人と同じような格好の私がお金持ちのビジネスパーソンに見えず、でも、ガーナのカカオ豆を世界に評価されるものにしたと真剣に考えていることが伝わったのでしょうか。農家が品質より量を重視してきた結果として、ガーナのカカオ豆は品質にばらつきがでてしまい、それが国際的な低い評価、低い価格につながっていることをガーナ政府自身も気づいており、改革の必要性を感じていたのだと思います。この取引で

写真(左):カカオフルーツの実。現地では実の白い部分を果物として生で食す。カカオ豆はこの中の種。写真(中):カカオ豆を発酵、乾燥ののちに焙煎したもの。発酵や焙煎により風味が変わるといふ。写真(右):ガーナの子どもたちとチョコレートづくり。



カカオ農家さんも品質改善への意識が高まっています。

■ 興味のある方向に踏み出した一歩

チョコレートに特別な思いを寄せようになったのは、戦争や戦後の「ギブミーチョコレート」の時代も経験した曾祖父の影響です。「貴重なお菓子なんだよ」と曾祖父がくれるきれいな包み紙のチョコレートには大切な思いが込められているようでした。私にとってはテスト前や元気を出すときに食べるもの、お守りのような存在です。

中学生の頃、チョコレートの背後に、児童労働などの問題があることを知りました。私が育った岡山では、野菜や果物のつくり手と受け取り側は顔が見えるくらい近くでしたが、チョコレートのは誰も知らない。どうしたらよいかかわからず、子どもながらにモヤモヤをかかえてきました。

大学の入学式、同じ新入生が自分の興味や将来をしっかり考え、話しているのを耳にしました。その頃は自分に明確な目標がなく、自分の好きなことは何だろうか?何がしたいのだろうか?と必死に考える日々、曾祖父がくれたチョコレートとその向こうにいる人たちを知りたがっていたことを思い出したのです。みんなが知らない、行っていない場所だからこそ自分で行くことに価値があると考え、一歩を踏み出す覚悟を決めました。

■ コロナ禍のチャンス

アマンフロム村のカカオ豆を日本に輸出する準備をしていたころ、新型コロナウイルスの流行で計画を見直す必要に迫られました。渡航もままならなくなり、私がいなくても村の人たちが自立できるような「仕組み」をつくらなくてはと思ったのです。

まず、20年に会社を立ち上げました。そして、この年に多くの方の協力を得て、村に本格的なチョコレート工場を建てるためのクラウドファンディングを成功させることもできました。これをきっかけに東京都内のデパートからバレンタインのイベント出展を誘われ、「MAAHA CHOCOLATE」というブランドを仲間とつくりました。「マーハ」は現地のチュイ語のあいさつで「こんにちは」という意味があります。イベント以外では、インターネットで商品の販売をしています。

22年には工場が完成、今は約10名の村人が実習を経てチョコレートづくりに励んでいます。これはカカオ農家はもちろん、現金収入の仕事が少なかった村の女性たちにとっても大きな意味があります。子どもたちが「将来の夢はチョコレート工場で働くこと」と言ってくれるのも、とてもうれしいです。契約の

カカオ農家さんも30人ほどに増えました。私が目指しているのは、カカオ豆以外の原材料も含め100%ガーナ産のチョコレートを生産すること。そのために足りないのが砂糖です。ガーナにもサトウキビはありますが、

それを砂糖に加工する技術や工場がありません。今、そのための勉強や準備をしています。

■ 自分ができることを

チョコレート売上の一部は、現地のマラリア治療薬の購入や、子どもたちが学校に通う奨学金のための基金にしています。マラリアの薬は300円くらいですが、それを払うことができず亡くなってしまいうケースも多く、私自身マラリアに罹ったとき、その300円を払えなかったら、と考えただけで恐怖でした。安い価格で取引されたチョコレートを食べることを通じて、そのような悲劇に自分が関わっていると思うのはつらいことです。

今の私のこの仕事は、大切な家族や友人が困っていたら助けるといふ当たり前のことの延長で、私ができることを続けています。世界の中で何ができるか、とあちこちで聞こえてくる中、大きな課題を考えたとき、自分の存在がちつぽけに感じる人が多いと思います。身のまわりの、隣の友達が困っているときに何ができるかを考え、実行し続けていけば、知らない人、遠くの人に対しても同じようにできる思考につながり、課題に対して行動していけると思っています。

ただ、自分にはできることもあるけど、できないこともある。今は、呼びかければ能力をもつ方たちが共感し助けてくれたり、いろいろなツールを使ったりすることもできる時代です。いろいろな人を巻き込みながら、進んでいきたいと思っています。