

Contents

- 02-04 商品ものがたり
CO-OP カカオ70%チョコレート
CO-OP カカオ85%チョコレート



◀今回お話を伺った、
日本生活協同組合連合会
MD改革本部 菓子飲料部
菓子グループ
科野雅世さん

- 05 2019年度エリアメンバー募集
- 06-07 秋のまなびば♪報告 その①
子どもの貧困を知る学習会
 特定非営利活動法人「山科醍醐こどものひろば」理事長
 村井 琢哉さん
- 08-09 秋のまなびば♪報告 その②
食品の安全・安心を知る学習会
 日本生活協同組合連合会 品質保証本部
 鬼武 一夫さん

- 10-11 知ってる？ 食の安全・安心
白い食べ物は体に悪い？
- 12 information
- 13 子育てぺちゃくちゃん
初めてのバレンタインデー ♡
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
 /ライフプラン川柳結果発表
- 16 四季彩ごはん



チョコレートサラミ

商品ものがたり

高カカオチョコレート

ひと味違う、コープだけの

私たちの作ったカカオ豆から作られたチョコレートをおいしいと感じてくれることは、私たちの努力が報われている証。大変うれしく、励みになります

1. 科野さんが訪れたレインフォレスト・アライアンス認証農園の皆さんと農協の皆さん。カカオ70%チョコレートを試食していただいたところ、「おいしい」と大変好評でした
 2. カカオの木。幹や大枝に直接果実(カカオポッド)が実る、なんとも不思議な姿です。育成から収穫が全て手作業で行なわれます
 3. カカオ豆は「パルプ」と呼ばれる白い綿状のものに包まれています。パルプごとバナナの皮に包んで発酵・乾燥させます



CO-OP カカオ70%チョコレート(105g)
CO-OP カカオ85%チョコレート(95g)

宅配:70%…3月1回
 85%…2月2回 企画予定
 店舗にて取り扱い

近年の高カカオチョコレートブームのなか、2017年秋に満を持して登場した「**CO-OP** カカオ70%チョコレート」「**CO-OP** カカオ85%チョコレート」。なめらかな口どけで、発売から高い人気を集めています。

コープならではのチョコレートを

生協が高カカオチョコレートの開発を始めたのは2016年の春。すでに他社の商品が市場に出回り、話題になっていた頃でした。「他社と同じようなチョコレートを作っても意味がありません。生協で作る意味を考えて、辿り着いたのが“レインフォレスト・アライアンス認証カカオ使用のチョコレート”でした」と話すのは、日本生協連MD改革本部 菓子飲料部の科野雅世さん。生産者も、購入した組合員も笑顔になるような商品を作りたい。そんな思いから商品開発が始まりました。

まず大きな壁として立ちちはだかったのが、レインフォレスト・アライアンス認証の取得と原料調達です。認証取得の際、カカオの生産やチョコレートの製造に関わる全ての農園や工場が認証グループに入る必要があるのです。日本生協連のとりくみに賛同して、一緒に開発に携わってくれる企業を探すところからスタートしました。

1粒のチョコレートに込められた想い

レインフォレスト・アライアンス認証を受けたカカオ豆を生産するのは、西アフリカ・コートジボワール共和国のカカオ農園。科野さんは、中心部から約100km離れた、とある認証農園を訪れたときのことを教えてくださいました。

現地ではカカオポッド(果実)にまんべんなく日の光が当たるように、葉の剪定を鉋で行なうのだそう。作業中はずっと上を向きっぱなしで、そのあと地面に落ちた葉を片付けるのも一苦労です。カカオポッドを収穫すると、まず中を割り、種子を取り出します。その種子をバナナの皮に包んで約1週間発酵させ、その後数日乾燥させると、ようやく「カカオ豆」の状態になるのです。これらの工程を、生産者は全て手作業で行なっています。

生産者を支えるため、現地でコーディネーターの役割を担う企業は農薬・肥料の使用方法や適切な管理方法などを、農協を通じてアドバイス。持続的な農業