

風"s・風のたよりオンライン版

2009/1/15 No.145

風のたより145号

2009年が明けました。

■ 「つながる地球の命を感じて暮らす～フェア・トレード」

今年は暮らしを考え直す年になるのではないのでしょうか？

ゆれて、ゆれて、祈りに似たゆれのなかから、それぞれが見つけたす、「つながる命を感じる生き方」

そんな年になったらいいなと思います。

■ バレンタイン企画「児童労働とチョコレート」 1月31日開催

1月31日（土）はアフリカのガーナを実際に尋ねた[NPO法人 ACE](#)の白木朋子さんを東京より招いて、お話とワークショップを開催します。

身近なチョコレートを通して、まずは知ることから。簡単なゲームで、ガーナの人々と私達がどのようにつながっているかを感じることができると思います。

■ チョコレートから伝わるいろいろなこと

私達の手の届くまでの道のりには、たくさん問題がかくされています。

①チョコレートの材料であるカカオ・砂糖の生産者のこと

人々がどのような思いで働いているか想像したことはありますか？

②カカオを収穫する労働につく子どもたちのこと

カカオを収穫する作業をしている子どもたちは、カカオが何になるのかを知らない。チョコレートの味を知らない？

③遺伝子組み換え作物混入の問題

消費者は知らずに遺伝子組み換えされたものを口にする摂取してしまっている可能性がある。

■ ①カカオのできるまでの道のりの問題

市場価格が不安定だったり、仲買人者に買い叩かれたりなどの理由から、カカオをつくる途上国の農家の多くが貧困にあえいでいます。ニューヨークとロンドンで決められるカカオ豆の国際取引価格は、現地の農民とは無関係にきめられ、生産に必要な費用を下回るほどの安値で取り引きされているのです。日々の糧を得ることもままならないカカオ豆農家は、子どもに教育を受けさせることもできず、貧困の悪循環から抜け出せなくなっています。

小規模農家が貧困にあえぐ一方、大規模農園（プランテーション）では、今でも続く児童労働が大きな問題です。

②児童労働の問題

「児童労働」とは、教育や遊びなどの機会を奪うような仕事、子どもの体や心の健康的な発達をさまたげるような仕事をいう（child labor）。一方「子どもの仕事」とは、子どもの年齢や成長の度合いに見合っていて子どもの成長を助ける仕事、責任感や技能を身につけられる仕事をいう（child work）。

農家は安い労働力を求めて子どもを買い、買われた子どもたちはきわめて過酷な労働条件で働かされているという例がたくさん報告されています。少年兵士の問題・ポルノや売春行為への強制労働などを含む児童労働の子どもたちは世界に2億1800万人いると言われています。

③遺伝子組み換え作物って？より

人工的にある生命体から遺伝子を取り出し、種の壁を越えた別の生命体に組み込むことによって、今まで自然界に存在しなかった作物を作り出したのが遺伝子組み換え作物です。遺伝子組み換え作物には3つの種類

- 1) 除草剤をかけても枯れない特性をもつ除草剤耐性のもの。
- 2) みずから毒を発生して虫を駆除する殺虫性のあるもの。

遺伝子組み換えダイズは除草剤耐性です。3) この2つの特性を掛け合わせたもの。

日本では、遺伝子組み換えダイズ、トウモロコシ、ナタネ、コットン（綿実）を海外から輸入しています。

食べても安全？

遺伝子組み換え作物には、これまでになかった毒素やタンパク質が含まれており、アレルギーの原因となるおそれがあります。また、除草剤耐性の遺伝子組み換えダイズなどの場合は、大量に使用された強い農薬が残留し、わたしたちの体に取り込まれてしまいます。

遺伝子組み換えのリスクって？

「遺伝子組み換え」による地球環境や健康への長期的な影響は、予測不可能です。

ひとたび遺伝子組み換えの生命体（植物、動物など）が環境に放たれてしまうと、それを元に戻すことはできず生態系のバランスを崩します。また、長期的な摂取による健康への影響について十分な研究は行なわれていません。

■ フェア・トレードのチョコレートは. . .

途上国の小規模生産者をサポートするための取引です。つくる人と環境に配慮しながら、すぐれた品質のものをつくり続け、作る人が安定した生活ができるように、適正な支払いを保証します。大手チョコメーカーのほとんどで乳化剤として使われている「大豆レシチン*」も不使用。

*「大豆レシチン」とは、遺伝子組み換え不分別の大豆を使用していることが多く、消費者は知らずに遺伝子組み替えされたものを口にする可能性がある。

■ おいしさの秘密3つ

一度食べたら、「ちがうよね～」と人は言う。その秘密にはわけがある。

おいしさの秘密 その1

だれが、どこでつくったか。生い立ちがわかる原材料

カカオ豆は、ボリビアをはじめ、世界6カ国から届いたフェアトレードのものだけを使用。フェアトレード・チョコレートへの注目の高まりに伴い、取り引きする農園も年を追うごとに増えています。

その他、フィリピンやコスタリカから届く砂糖、ブラジルのカシューナッツ、南アフリカのレーズンなど、ほとんどの原材料がフェアトレードによるものです。

おいしさの秘密 その2

基本はオーガニック、安心、安全の原材料

日本の有機認証を取得している「オーガニック・ビター」の原材料であるカカオ豆、砂糖のほか、原料の多くはスイスの有機認証「bio inspecta」の厳正な審査に合格したオーガニック素材です。

大手メーカーのチョコレートのほとんどで乳化剤として使われている「大豆レシチン」も不使用。香料は天然物由来のみで、もちろん着色料、保存料は不使用。だれもが安心して食べられます。

おいしさの秘密 その3

こだわりの練りで極上のおいしさに！

スイスにあるフェア・トレード団体の「クラロ」にて作られる、どんな高級チョコ

レートにも負けない伝統の技、こだわりの『練り技術』の賜です。

一般のチョコレート製造では大豆レシチンなどの乳化剤を使って練り時間を短縮することが多いなか、フェアトレード・チョコレートを作るスイスの工場では、乳化剤は一切使用せず、最大72時間という「コンチュ（練り）」だけで、カカオ豆と砂糖を混ぜ合わせます。また砂糖の乾燥に10日間、時によっては2ヶ月以上かけるなど、行程のひとつひとつに手間のかかる職人技がひかっています。

■ フェア・トレードチョコの種類

50gチョコは290円（税込み）・・・ビター、ミルク、オレンジ、ヘーゼルナッツ、キノア、シナモン、レーズン&カシューナッツ、ヘーゼルナッツの8種類

100gチョコは580円（税込み）ラム、プラリネ、カプチーノの3種類

<http://www.peopletree.co.jp/choco/01/index.html>

■ チョコレートのお申し込みは フェア・トレードショップ 風"s（ふ〜ず）

風"s（ふ〜ず） 土井ゆきこ

052-962-5557（Tel&Fax）（月休み）

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

huzu@huzu.jp

電子メール：huzu@huzu.jp

ウェブページ：<http://www.huzu.jp/>

風の交差点 風"s