

風のたより128号

■ 私達は知らないことがいっぱいある。

私達がチョコレートを食べる幸せなひとときの主役、チョコレートについて考えてみませんか！

2月の国民的行事「バレンタインデー」この日こそ、世界とつながりを感じる大切な日です。

■ 「知っていますか？」

1. カカオ収穫に子どもを労働力として使うために人身売買や強制労働が行われていることを

「知っていますか？」

2. 朝の6時から一日12時間以上働き、常に疲れ果てている児童労働の子どもたちのことを

「知っていますか？」

3. 児童労働の子どもたちの多くはチョコレートを見ることも味わうこともないことを

■ ILO（国際労働機関）駐日事務所 児童労働のホームページより

カカオの栽培・収穫は労働集約的で多大な時間と労力を要する。主な作業を以下に挙げる。

- カカオ豆の収穫用機械がないため、手でさやを摘みとる。労働者は高い位置にあるさやを刈り取るために、長い棒にかぎ状の短い刃をつけて使う。熟した実を探しあて、樹皮を傷つけないで切り取るためには熟練労働者が必要とされる。

- 殻を取り除く。さやはかごに集められ、畑の端に運ばれる。厚い殻はマシェティと呼ばれる長い刃で数回叩くことで切れ目を入れて割ることができる。それからパルプに覆われたカカオの実を取り出し、殻を捨てる。
- 実を発酵させる。労働者は実を箱に入れて積み上げ、バナナの葉で包む。実を発酵させるため3日間から9日間そのままにして、深い濃い茶色になった時点で作業が終わる。
- 実を乾燥させる。発酵させた実をマットや積み上げ可能な皿に敷いて太陽熱で乾燥させる。作業速度を上げるために乾燥機を使用する農家もある。
- 実を60キロから90キログラム入れることができる布袋に詰める。

西アフリカでは、子どもはマシェティを使って畑を切り開き、殺虫剤を使用して、さやの収穫後実を取り出す。また、この地域では子どもを労働力として使うために人身売買や強制労働が行われてきたことが明らかになっている。

主な健康・安全上の問題

- 力の必要な反復作業や重く扱いにくい荷物をもち運びことによる筋骨格の損傷
- 熱中症
- 皮膚がん、熱中症に至る可能性のある高レベルの太陽露出
- 刃物による傷（擦り傷や小さな傷から重症にいたるまで）
- 皮膚の擦り傷
- 殺虫剤の使用と汚染による中毒、長期健康障害
- 落ちてくるさやとの衝突
- 蛇咬症、虫刺され
- 長時間労働
- ストレス

国際熱帯農業研究所はカメルーン、コートジボワール、ガーナ、ナイジェリアの4カ国にわたって約1500の農場を調査した。その結果、何十万もの子どもたちがカカオ農場で危険な仕事に携わっていることが明らかになった。最も重要な統計データを以下に挙げる。

- 284,000人の子どもがマシェティを使って畑を切り開いている。
- 153,000人の子どもが防護用具なしで殺虫剤を使用している。
- 他の子どもはカカオのさやを摘み、豆を取り出すため切り開く。
- カカオ農場の64%の子どもは14歳以下で40%は女子である。

児童労働者の多くはブルキナファソ、マリ、トーゴのような貧しい国の出身である。両親は子どもが仕事を見つけ、家庭に仕送りできると考えて彼らを売る。しかし、一度家庭から離れると少年は奴隷と変わらない状況で働かされる。コートジボワールだけでも約12,000の子どもには親戚がおらず、奴隷として売買されたことを示唆している。

子どもは朝の6時から一日12時間以上働き、常に疲れ果てている。児童労働をしている子どもは他の子どもたちに比べ、就学率が低い。例えば、コートジボワールでカカオ生産に関わる世帯の就学年齢の子どもの三分の一は就学していない。働いていない子どもの64%が就学しているのに対して、就学しているのは34%にすぎない。また現地農家の子どもの71%が就学しているのに対して、移民カカオ農家の子どもは三分の一しか就学していない。

■ チョコから革命を起こしたいですね。あなたの思いから！

バレンタインデーはまさにその日です。「世界とつながる思い」をチョコレートに託して行動出来る日です。日頃のちょっとしたお礼にもどうぞ、チョコにのせてメッセージをお届け下さい。

■ フェア・トレードのチョコレートは、原料を作る人が幸せになるためのチョコレートです。

フェア・トレードのチョコレートは、遺伝子組み換えも添加物もない美味しいチョコです。

フェア・トレードのチョコレートは、72時間練ってつくられた丁寧なチョコです。

■ そっと伝えたいフェア・トレードのこと、美味しいチョコレートのこと

黒糖・カカオ等の生産者紹介は次回のたよりに．．．．．

以下はフェア・トレードチョコの紹介です。

チョコレートの種類は50gが7種類（①～⑦）、100gが3種類（⑧～⑩）あります。通信販売も風"sで承ります。

①＝ヘーゼルナッツ

砕いたナッツのサクサクした食感がたまりません。50g。¥250（税込）

原材料名：きび糖（黒糖）、ココアバター、全粉乳、ヘーゼルナッツ、カカオマス



②=ホワイト・クリスピー

ホワイト・チョコに、香ばしいアーモンド・クリスピーをプラス。50g。¥250（税込）

原材料名：きび糖（精製）、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、アーモンド、コーン・シロップ、重曹

※コスタリカの精製糖を使用



③=オーガニック・スーパービター

ほろ苦い大人向けのチョコレート。カカオ分量85%以上。50g。¥250（税込）

原材料名：カカオマス、ココアバター、きび糖（精製）

※有機JAS認定済。パラグアイのきび糖を使用

カカオ85%以上入っています



④ = オーガニック・ビター

カカオ分量59%以上。本格派ビター・チョコ。パッケージが新しくなりました。50g。¥250（税込）

原材料名：カカオマス、きび糖（黒糖）、ココアバター

※有機JAS認定済



⑤ = ミルク

口当たりまろやかで、子どもたちにも大人気！50g。¥250（税込）

原材料名：きび糖（黒糖）、ココアバター、全粉乳、カカオマス、粉状ヘーゼルナッツ



⑥ = オレンジ

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。50g。¥ 250（税込）

原材料名：きび糖（黒糖）、ココアバター、全粉乳、粉状ヘーゼルナッツ、オレンジ・エッセンス、カカオマス



⑦ = レーズン&カシューナッツ

砕いたカシューナッツのサクサク感とレーズンの酸味が、ミルクチョコと奏でるハーモニー。パッケージが新しくなりました。50g。¥ 250（税込）

原材料名：ココアバター、全粉乳、カカオマス、レーズン、粉カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、脱脂粉乳、乳脂肪

※コスタリカの砂糖を使用



⑧ = ラム

ラム酒を混ぜたチョコ・クリーム入りミルク・チョコレートは、お酒との相性もいい大人のスイーツ。100g。¥ 510（税込）

原材料名：きび糖（黒糖）、ココアバター、粉状ヘーゼルナッツ、全粉乳、カカオマス、クリーム、転化糖、乳脂、ラム酒



⑨ = プラリネ

風味豊かなヘーゼルナッツ・パウダーを練り込んだ、チョコ・クリーム入りのミルク・チョコレート。100g。¥ 510（税込）

原材料名：きび糖（黒糖）、ココアバター、粉状ヘーゼルナッツ、全粉乳、カカオマス



⑩ = カプチーノ

コーヒー・パウダーとヘーゼルナッツ・パウダーを練り込んだチョコ・クリーム入りのミルク・チョコレート。100g。¥510（税込）

原材料名：きび糖（黒糖）、ココアバター、粉状ヘーゼルナッツ、全粉乳、カカオマス、ひまわり油、粉状コーヒー



GAIA（がいあ）の会

フェア・トレードショップ 風"s（ふ〜ず）内 土井ゆきこ

052-962-5557（電話&FAX）〔月曜定休〕

<http://www.huzu.jp/>

huzu@huzu.jp