

中央アメリカのベリーズ国で、フェアトレード・チョコレート原料となるカカオ生産が始められて、二〇年が経過した。カカオとチョコレートによって、ベリーズ国はどのように変わったか。そしてフェアトレードが対峙する、もうひとつの「あきない」とは。

## マヤ・ゴールド

マヤ・ゴールドは、イギリスやアメリカで売られているフェアトレード・チョコレートだ。イギリスではとくに、初めてフェアトレードの認証マークが付いた商品として有名で、一九九四年の発売以来、根強い人気を保っている。オレンジとブラウンのパッケージに包まれたチョコレートは、カカオ成分が高めのビター味で、さわやかなオレンジの香りがある。

原料のカカオは、中央アメリカ、ベリーズ国のトレド州で生産されている。農民の大半は、モパンやケクチというマヤ系の言語を話す先住民の人びとだ。カカオは、先スペイン期のマヤ文明の時代から栽培されてきた。しかし、この地方で商業的なカカオ栽培が始まったのは、一九八〇年代のことである。米政府の開発援助を通じて近代的な農業技術が導入され、カカオの生産性を高める試みが始まった。できたカカオは大手米国企業が買い取る、いわゆる開発輸入型のプロジェクだった。と

ころが一九九〇年代の初頭に国際的なカカオ価格が暴落する。プロジェクトは経済的に破綻し、当初約束されていたカカオの高い買い取り価格は反故にされた。

窮地に陥った農民たちを救ったのがフェアトレードだった。イギリスの有機食品会社グリーン・アンド・ブラックス社が、市場価格の二倍以上でカカオを買い付け、それを原料にマヤ・ゴールドを売り出したのである。同社のベリーズ側のパートナーであるTCGA(トレド・カカオ生産者組合)は、この二〇年間で組織を拡大し、現在の組合員は一〇〇〇人を超えている。フェアトレードの意義は、こうした地域の歴史を踏まえてこそよく理解することができる。

## チョコレートで観光振興

近年はベリーズ産のチョコレートが次々に登場している。トレド州サンフェリペ村の家族経営の工房で製造販売されているイシユカカオ(Iscacao)ところが近年TCGAにライバルがあらわれた。トレド州にマヤ・マウンテン・カカオ(MMC)社が設立され、ダイレクトトレード(直接買付)という方法を導入した。TCGAは協同組合なので、組合員からしかカカオを買うことができない。これに対しMMC社は個々の農民と直接取引をする。しかも収穫したばかりのカカオを農家の庭先で即金で買い取る。カカオの香りを高める収穫後の発酵作業は、もはや農民の手を離れ、MMC社の工房でおこなわれる。農民にとっては作業の手間が省け、企業にとっては発酵を一括管理して高品質のカカオ製造が可能になるので、ウィンウィン(双方満足)の関係だとMMC社は説明する。

実際、TCGAのメンバーのなかには取引先をMMC社に替えた者も多い。これは農民にとって、市場の選択肢が増えたことを意味する。しかし小規模生産者の連帯というフェアトレードの理念を重視し、協同組合活動を実践してきたTCGAにとっては、MMC社の参入は大きな脅威となっている。

ちなみにMMC社のカカオは米国に輸出され、ボストンの新興ブランド、タサ(TAZA)チョコレート原料になる。フェアトレードは、買い物によって世界を変える方法といわれるが、フェアトレードばかりが生産者を利するわけではない。ベリーズ産カカオを使ったチョコレートだけでも、どれを買うべきか決めるのは悩ましい。それでも、生産地の事情に少しでも通じておくことが、正しい選択をするための条件であることは間違いないだろう。

## フェアトレードへの挑戦状

ベリーズ産チョコレートの増加は、TCGAに有利に働く。カカオの売り先を、国外のフェアトレード市場だけでなく、国内にも確保できるからだ。フェアトレードとはいえ、それに依存しすぎることはリスクになる。



マヤ・ゴールド



マヤ博物館

ベリーズ国プンタゴルダ市のTCGA事務所



道具の説明をするマヤ博物館館長フリオ・サキ氏



マヤ・マウンテン・カカオ社の輸出用カカオ袋



ベリーズ産チョコレート