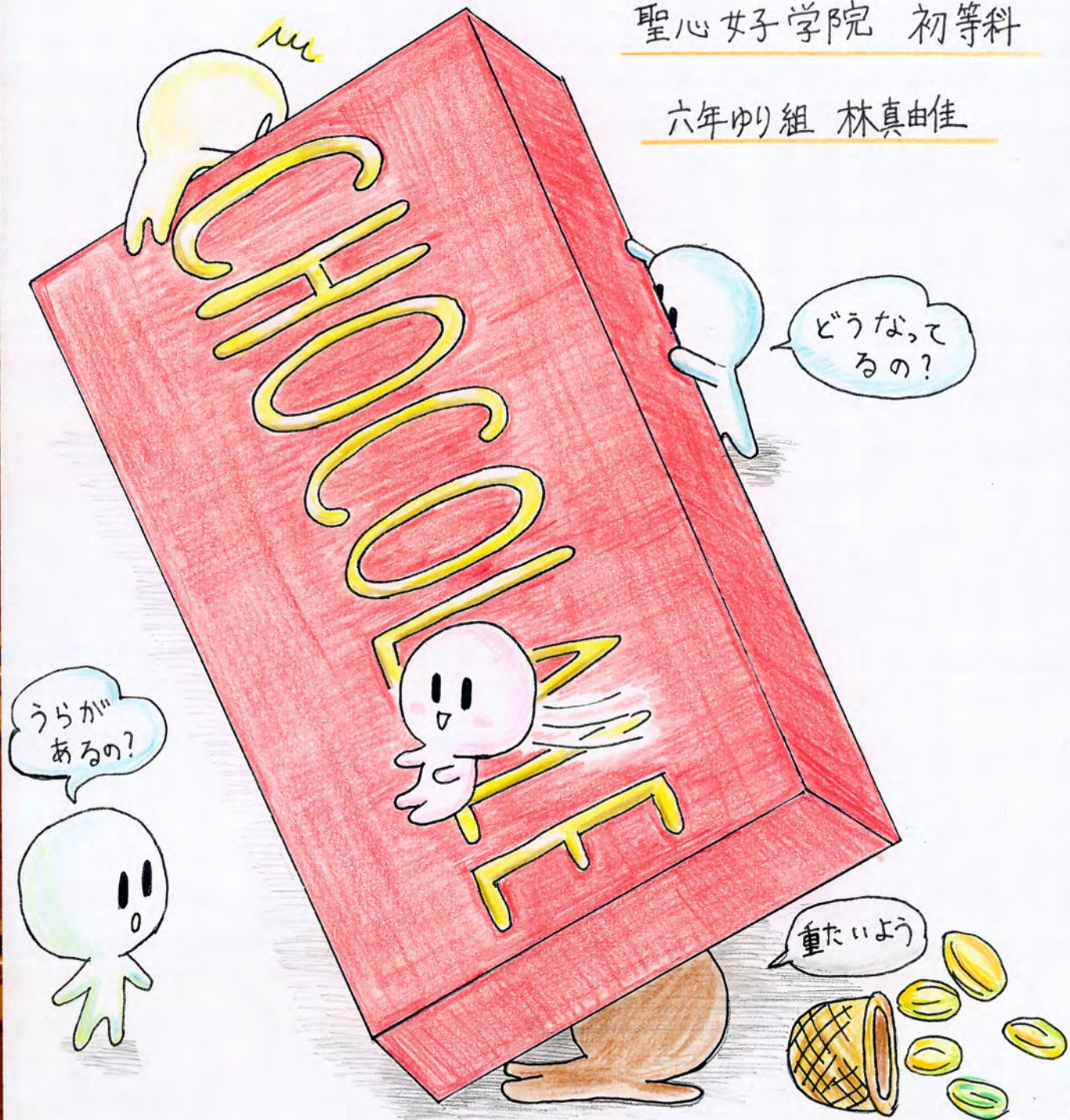


# チョコレートには うらががある

聖心女子学院 初等科

六年ゆり組 林真由佳



## 目次



1、きっかけ	P.2
2、計画	P.3
3、チョコレートの歴史	P.4
4、カカオ豆からチョコレートを作ってみよう	P.11
5、カカオ豆からチョコレートへ	P.17
6、カカオマス	P.21
7、チョコレートの主原料「カカオ豆」とは	P.23
8、カカオの品種	P.26
9、カカオ産地	P.28
10、カカオ豆の作り方	P.30
11、カカオの国で働く子どもたち	P.34
12、児童労働を生むカカオと貧困	P.36
13、フェアトレードと動き始めた社会	P.39
14、フェアトレードのチョコレートを買いにいこう	P.41
15、チョコレート会社にインタビュー	P.43
16、SDGsの体験型ワークショップに参加	P.46
17、おわりに チョコレートのことを知って	P.48
18、参考文献	P.50

## きかけ

The face behind the chocolate

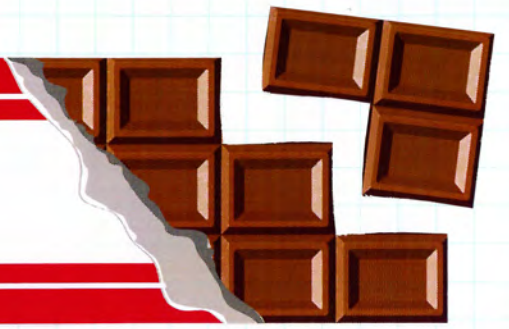
私は5才のとき初めて食べました。その時に「何これと。とてもおいしい!魔法の食べ物だ!」と、心の中がキラキラになりました。すこしつかれていたのにつかれがどこかに吹き飛ばすようなおいしさでした。そのときから、私の一番大好きな味はチョコレート!板チョコはもちろん、ソフトクリームやアイスクリーム、ケーキなど「チョコレート」の味を選ぶときは、いつも決まって「チョコレート味」を選んでいきます。選んでしまいます。

そんな大好きなチョコレートですが、その材料であるカカオ豆をとる作業を、私と年のかあらない子どもたちが、学校に行けずに、働かなくてはならないということを、小学四年生のときに知りました。すごくおいしいチョコレートの『うら側』。そのような事実があることに、とてもおどろきショックを受けました。

今回の調べる学習で、ずと気になっていたチョコレートのおいしさ、そのうらにある事について調べたいと思い「チョコレート」というテーマを選びました。



# 計画



私は、チョコレートについて、これらのことを調べようと思います。

- チョコレートの歴史
- カカオという植物からチョコレートができるまで
- カカオ産地や品種のこと
- 児童労働について

また、やってみようと思うことは、

- 実際に作ってみよう!
- チョコレート工場に行ってみよう! です。

調べていく中で『フェアトレード』のことを知ったので、そのことについても追加で調べます。



# チョコレートの歴史

The face behind the chocolate

チョコレートは、カカオ豆から作られています。

## メソアメリカの時代

カカオ豆は学名を「テオブロマ・カカオ」と言い、ギリシャ語で「神(テロ)の「食べ物(ブロマ)」を意味します。

### 紀元年 2000年ごろ

カカオを描いた土器などから、栽培が始まった紀元前2000年ごろからスペインに征服される16世紀まで、メソアメリカの人々がカカオを利用していたことがわかっていきます。

メソアメリカとは中米のほぼ真ん中、現在のメキシコの南半分から、グアテマラ、ベリーズ、エルサルバドルとホンジュラスのあたりまでの地域を指し、マヤ、アステカ、オルメカ、サポテカなど高度な文明が栄えた地です。

### 1300年ごろ

14世紀に建設されたアステカ王国の記録からは、カカオは神秘的な力を持つものとされ儀式の捧げ物や、交易品、位の高い人々の飲み物などさまざまな用途で使われていました。また、カカオ豆は通貨としても用いられて、経済の中心でした。

### ◆ 当時のカカオ豆の価値

カカオ豆 1粒	大きなトマト 1個
3粒	七面鳥の卵 1個
100粒	太ったメスの七面鳥

### 1502年

クリストファー・コロンブスが最後の航海(1502年~1504年)で、グアナハ島に到着したとき、マヤ人によって交易される

カカオの積み荷を目撃します。これがヨーロッパ人とカカオの最初の出会いでした。しかし、コロンブスはインドへの航路探さくに熱中していたため、カカオに興味を持ちませんでした。

## 大航海時代

16世紀

1521年

メキシコのアステカ帝国を征服したエルナン・コルテスは、アステカ帝国の様子をスペイン本国に報告するなかで

「アステカ帝国の人々は、カカバクアルイトルという樹(カカオの樹)の実の内部の果肉部をカカバセントリとよび、その種をカカオトル(カカオ豆)、そして、このカカオトルでつくった飲みものをショコラトルといっている」

と紹介しています。「ショコラトル」はチョコレート(スペイン語で「チョコラテ」)の語源のようです。つまり、コルテスが出あった飲み物がチョコレートの元祖でした。(語源については諸説あり)

1528年、エルナン・コルテスがスペイン王カルロス1世にカカオを献上しました。当時のショコラトルは甘味がなく、トウガラシやトウモロコシの粉を混ぜた苦く、スパイシーな飲み物でした。

アステカ文明をほろぼしたスペインの征服者たちは、現地の人をどれいにしてカカオやサトウキビ栽培を広げるとともに、彼らなりに甘くない「ショコラトル」をアレンジし、砂糖で甘味をつけたり、シナモンや黒コショウなどを用いるようになり、スペイン王室でチョコレートを飲む習慣が定着します。このせいたくは飲み物はひろう

回復効果があり、長寿が期待できる薬とされ、国外へ持ち出すことが禁じられたため、100年近くにおわたって、チョコレートはほとんどスペイン独占状態となりました。

## ヨーロッパへの広がり

石臼糖入りのココアが16~19世紀にヨーロッパに広まっていく過程は、大きく2つに分かれています。スペイン、ポルトガル、イタリア、フランスなど地中海沿岸に位置する南ヨーロッパのカトリック諸国で受容されていた過程と、オランダ、イギリスなど北西ヨーロッパに広まっていた過程です。

### 16世紀

スペイン人とポルトガル人は、チョコレート需要の高まりに対応するため、自らの植民地にカカオを持ちこみました。

- スペイン→キューバ、ベネズエラ、コロンビアへ
- ポルトガル→ブラジルへ

### 17世紀

フランス人はその大きな可能性に目をつけ、カカオをカリブ海地域の植民地へ持ちこみました。スペイン人は、アジアでも栽培しようと試みしました。

- フランス→ドミニカ共和国、グレナダへ
- スペイン→フィリピン、インドネシア、ペルー

### 18世紀

イギリス人とオランダ人もチョコレートの味が気に入り、アジアでも栽培を始めました。

- イギリス→インド、スリランカへ

- フランス→マルティニーク島、セントルシア島へ
- オランダ→インドネシア、マレーシアへ

## 19世紀

ポルトガル人がカカオをアフリカへ持ちこみ、他の国々もそれぞれに追いつきました。

- ポルトガル→サンメ島、プリンシペ島
- フランス→マダガスカル、ベトナムへ
- オランダ→ガナへ
- ドイツ→カメルーンへ

## ◆ もれ伝わったチョコレートの秘密(17世紀)

飲みやすく改良されたカカオはスペイン王室により門外不出とされていましたが、その秘密も長くは続きませんでした。商人や修道士らにより、国境を越えてもれ伝わり、1606年には、スペイン王室に出入りしていたフィレンツェの商人アントニオ・カルルッティがイタリアに伝えました。また、フランスのベルサイユへは、1615年にフランス国王ルイ13世と結婚したスペイン王女アンヌにより、飲料用のカカオが持ちこまれます。さらに1660年ルイ14世と結婚したスペイン女王マリア・テレサにより、チョコレートの言理人が連れてこられました。こうしたことをきっかけに、フランス貴族階級の女性を中心にチョコレートを飲む習慣が大流行していきました。

もし私がスペイン王女だったら、同じようにカカオを持ってフランスにとついただと思います。おいしいものをひとりじめするよりみんなで食べた方がおいしいからです。お菓子のパッケージに私の好きな言葉があります。それは、

「おいしさはやさしさ」です!



このようにして、400年の間にカカオは世界中へと広がっていきました。世界中に植民地を広げたヨーロッパの商人たちは、カカオをアフリカへと持ちこみ、中南米〜ヨーロッパ〜アフリカの間で商品や労働力のどれいを売り買いしてお金をかせぐようになった。カカオの他にも、石砂糖の原料のサトウキビや綿布の原料になるワタなど、様々な作物が植民地でどれいを使って栽培されるようになった。

ここで気になる言葉が出てきたので、その意味を調べます。

【植民地】 しよくみんち

ある国の経済的・軍事的侵略により、支配され、政治的・経済的に従属させられた地域。

【奴隷】 どれい

人間としての権利・自由を認められず、他人の私有財産の一つとして扱われた人。労働力を強制され、じょうと・売買の対象ともされた。

石砂糖とカカオ、チョコレートづくりに欠かせないこの2つの原料はどれい労働力によって支えられてきたのです。

どれい貿易がおこなわれた400年の間にどれいになったアフリカの人々は、1200〜1500万人にも上るといわれています。同じ人間が、たとは信じがたいほど、悲しい出来事です。

## チョコレートの四大発明

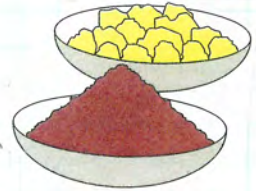
飲むチョコレートから食べるチョコレートが生み出され、現在のようないいしく口どけのよいチョコレートが誕生するまでには4つの大きな発明が関わっています。

### ① ココア、ココアバター の誕生

C. J. ヴァン・ホーテン (オランダ)

#### 飲むチョコレート「ココア」の発明

1828年、オランダ人のC. J. ヴァン・ホーテンは、カカオ豆(カカオマス)から脂肪分のココアバターをしぼり取る技術を開発。しぼった後に粉末状のココアにすることでお湯にとけやすくなり、飲むチョコレートとして広まりました。



### ② 固形チョコレートの開発

ジョセフ・フライ (イギリス)

#### 現在のチョコレートの原型の誕生

それまでチョコレートは粉末のココアパウダーと砂糖をお湯でといた飲み物でしたが、1847年にイギリス人のジョセフ・フライは固形のチョコレートを発明。ココアパウダーと砂糖にココアバターを加えたところ、常温では固体になり、口の中では体温でとけるという、現在のようないい固形のチョコレートを作ることになりました。



### ③ ミルクチョコレートの開発

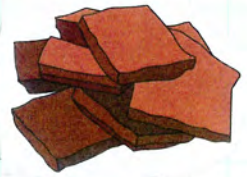
ダニエル・ペーター (スイス)

#### まるやかな味わいのチョコレートが登場

1875年、スイス人のダニエル・ペーターがミルクチョコレート



を発明します。チョコレートは油分が多くて水と混ぜりにくいため、ミルクから水分を取りのぞいた粉乳を使うことで、初めて固形のミルクチョコレートを作ることになりました。まるで甘い味あいのミルクチョコレートが登場したことでチョコレートの人気はさらに広まっています。

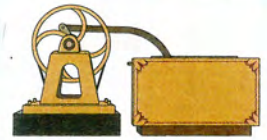


#### ④ コンチング(コンチエ)の開発

ルドルフ・リンツ(スイス)

ロどけのいいチョコが完成する

コンチエはチョコレートの原料である、カカオマス、石少糖、粉乳などを混ぜながら練っていく機械で、現在ではチョコレートの製造に欠かせないものになっています。



スイスのルドルフ・リンツによって発明され、コンチエを使ったコンチング(精練)によって、トロリとしたロどけのいいチョコレートを作ることが可能になりました。

私は、②の固形チョコレートの開発がすごい!!と思いました。ふつうチョコレートを飲む物から食べる物に変えるなんて思いつかないでしょ!!と思ったからです。



カカオ豆からチョコレートを作ってみよう!

The face behind the chocolate

固形のチョコレートの開発がすごいと思ったので、

2022年5月15日

「dari K」が発売している  
『カカオ豆から手作りチョコレート・キット』  
を使って、カカオ豆から  
チョコレートを作りました!



箱のうりには、原材料名「生カカオ豆」と、このカカオ豆を栽培した農家さんの顔がのってました。



### 箱の中身

- カカオ豆
- シリコン製モールド(型)
- ブックレット(説明書)

が入っていました。

◆用意するもの



- カカオ豆(キット)80g
- 型(キット)
- フライパン & へら
- なべ
- すりこ木・すり<sup>ばち</sup>金本
- スプーン
- 砂糖30g

カカオ豆を水につけて、  
ごしごし洗います。

よごれを落としたら、キッチン  
ペーパーなどで、よくふきます。



次は、ばいせんしていき  
ます。カカオ豆は、ばい  
においがします。

ばいせん1分後  
におい: またす、ばいにおい  
色: 黄土色



ばいせん5分後

におい:チョコレートのよう  
な  
あまいにおいに変化。

色:こげ茶色



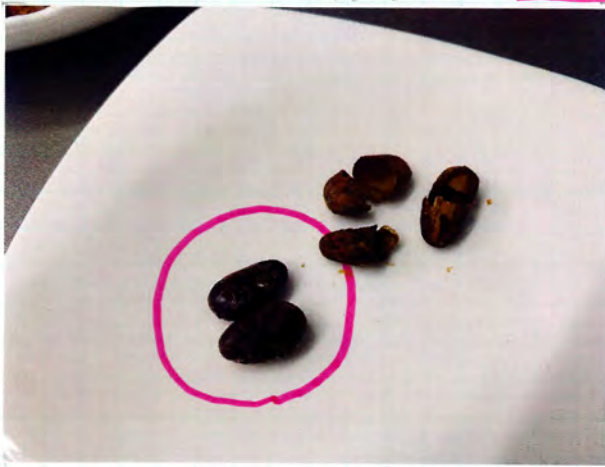
ばいせん23分後

におい:できたてのチョコレート  
ケーキのにおい!!

色:こげ茶色 重さ:80g



カカオ豆をむきます。  
中の実は、真、黒!!(左側)



むいた皮の重さ:10g

実:67g



皮をむいたカカオ豆が  
あまりにいいにおいで、味もチョコレートケーキかも!!と  
思い、食べてみました。

・・・にがくて、す、ばか、たてです💧

皮をむいたカカオ豆をフードプロセッサーにかけて、細かくしていきます。



すり鉢を使って、カカオをすりつぶしていきます。

ぐりぐり



ぐりぐりしていていると、とけてきてしまいました。まさか蒸丸かな?



この日はおそくなってしまったので、翌日にまた続きをすることにしました。カカオ豆は、ラップをして台所に置いておきました。

次の日(2022年5月16日)悲げき!!!



常温(23℃くらい)で置いていたのに、カカオ豆がかたまっていました!!

す、ても全然すれませんが、  
ごっごつしたままです。



1日あげちゃったからかな？

熱を加えたら、とけるかも！と  
次の手順「湯せん」をすることに。



湯せんをすると、少しずつ  
とけてきました。



とけてきたけれど、なめらかには  
全くなりません…。



石少米唐を少しずつ入れます。



石少米唐を全て加えると、  
も、とじょりじょりに!?





器を変えて、熱伝導をよく  
しましたが、全くとけません…。



あきらめて型に入れて  
いきます。



冷蔵庫で3時間ほど冷  
やし、固めます。



完成しました!!  
ごっごつチョコレートだ…。



ごっごつしたチョコレートだ、たけれど、おいしか、たです!  
両親も「おいしい」と言ってくれました。

ごっごつにな、た理由は?

私はチョコレート手作りキットが届いた時うれしくて、本  
を色々と言読む前に作りました。何が足りなか、た調べ  
たところ、⑤おろつぶし、と⑨調温が足りなか、たとわかりま  
した。調べた内容は次の章へ!!

# カカオ豆からチョコレートへ

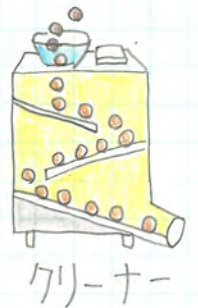
The face behind the chocolate

## ① 原料(カカオ豆)の受け入れ

発酵・乾燥を終えたカカオ豆は、生産国から設備が整った工場へと運ばれています。小さな農家で作られたカカオ豆はワイン原料となるブドウと同様年によって品質は色々です。大量のカカオ豆が集まってくることで、一定の品質をクリアしたチョコレートの原料となります。

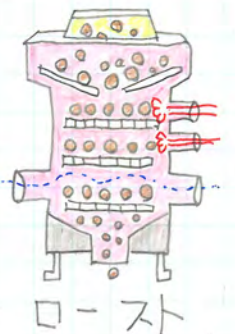
## ② 選別(クリーナー)

悪い豆や石、砂、ゴミなどの異物を取り除き、よいカカオ豆だけを選び出します。生産国でのカカオ豆処理中に混入した異物を、風選や比重選別、マグネットによる磁性金属除去などによって取り除きます。



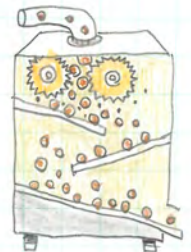
## ③ ばいせん(ロースト)

100~140℃の熱を加えて、カカオ豆独特の香りと風味を引き出します。 チョコレートの香りはローストによって決定されます。 コーヒー豆とちがひ、カカオ豆はほとんどこがさず、こげる寸前のところで止めなければならぬので、非常に難しい作業です。



#### ④ 分り(皮を取り除く)

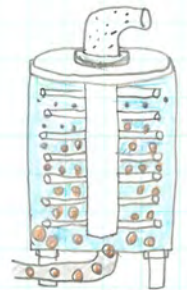
カカオ豆をあらかじめ、シェル(種皮)などを取り除き、カカオ豆からカカオニブを取り出します。この作業をウィノーイング(風選)といい、これを行おうちは、ウィノワと呼ばれます。あらかじめ分れたカカオ豆は、シェルとカカオニブが混在しています。ふるいにより、分りし、さらに細かいふるいで分りする操作を連続的に行います。



ウィノワ

#### ⑤ 磨砕(すりつぶし)

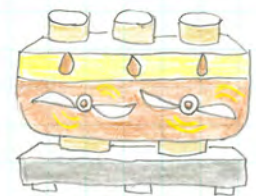
ウィノーイング処理で取り出されたカカオニブは細かくすりつぶされ、ペースト状の カカオマス になります。カカオニブはせんい質が多いため非常にかたく、さまざまな装置を組み合わせて粉砕していきます。その過程で、カカオニブに含まれる ココアバター(油脂) の存在により、固体のカカオニブはねばり気のある液体になります。  
※(次の章でくわしく書きます)



磨砕機

#### ⑥ 混合(混ぜ合わせる)

ここからはチョコレート生地の製造の工程です。カカオマスに砂糖、ココアバター、ミルクなどを混合します。製造するチョコレートのレシピ(配合)に応じて、各原料を計量します。



ミキサー

#### ⑦ 微細化(細かくする)

複数のロールで構成されたレファイナーという装置で生地を微細化します。



レファイナー

これにより、チョコレート粒子の大きさは20ミクロン以下になります。人間の舌は一般的に、20ミクロン以下ではざらつきを感じないので、この大きさにび細化することで、舌ざわりがなめらかなチョコレートになるのです。

### ⑧ 精練(コンチング)

他の食品産業には見られない、チョコレート製造に独特の工程です。コンチエという機械でチョコレート生地を長時間練り上げる作業で、コンチングといいます。



19世紀に固形のチョコレートが発明された際、開発された装置の形状がコンチ貝に似ていたことから、その名がつけられたそうです。

### ⑨ 調温(温度調節・テンパリング)

チョコレートを固める工程では温度調節が最も大切です。チョコレートの温度を調節し、ココアバターを安定した結晶にする作業がテンパリングです。工場で使用されるテンパリングマシンでは、下部から供給されたチョコレートがかき回されながら冷却ゾーンを通過していきます。所定の温度に達すると、次は加熱ゾーンへと導かれ、再加熱され、テンパリングは終了します。

テンパリングマシン



### ⑩ 充填(型に流し込む)

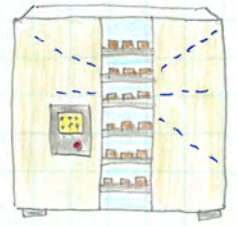
モルダーでチョコレート生地を型に流し込み、型を激しく振動させて気泡を完全に除き、型のすみすみまでチョコレート生地を行きわたらせます。



## ⑪ 冷却 (冷やす)

クーリングトンネル内のコンベアにのせ、冷やし固めます。冷却初期にはゆ、くりと冷やし、第2段階ではさらに冷たい温度で強制冷却し、チョコレートの固化を促進します。最終段階では、若干の温度上昇を行います。

クーリングトンネル



## ⑫ 型抜

デモルターという機械で型を裏返し、チョコレートをはがします。

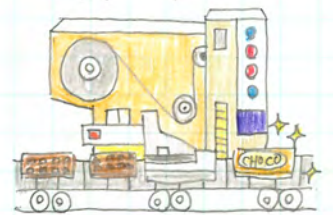
デモルター



## ⑬ 検査・梱包

ラッピングマシンでチョコレートをアルミはくやレーベルで包装し、最後に段ボールケースに箱詰めします。

ラッピングマシン



## ⑭ 出荷

倉庫の中で一定期間熟成 (エージング) させた後、チョコレートがとけないよう温度管理された状態でお店まで運ばれ、店頭にならびます。



エージング

たくさんの手順があつて、ロどけなめらかなチョコレートが出来あがることがわかりました。

# カカオマス

The face behind the chocolate

カカオニブをすりつぶしてカカオマスに

カカオ豆をくだいて種皮を取りのぞいた胚乳部「カカオニブ」といい、それをすりつぶしたものを「カカオマス」といいます。簡単にいえば、このカカオマスにココアバターや砂糖、乳製品などを加えて粉々にし練り上げたものが「チョコレート」です。

カカオニブにはココアバターが50~57%程度ふくまれているので、カカオニブを粉砕するとココアバターが細胞からはなれて、ドロドロのペースト状になります。

こうしてペースト状になったものを「カカオマス」と呼びます。

カカオニブをすりつぶすとペースト状のカカオマスになる理由は、カカオ豆に多く含まれるココアバターにあります。

## ●カカオ豆からチョコレートへ



この「カカオマス」「ココアバター」に「砂糖」や「乳製品」を配合して作られるのが「チョコレート」です。その配合により、分類されています。

## チョココレートの分類

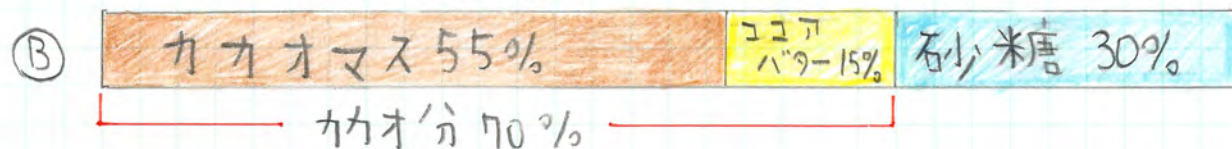
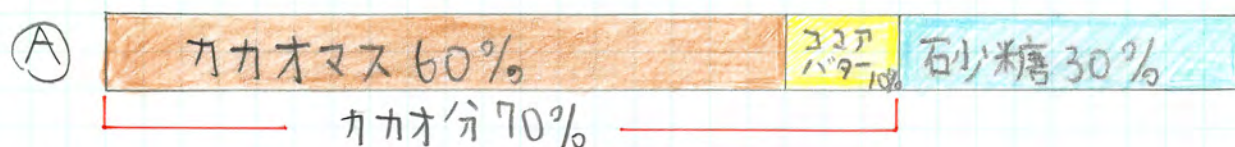
	カカオマス	ココアバター	石砂糖	乳製品
ダークチョコレート	○	○	○	△~X
ミルクチョコレート	○	○	○	○
ホワイトチョコレート	X	○	○	○

ここでいう「乳製品」は、液体の牛乳のことではなく、牛乳をかんそうさせた「粉乳」です。

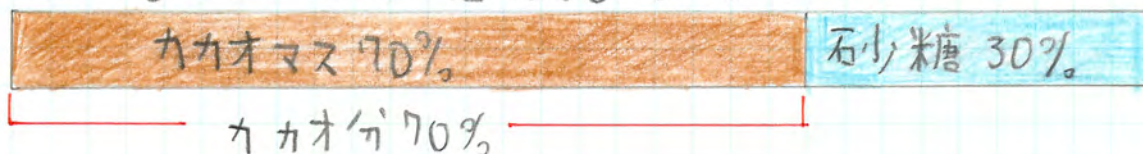
## カカオ分〇〇%の表示

最近、「カカオ分〇〇%」という表示を目にするようになりました。これはカカオマスやココアパウダー、ココアバターなどのカカオ由来原料の合計を表したものです。たとえば「カカオ70%」と表示されているダークチョコレートの場合は、残り30%が石砂糖やてんか物などです。同じカカオ分70%のチョコレートでも、カカオマスとココアバターの比率は製品によりちがいます。

### ◆ 一般的なチョコレート



### ◆ Bean to Bar でよく見られるチョコレート



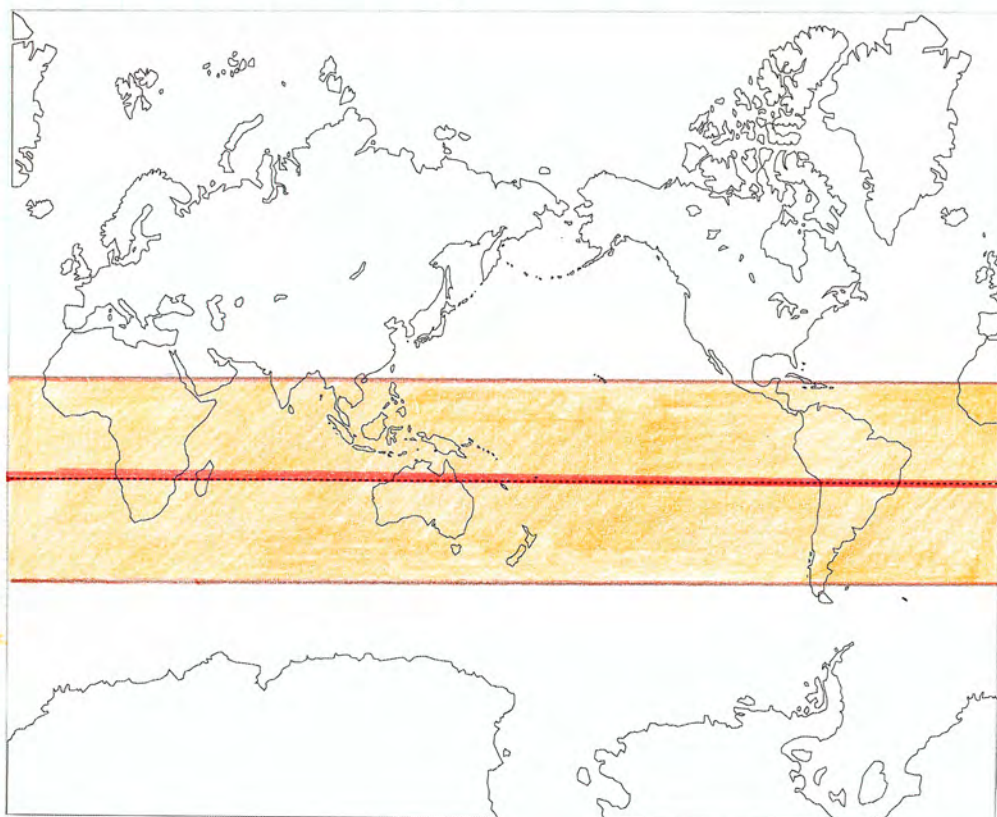
# チョコレートの主原料「カカオ豆」とは

The face behind the chocolate

## 「カカオベルト」でしか栽培できないカカオの樹

カカオ豆とは、カカオの樹に実った果実中にある種子のことをいいます。カカオの樹は、高温多湿の熱帯でしか生育しません。それも、赤道をはさんで北緯20度から南緯20度までに限られます。この北緯20年から南緯20度までのカカオ栽培適地は「カカオベルト」と呼ばれています。しかし、このは人国であればどこでも育つというわけでもなく、高度30~300m、年間平均気温が約27℃で気温差が小さいこと、年間降雨量が最低でも1000mm以上であることなど、生育地域がかなり限定されます。これらを満たす特別な地域にしか生育しないせん細な樹木がカカオなのです。

カカオベルト



北緯20度

赤道

南緯20度



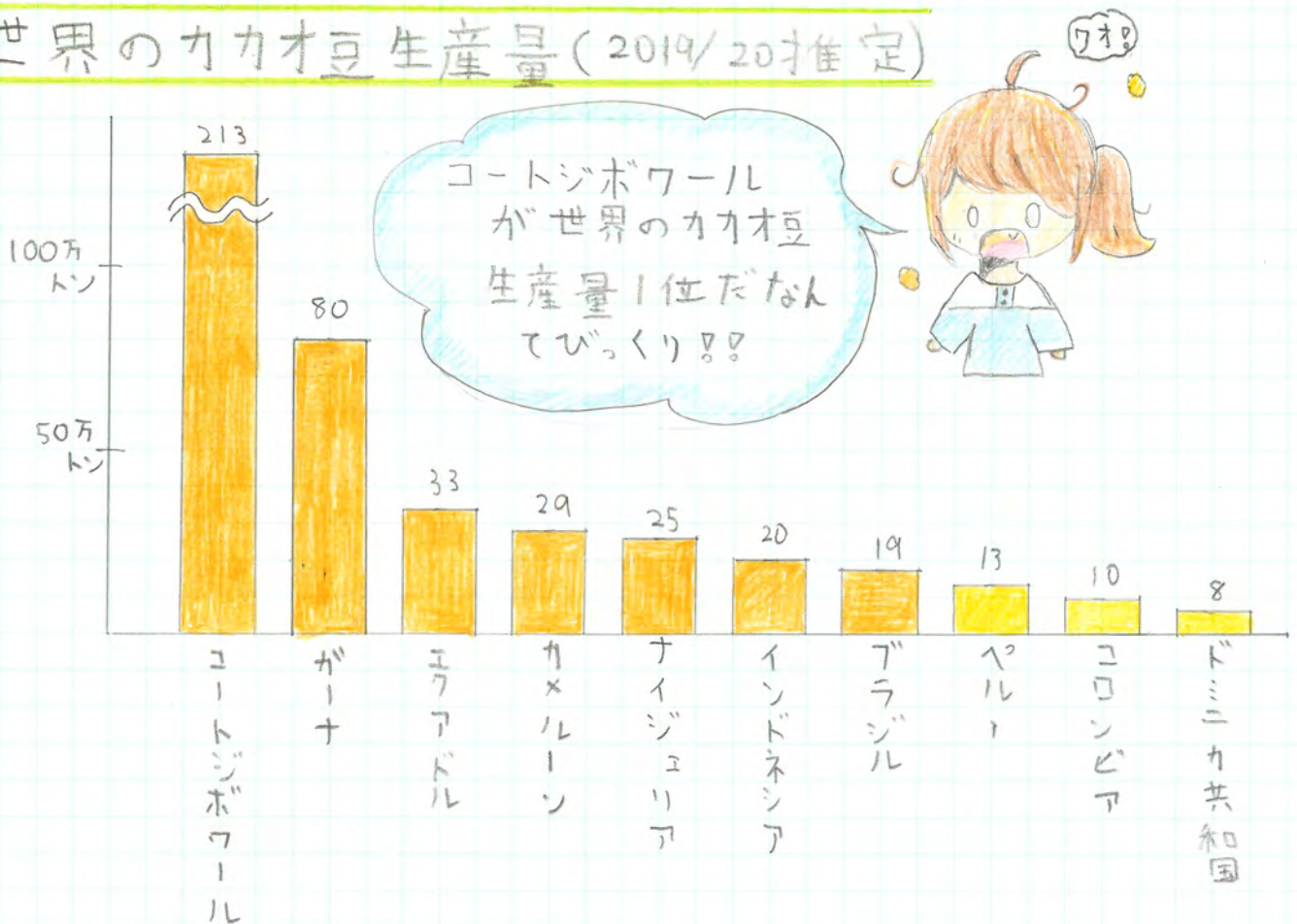
これらの条件を満たすのは、中南米、西アフリカ、東南アジアの限られた地域です。主力生産国としてあげられるのは、西アフリカ地域ではコートジボワール、ガーナ、中南米ではエクアドル、東南アジアではインドネシアなどです。

## カカオ豆生産地の三大特徴

- ① 世界の生産量の約76%はアフリカで生産されています。
- ② カカオの起源である中南米は、現在はそれほど生産量が多くありません。

カカオ豆の生産国は約50カ国あり、下記の主要7カ国で世界の総生産量の約89%をしめています。

## 世界のカカオ豆生産量(2019/20推定)



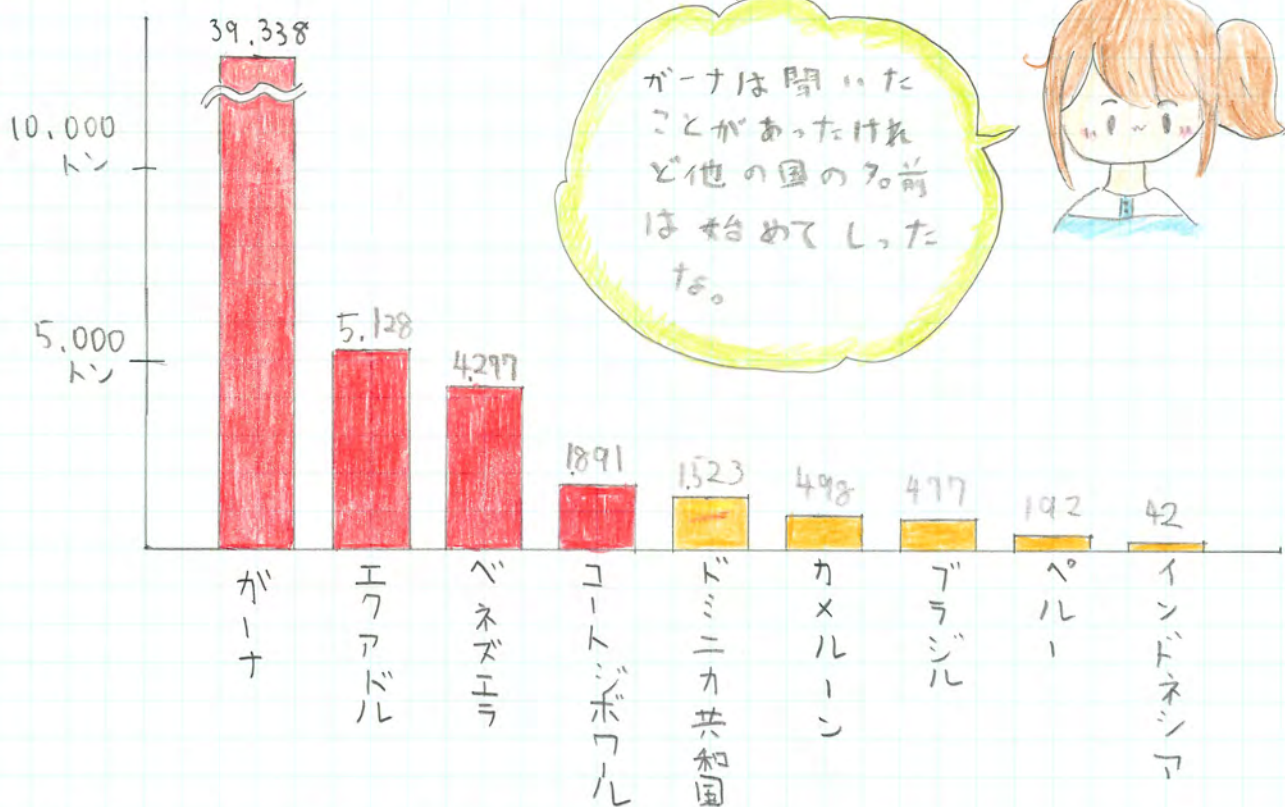
※ 国際ココア機関(ICO)カカオ統計  
2019/20第3刊

## 日本のカカオ豆輸入量の約73%をしめるガーナ産

日本ではカカオ豆の生産国としてガーナが有名ですが、世界的に見た生産量ではコートジボワールが抜きんでいます。日本のカカオ豆輸入量は2019年において 約5万3500トン で、その約73%が ガーナ産 です。

ガーナ産カカオ豆は、世界最大の生産量を誇るコートジボワール産よりも品質が安定しています。次いで輸入量が多いのはエクアドル、ベネズエラです。この2つの国は高品質のカカオ豆を生産することで知られています。

### ◆ 日本の主要カカオ豆国別輸入量(2019年)



※資料：日本貿易統計

日本は世界のカカオ豆の 約1.1% を消費しています。

# カカオの品種



## カカオの代表的な3品種

カカオ豆は品種や産地、発酵方法などにより味が異なります。代表的な品種として、クリオロ種、フォラステロ種、トリニタリオ種の3種があります。

### クリオロ種

「クリオロ」は、スペイン語で「自国のもの」「その土地生まれ」という意味です。メソアメリカと呼ばれた中米地域（メキシコ、グアテマラ、ホンジュラス、ベリーズあたり）での栽培が記録されており、アステカの皇帝モンテスマが飲んでいたのもこのカカオで作ったチョコラトルだといわれています。病害に対する抵抗力が非常に弱く、栽培が困難で絶滅の危機にひんしています。

### フォラステロ種

「フォラステロ」は、スペイン語で「よその土地の」「よそ者」という意味です。発酵地はアマゾン川上流、ベネズエラのオリノコ川などです。成長が早く、病気や害虫への抵抗力が強いので、栽培しやすい品種といえます。世界のカカオ生産量の80%~90%を占めていて、苦味・カカオ感が強く、チョコレート産業にとって最も重要な品種といえます。

## トリニタリオ種

カリブ海のトリニダード島でたん生したことから「トリニタリオ」と命名されました。「クリオロ種」と「フォラステロ種」との自然交配でできた品種とされています。両者の中間的な性質を持っていて、栽培しやすく良質であることが特ちょうです。世界の 카카오生産量の10~15%程度を占めています。



### クリオロ種

- ベネズエラやメキシコなどごくおすかな地域
- 形はふくら、生豆の胚乳部は乳白色~白色
- マイルドな味 0.5%
- ナッティな香り

### フォラステロ種

- ブラジル、西アメリカ、東南アジアなど広く栽培
- 生豆の胚乳部はむらさき色
- しびれ味と苦味が強い味
- チョコレート感が強い香り 80~90%



### トリニタリオ種

- 中南米、パプアニューギニア、マダガスカルなど
- 大きい豆で胚乳部はうすむらさき色
- フルーツーな酸味を持つ味と香り



# カカオ産地

The face behind the chocolate

## 土地により影響を受けるカカオの個性

「土地が変わればカカオの個性も変わる」といわれています。同じ品種のカカオを育てても、産地が変わるとその個性がまったくちがうものになります。北海道のジャガイモを九州に植えても同じ味にならないように、同じカカオをガーナとインドネシアとで栽培しても、その品質はまるでちがうものになります。

## 覚えておきたい4つの産地

日本が輸入しているカカオ豆の生産国のトップ4は、ガーナ、エクアドル、ベネズエラ、コートジボワールです。

### ● 日本が輸入している四大生産国



※国境線は一部未確定のものを含む。

## ガーナ/西アフリカ

カカオ豆生産量はコートジボワールに次いで世界第2位。日本に輸入されるカカオ豆の約73%を占

めます(2019年)。日本人が最も慣れ親しんでいるカカオ豆であり、日本のおかしメーカーがチョコレート进行测试する際の基準にもなっています。

ガーナでは主に フォラステロ種の豆を生産しています。よいんが残る香ばしさもあり、言外からも好かれる バランスのとれたテイストを持つカカオ豆です。

### エクアドル/中南米

赤道直下の国であるエクアドル産のカカオ豆は、フォラステロ系が多いとされています。ジャスミンバラなどの花のような香り(フローラル)が特ちょうです。口の中でパッと広がる はなやかな香りの後に適度なしぼり味が続くところは、ジャスミンティーを思わせます。

### ベネズエラ/中南米

ベネズエラはクリオ系カカオ発祥の地ともいわれ、現在も 高品質のクリオ系カカオ豆を生産しています。このカカオ豆は雑味が少なく、酸味や渋味、苦味のバランスが取れ、ほのかに 「ナッツィ」な香りがあるのが特ちょうです。

### コートジボワール/西アフリカ

世界の生産量の約45%をしめ(2019/20年推定)、世界中で最も親しまれています。 マイルドという形容詞が似合うおとなしい苦味、やや重量感のある味が特ちょうです。ヨーロッパのチョコレートの多くは、コートジボワール産のカカオ豆をベースとしています。

# カカオ豆の作り方

The face behind the chocolate

カカオの樹は、私たちが新しくしているチョコレートとはほど遠い姿をしています。カカオが植物として発芽して実を結び、収穫から出荷されるまでの流れを調べていきます。

## ① 発芽～成木

高さ 6m～7m、幹の太さは10～20cmの成木になります。カカオは苗から育てた場合、3～4年目ぐらいから結実します。

カカオの  
発芽

## ② 開花

枝先だけでなく、みぎの太いところにもかわいらしい花をつけ、1年中咲きます。大きさは1cm程度、色は樹の種類によって、白、ピンク、バラ色、黄、赤、などさまざまです。



カカオの花

### ③ 結実

受粉した花は、結実して約6ヵ月後に収穫されています。その実は「カカオポッド」と呼ばれ、ラグビーボール状に成長します。

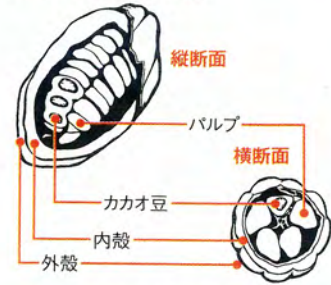
1年に2回収穫が可能です。長さ約15~20cm、直径7~15cm、重さは250g~1kgにもなる実が、1本の樹に年間で10~40個ほどつきます。みもの太いところに直接、大きな実をいくつもぶら下げるのも特徴です。

成熟したカカオポッドは、厚さ1cmのかたいカラを持ち、その中にある**パルプ**と呼ばれる白くヌルヌルとした甘ずっぱい果肉がカカオ豆の周りにあります。1個のカカオポッドの中には、30~40粒ほどのカカオ豆が入っています。カカオ豆自体は甘くもなければ、チョコレートらしい香りもしません。食べても、シブイだけです。



カカオの実

カカオポッドの断面図



(引用:明治製菓株式会社 お菓子読本)





#### ④ 収かくのポッド割り

収かくは、ナタヤ、長い棒の先にナイフをつけた道具でカカオポッドを切り落として行います。その後、ナタヤ木の棒を使ってカカオポッドを割り、中に入っているカカオ豆を白いパルプごと取り出します。



収穫したカカオポッド



ポッド割りの様子



半割りにしたカカオポッド

#### ⑤ 発酵

収かくしたカカオポッドからカカオ豆だけを取り出して、すぐにローストすることはできません。まずカカオポッドからカカオ豆をパルプごと取り出してそれをバナナの葉でおおったり、木箱に入れたりして発酵させるのを待ちます。高温多湿の自然環境と天然の微生物の働きにより発酵は進んでいきます。

はじめ、カカオ豆をしっかりと包んでいた白いパルプは、発酵の過程で微生物によりほとんどが液化して消失し、パルプに包まれていたカカオ豆を取り出すことができます。



カカオポッドから取り出したカカオ豆

発酵前のカカオ豆



バナナの葉で覆って発酵させている様子



発酵中



木箱に入れて発酵させている様子



この時点のカカオ豆は、発酵により化学変化を起したためチョコレート色に変化し、独特な香りを放つようになります。そして、この後の工程(ロースト)でチョコレートの香味となる物質が生成されます。発酵はチョコレートのおいしさを左右する重要な工程なのです。

## ⑥ かんそう

発酵後のカカオ豆は水分を多く含んでいます。(約40%以上)。そこで、貯蔵や輸送中におけるカビの発生をふせぐため、カビが増殖しにくいように水分いきである7~8%程度になるまで、天日かんそうまたは機械で人工的にかんそうさせます。

天日乾燥の様子



## ⑦ 出荷

かんそうが終わったカカオ豆は、品質検査を経て主に麻袋に詰められ、消費国へ船で輸出されます。ここまでがカカオ生産国での仕事です。



カカオ豆の入った麻袋



カカオ豆を検査している様子

チョコレートが納豆やお味噌などのように発酵したもののからできていること、収穫から外国へ出荷されるまでにすごく手がかかっていることにとってもおどろきました。それなのに、どうして板チョコ1枚100円で買えるのでしょうか...



## カカオの国で働く子どもたち

The face behind the chocolate

チョコレートが世界中に広がっていく中で、植民地やど  
れいのことを知りました。またチョコレートを調べたいと思、たき、  
かけにもなつた「**児童労働**」について、くわしく知りたいたいと思、い、  
『子どもたちにしあわせを運ぶチョコレート～世界から児童労働  
をなくす方法』などで調べ始めます。

ガーナに住むゴットフレッドくんは、9才のときお父さんの急死  
のため、一人で働くお母さんをささえるために学校に行く日  
をへらして、カカオ農園で働くようになりました。しばらくして、  
ゴットフレッドくんは祖父母の家に養子に出されます。「学校に通え  
るようになると思、たけれど、も、ときいい状況になりました。祖父母の農  
園で働かしながら、ほかの人の農園でも働きました。」

発こうさせたカカオ豆を竹カゴに山づみし、それを頭に乘せて  
運びます。水分を含んだカカオ豆はとても重たいそうです。そのた  
め、カカオ畑で働く人たちは、豆頭から首、背中、こし、足まで、いつも  
全身が痛いそうです。

「まるで強制労働のようでした。病気で休むとごは人をもらえ  
ず、罰としてほうかを受けたり、外でねさせられたりしました。他の  
子どもたちは学校に行、ている間に自分は働かなければならな  
いことを、とても悲しく思、ていました」と語、てくれたそうです。

INPO法人ACEの呼びかけにより、現在は学年で1番の  
成績をおさめるほどになったそうです。

ガーナに住む14才のブカリくんは、ある日家に男の人が来て、きま母と話をしていたそうです。その男の人は「生活が大変そうだから、別の場所の学校に連れて行ってあげる」と言いました。ロベラしのためでした。ふるさとから遠くはなれて、自分がどこにいるかもわからず、ただ言われるままにカカオ農家で働いて、ごはんを  
食べさせてもらうが、生きていく方法がなかったそうです。

子どもを連れてきて労働力として西告使することは\***人身売買**にあたり、ガーナの法律でも国際条約(国際社会における共通のルール)でも、かたく禁止されています。

ガーナ政府の公式見解では、カカオ生産地域では「子どもの人身取引はない」といわれてきました。救出されたブカリくんと一緒に働いていたアズマくんは「今すぐここから抜け出したい」と救出される際うたえたそうです。これは、いまこのしゃ人間にも被害にあっている子どもたちの声でもあります。これ以上被害を出さないために、人身取引から子どもたちを守る体制を急いでつくる必要があるそうです。私もそう思います。

※カカオ豆の作り方  
参照

調べるまで私は、カカオポッドを割るナタを同じ年ぐらいの子たちがや、ていること、それがどれほど危険なことかも、想像したことがありませんでした。

私は朝起きて、母の用意した朝ごはんを食べて、学校に行き、勉強します。帰ってきてからは、宿題をしたり、ゲームもできます。あたたかい夕飯を食べ、お風呂に入り、フカフカのベッドでねむります。そうした「あたりまえ」と思っている  
日常が、カカオの国で働く子どもたちにと、てはあたりまえ  
でないことに、知れば知るほど、胸がいたくなりました。

\*人身売買 = 人身取引

児童労働を生むカカオと貧困

～なぜ子どもが働くのか～

The face behind the chocolate

熱帯湿潤気候のガーナ南部は、1年を通じて適度な気温と降雨があり、カカオ栽培に適しています。輸出の25%弱をカカオ豆とカカオ加工品（ココアペースト、ココアバターなど）が占めるほどカカオは重要です。コインにカカオの実が刻まれていることから、その重要さがうかがえます。

そんなガーナでは、食糧や栄養が不足するような**極度の貧困**状況にある人が国全体で5人に1人といわれています。（2005～06年）。また農村部では約65%の人が貧困状態にあるとされています。

## 圧倒的な貧しさ

児童労働の最大の原因は、貧困です。生活するのに必要なお金を親がかせくことができない家庭では、生きていくために子どもが働かざるをえません。家族が子供の収入をあてにして生活していることがあるのです。

## カカオの国際価格がもたらす貧困

カカオ農家の生活水準が低いことの背景には、カカオの価格の問題があげられます。ガーナでは、政府が国内生産されたカカオ豆をすべて買い上げ、各国の商社からカカオ豆の輸入の注文を受けつけて、国の管理下でカカオを輸出します。国が農家からカカオを買い上げる際の価格は、**国際価格**に連動して**政府が毎年統一**

して決めています。

ガーナでは中間業者がいないため、買ったたきはできないしくみですが、それでもカカオ農家の生活が苦しい原因は、国際相場で決まるカカオの価格そのものが低いことにあります。

## ガーナで起きている児童労働

2000年頃になって、西アフリカのカカオ生産国で児童労働がおこなわれていることが報道されるようになりました。ガーナ政府が2003年に発表した児童労働者の数は127万人で、その中にカカオ農業で働く子どもたちも含まれています。(2016年の報告では189万人。増えていました...)

国際労働機関(ILO)の条約では、子どもが働いてもよい最低年齢が原則15才であることが、明確に定められています。またガーナ共和国憲法には、子どものケアと保護について定めた条文があります。子どもの権利を守る理念や法律があるのに、実際には児童労働や子どもの人身取引が起きている。

児童労働に関しては、取りしめりが行われることがめずらしく、違反だとわが、いても、処罰されることもほとんどないそうです。仮に処罰されても刑が軽いため、よく止力にな、っていないのです。P35の「カリくん、アズマくんを人身取引したヤ」とい主は、裁判にかけられましたが、500セディ(約2万円)の罰金でしゃくほうされました。

このようなことから、児童労働や子ども人身取引が、本当の意味で「や、ていけないこと」として認識されて  
いないということがわかります。

## 児童労働になぜ取り組まなければならないのか

児童労働の問題に取り組むべきという考えが国際的に広がる一方、家計を支えている子どもに、働くことをやめさせることがむずかしいのも事実です。そこで、なぜ児童労働の問題に取り組むべきかを考えます。

### 理由① 子どもが心と体に受けるダメージが大きい

子どもたちがしている仕事のほとんどは肉体労働が同じ作業をくり返す単純作業です。児童労働は子どもがひとりの人間として健全に成長することをさまたげています。

### 理由② 教育を受けられない

教育を受けることは新しい可能性を発見し、能力を身につけることは、家庭が貧しくて自分の努力によって貧しさから脱することができるようになります。

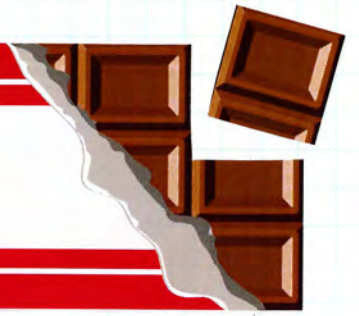
### 理由③ 人としての自由をうばう

毎日働かなければならない子どもたちには、ゆくり休んだり遊ぶ時間はほとんどありません。その究極が、すべての自由をうばわれてしまうどれい状態の労働です。児童労働は子どもの人としての自由、権利をうばっています。

### 理由④ 社会を支える人材が育たない

社会を支えているのは「人」です。教育を受けられない児童労働は、貧困の連鎖や差別を継続させ、その結果社会を不安定にさせる原因になっているといえます。

児童労働は子どもや本人やその家庭だけの問題ではなく、社会全体、世界全体の問題です。



## フェアトレードと動き始めた社会

The face behind the chocolate

「明治」のHPには、カカオ農家支援人活動のページがあります。その他「グリコ」「ロッテ」「森永」と、チョコレート菓子をあつかう企業すべてにカカオ農園をさせ、SDGsに取り組んでいることがHPから確認することができました。  
 児童労働に対して、チョコレート業界からも改善や対応が始まっています。食品会社ネスレは、アメリカNGO・公正労働協力(Fair Labor Association=FLA)と協力して児童労働の実態調査を行い、改善への行動計画を立てています。

またP36に書いた「生産者が販売価格を決定できない不公平な貿易のしくみ」も問題となっています。こうした不公正な面をもつシステムを変えていこうという動きのひとつが「**フェアトレード(公平な貿易)**」です。

### フェアトレードとは

フェアトレード(Fairtrade、公正な貿易)とは途上国などの生産者の生活改善と自立を実現させるため、生産者が無理をしなくても、十分に生産できる値段で取引するしくみです。生産者の仕事を良くすることで、途上国が「自立」できるようにするための支援の形です。

フェアトレードにより、途上国が将来にわたり、その地域に合った農業などの産業を発展させることができるようになりました。



## フェアトレードのしくみ

生産者

質の高い産品を、環境や人権を守りながら生産する。

輸入者

生産者と適正な価格で取引する。

製造者

フェアトレードで取引された原料を他のものと区別して製造する。

販売者

どれがフェアトレード商品かわかりやすいように、商品にラベルをはり、販売する。

消費者

ラベルなどを目印に商品を選ぶことで、フェアトレードに参加。生産者の暮らしを支えることにつながる。

## 国際フェアトレード認証ラベル

生産者への適正な価格の支払い、労働や環境保護など、国際フェアトレードラベル機構が定めた基準が守られた製品につけられる。



## 世界フェアトレード機関(WFTO)加盟団体のマーク

WFTOが定める児童労働の排除や環境などの10の原則を満たしていることを認められた団体がつけることができる。



## フェアトレードのチョコレートを買いにいこう

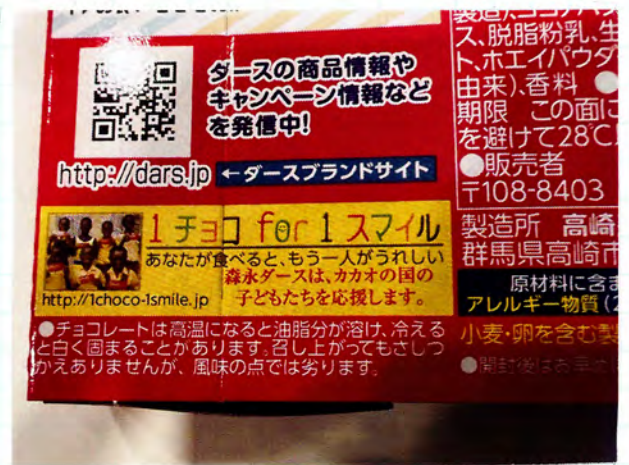
The face behind the chocolate

フェアトレードマークのことを知り私は早速母といつも行く近所のスーパーへ、フェアトレードマークのついたチョコレートを探しに行きました。しかし、そのお店には売っていません。たので次にコンビニへ行きましたが、そこにも売っていませんでした。森永のチョコレートが「1チョコ for 1スマイル」というカカオの国の子どもたちを応援キャンペーンをしていたので買いました。チョコレートのことを学び、今までとはちがう選ぶ方ができ、うれしく思いました。

続いては、無印良品に行きましたが、こちらでもフェアトレードマーク入りのチョコレートは売られていませんでした。

最後に「ここならあるかもしれない!」と成城石井に行きました。しかし、ここでもフェアトレードマークのチョコレートは販売されていませんでしたが、カエルのマーク「レインフォレスト・アライアンス」のチョコレートが売っていました。

森林が生態系の保護、農園の労働環境など、持続可能な農業のための基準を満たした農園に与えられる認



証だそうです。また、コーヒー豆でフェアトレードマークを発見することができました。レインフォレスト・アライアンスマークのコーヒー豆もありました。



以前「朝日小学生新聞」で「見っからなかった場合はお店の人に聞いてみるのもいいですね。お客さんの声を受けて、フェアトレード製品を売り出す企業もあるそうです。」と読んだことがあったので、お店の人に「フェアトレードマークのチョコレートはありますか」と聞いてから帰りました。



結局、インターネットショップ、アマゾンで販売されていたので、言購入しましたが、届くまで2週間ほどかかるそうです。この経験から

買いたくても、すぐ買えない

と実感しました。

日本ではまだフェアトレードの認知度がすすんでいないことが課題だそうです。いつも行くお店で売られていなかったら、認知もすすむわけがないと思いました。



※ 写真はアマゾンより、8/22に注文、9/6に届く。

# チョコレート会社にインタビュー

The face behind the chocolate

2022年6月3日

「明治なるほどファクトリー坂戸」がコロナで休止していた一般見学を再開したので、工場見学に行ってきました。実際のカカオマスを見たり、チョコレートが作られる様子を間近で見ることができました。



そこで私は、「カカオ農園で働く子どもたちについて、どう思いますか。」とうかがったところ、「明治はブラジルのカカオ農園さんとしていけいして、その映像を見せてもらったが、18才以上くらいの人たちが働いていて、小さい子は見たことがないです。」と答えてくださいました。

## チョコレートができるまでの価格

次に私はチョコレートができるまでの価格を板チョコレート1枚の値段から計算しました。

### 明治のミルクチョコレート

1枚116円(税込み)/50gを1万枚にして計算します。

1万枚1,160,000円/500kg...このうちカカオ豆半分としたら250kg。日本チョコレート・ココア協会サイトによるとカカオ豆1袋(麻袋)60kgなので、1万枚の板チョコレートに約4袋のカカオ豆が必要と仮定します。

(1) 国内輸送費 5,000円

(2) 制作費 1枚7円としたら、1万枚で70,000円

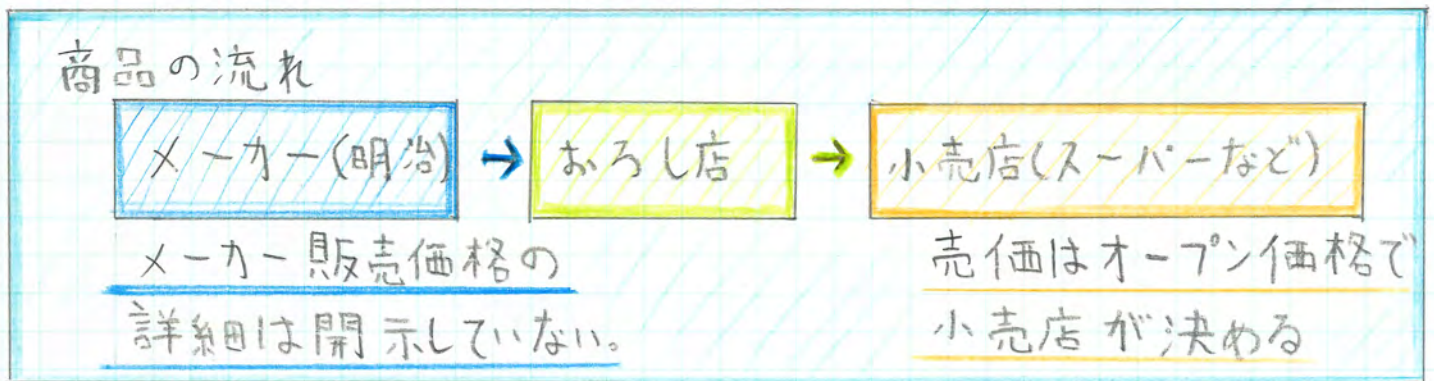
(3) カカオ豆輸送費 50,000円

1,160,000円より、(1)(2)(3)を引くと、1,035,000円

ここから砂糖等他の材料費とそうけを引き、カカオ豆4袋を50万円で購入しているとしたら、

カカオ豆購入費 1袋(60kg) 125,000円 となりました。

この計算結果を明治お問合わせセンターにメールで問い合わせた結果、



売価は消費者目線が重要になります、とのことでした。  
※オープン価格…基準になる価格がないこと。

価格のヒントになるような答えがなかったため、インターネットで言問いました。

コートジボワールのカカオ農家の平均年収は年間約3000ドル(日本円で約40万円/ドル34円で計算)であるとされていると「REXVIRT」のサイトにありました。また、コートジボワールでは年間7500ドル(日本円で約100万円)が必要であることから、私の計算したカカオ豆1袋125,000円は、とても高い金額だとわかりました。1袋125,000円だとしたら、カカオ農家が貧困でくるしむことはありえないと考えました。

## 「物価から考える」

次にガーナの物価から考えます。『ガーナ旅行情報とおすすめ観光地』によると、通貨レート1セディ=17.9円で計算した場合、下記の通りでした。

名	ガーナの物価	日本の物価
ミネラルウォーター 1本	12.5 ~ 21.5円 (0.7 ~ 1.2セディ)	120円
1食分	35.8 ~ 71.6円 (2 ~ 4セディ)	500 ~ 1000円
安宿	268.5 ~ 447.5円 (15 ~ 25セディ)	3000円

日本の物価と比べると、およそ1/10であることがわかります。前のページで私が出したカカオ豆袋125,000円だとしたら、物価から考えると、1,250,000円価値となり、これはとんでもないお金持ちになる計算でした。

今回のチョコレート会社へのお問い合わせでは、実際にカカオ豆1袋がどのくらいなのかはわかりませんでした。コートジボワールのカカオ農家の平均年収からも、ガーナの物価からも12万5000円では高すぎるということがわかりました。

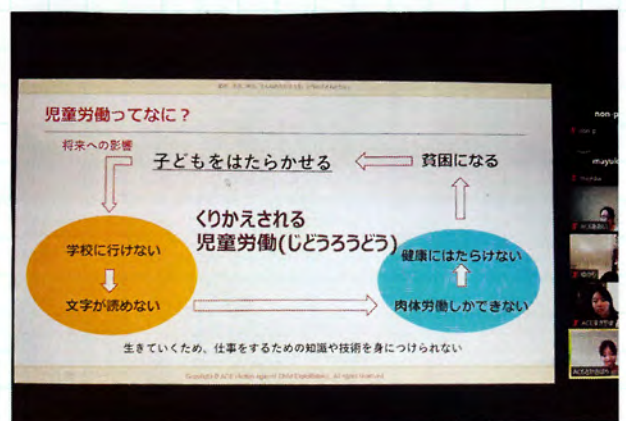
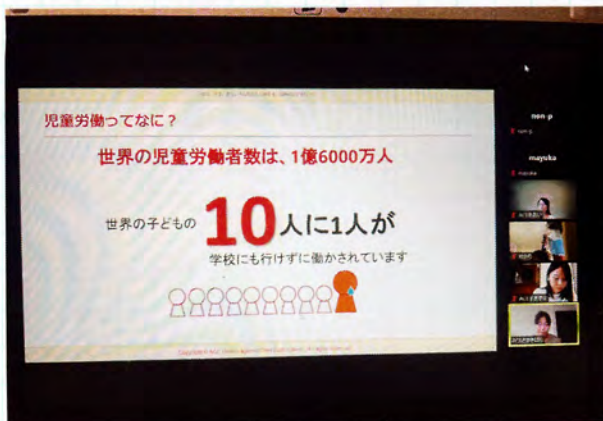
「貧困に苦しむカカオ農家。そのカカオ豆1袋の値段は、いったいいくらなのでしょうが…」。

## SDGsの体験型ワークショップに参加

The face behind the chocolate

2022年8月17日、NPO法人ACE(エース)開きの体験型ワークショップ『SDGsからひも解く児童労働』に参加しました。ACEは、私が児童労働について詳しく知りたいと図書館で借りた『子どもたちにしあわせを運ぶチョコレート〜世界から児童労働をなくす方法〜』を出版しているNPO法人です。本を読みとてもおどろき、インターネットで調べているときにワークショップのことを知り参加しました。

私は小学3年生のとき、海のプラスチックごみを調べ、そのときにSDGsを初めて知りました。SDGsとは、2030年までに達成すべき世界17の「宿題」です。ワークショップに参加し、「児童労働とSDGs」について、より深く考えていきます。



SDGsを切り口に、「目標8」に関連する『児童労働の問題』や、「目標12」に関連する『よりよい消費行動』について学び、クイズを通して児童労働の現状についてもみんなと一緒に考えました。

特にショックを受けたのは、インドのコットン畑で働く女の子が1日にもらうお給料についてでした。1日8時間30分働いて、女の子がもらえるお給料は、



**1日260円 (150ルピー)**

だそうです。(1ルピー=約1.7円)

カカオ農園で働く子どもたちも同じくらいかまたは食事をもらっているだけかもしれないと教えてもらいました。

私は知れば知るほど、大好きなチョコレートなのに、だんだん食べたくなくなってきました。そして、板チョコの値段が1枚100円のものもあれば1000円近くするものもある理由が[あかってきました](#)。だからこそ、[生産者のくらしを支えること](#)につながる「[フェアトレード](#)」ラベルのチョコレートが商品を選べること、私もフェアトレードに参加したいと思うようになりました。

またフェアトレード商品を買うだけでなくSDGsを切り口に世界で起きていることを知り、今の自分に何かできるのかを考え、[実行していくことの大切さを改めて感じました](#)。

\*NPO法人…営利を目的としない組織のこと  
女の子の写真はNPO法人ACEより





## チョコレートのことを知って

私は「調べる学習inとしま」を通して、チョコレートのことについて調べました。最初はチョコレートが「発酵食品であること」や、原材料のカカオに「神々の食べ物」という意味の学名が「ついて」いることにおどろき、ロマンを感じました。自分でチョコレートを作った時は、すりつぶすのが本当にたいへんでしたし、「おいしそう」と途中で食べたときはあまい香りからは想像できない苦い味にもおどろきました。ごっごつしたチョコレートになってしまいましたが、カカオ豆から自分で作ったチョコレートはとてもおいしかったです。

しかし、かんそうカカオ豆ができるまでに、カカオポッドをナタで割ったり、水分をふくんだ重たいカカオ豆を運ぶなどの過大な労働力があることも知りました。そして、カカオ農園が貧困に苦しむことがあり、さらに児童労働力のことについてもくわしく知ることができました。

調べる前から、私と同じくらいの子どもたちが学校に行けずに働いていると知っていましたが、子どもがナタで手を切ったり、病気になって働けないと罰として食事をもらえないなど、信じられないような現状を、私は想像すらできていませんでした。子どもが毎日学校に行くなど、当たりまえだと思、ていることが当たりまえでないことにとってもおどろきました。

今回の「調べる学習inとしま」で、私は様々なことを知り

ました。チョコレートの原料、それがどうやって作られているのか、その現場には児童労働があること、SDGsと児童労働の結びつき。その知ったことすべてを心にとめて、SDGsのゴールである2030年、またその先の未来にむけて、私たちにできることを考えました。

### ① まず知る

今回のチョコレートのように、ただおいしいから食べるのではなく、その背景にも目をむけ、気になったことを調べる。新聞やニュースなどから世界で何が起きているのかアンテナをはる。

### ② 自分ごととして考える

「それは遠い国で起きている、私には関係のない問題」ではなく、「もし私がそれに直面したら、どうするか」と自分ごととして、何ができるのか、どうしたらいいかを考える。

### ③ 身近なことから実行する

チョコレートであれば「フェアトレードマークのチョコレートを買う」など、身近なことから行動することが大切。ひとりひとりの人が、できることから始めることが未来にむけて、今、私たちができることだと思います。

学校から帰ってきて、ソファに座ってチョコレートをひと口がぶり。それが朱4のほっとするしゃん間です。そのチョコレートのうら側にあるたくさんを知ることができました。カカオ農園の子たちにも、同じようにほっとするしゃん間があってほしいです。私はこれからもたくさんを言問べ、学び、考えて、様々なことを自分ごととして実行できる人になりたいです。

# 参考文献

出典	著者／出版社	図書館
チョコレート検定 公式テキスト 2021年版	株式会社 明治 チョコレート検定委員会 (監修)	聖心女子学院図書館
チョコレートの事典 ～選び方・味わい方チョコレートのすべてがわかる	成美堂出版編集部 (編集)	
ガーナチョコレートレシピ ～簡単に始められる手作りスイーツ	株式会社ロッテ (監修) 出版社：ワニブックス	
子どもたちにしあわせを運ぶチョコレート。 世界から児童労働をなくす方法	著：白木朋子 認定NPO法人ACE共同創業者/事務局長	
チョコレートの真実	著:キャロル・オフ 英治出版	
イチからつくるチョコレート	著：アプラ/オルター・トレード・ジャパン/ バン チハル 出版社：東京 農山漁村文化協会	池袋図書館
CHOCOLATE ～チョコレートの歴史、カカオ豆の種類、味わい方とそのレシピ～	著：ラムジー・ドム 夏目 大 出版社：東京 東京書籍	
大研究!チョコレートって楽しい! (まんが社会見学シリーズ 9)	著：小川 京美 出版社：講談社ビーシー	
チョコレートの歴史物語(お菓子の図書館)	著：モス・サラ/バデノック・アレクサンダー/ 堤 理華 出版社：原書房	
考えよう！やってみよう！フェアトレード フェアトレードって、なんだろう？	著：こどもくらぶ (編) 出版社：彩流社	
わたし8歳、カカオ畑で働きつづけて。 ～児童労働者とよばれる2億1800万人の子どもたち	著：岩附 由香/白木 朋子 出版社：合同出版	私物
明鏡国語辞典	北原保雄 (編) 出版社：大修館書店	
身近でできるSDGs エシカル消費 ①エシカル消費ってなに？	著：三輪昭子 監修：山本良一	

インターネット／訪問・参加した場所	
「しあわせへのチョコレート」プロジェクト - NGO Ace	<a href="https://acejapan.org/choco">https://acejapan.org/choco</a> <b>体験型ワークショップに参加</b>
レインフォレスト・アライアンスとは 認証の意味と基準・商品を紹介	<a href="https://elemenist.com/article/1661">https://elemenist.com/article/1661</a>
株式会社明治	<a href="https://www.meiji.co.jp/">https://www.meiji.co.jp/</a> <b>チョコレート工場見学/明治なるほどファクトリー坂戸</b>
ガーナ旅行情報とおすすめ観光地	<a href="https://dlift.jp/countryinfo/country111">https://dlift.jp/countryinfo/country111</a>
ガーナ   平均給与調査 2022 - Average Salary Survey	<a href="https://www.averagesalariesurvey.com/ja/salary/ghana">https://www.averagesalariesurvey.com/ja/salary/ghana</a>

写真は、すべて、母と私でとりました。

資料

児童労働の様子 ワークショップACE  
より





# 児童労働ってなに？

## 原因（チョコレート为例に）

12 つくる責任  
つかう責任



安いチョコレートがほしい

カカオ農家の給料を安くしたい



子どもの労働に支えられる  
経済・ビジネス

17 パートナリーシップで  
目標を達成しよう



おとなが働いても  
十分なお金をかせげない

8 働きがいも  
経済成長も



4 質の高い教育を  
みんなに



学校環境が  
ととのっていない

16 平和と公正を  
すべての人に

子どものためのお金  
政策、プログラムが不足



子どもを働かせる  
親・家庭

5 ジェンダー平等を  
実現しよう

「子どもは働いて  
あたりまえ」という考え

1 貧困をなくそう

家庭が貧しい

Copyright © ACE (Action against Child Exploitation). All rights reserved.

児童労働とSDGs