SDGs新聞

株式会社 明治

メイジ・カカオ・サポート

SDGsラジオを読んでみよう！

チョコレートって、どうしてこんなにおいしいの？
その秘密は、原材料のカカオにあります。
食品会社の明治は、高品質なカカオを生産し続けるために、西アフリカや中南米、アジアにあるカカオの産地を支援する「メイジ・カカオ・サポート」に2006年から取り組んでいます。
専門のスタッフが現地を訪れて、栽培方法や管理方法、カカオを上手に発酵させる技術をレクチャーしたり、さらには井戸の整備、学校に備品を寄贈したりなど、さまざまなサポートを行っています。
カカオをつくる農家さん、そのご家族や子どもたちを笑顔に。
おいしいチョコレートを食べて、私たちも笑顔に。
みんなが笑顔になる。
チョコレートが結ぶこの幸せの輪は、日々、ますます大きく広がっています。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！

カカオベルトのイメージ図
（明治公式HP「メイジ・カカオ・サポート」より）

チョコレートの原料となるカカオ。カカオは繊細な植物で、「カカオベルト」とよばれる、「熱帯地域の中でも高温多湿であること・豊かな土壌であること・雨に恵まれた場所であること」など、さまざまな条件がそろった環境下でのみ育つことが可能となります。しかし、近年チョコレートの消費量が世界的に増加し、カカオの需要が大きく拡大を続けていることから、生産が追いつかなくなりつつあります。またそれに伴い、カカオの品質の悪化や生産者の労働環境の悪化をはじめ、さまざまな問題が発生しています。

明治公式HP「メイジ・カカオ・サポート」動画より

明治では、「メイジ・カカオ・サポート」という取り組みを2006年から続けています。これは、高品質なカカオを生産し続けるために、ガーナやブラジル、ベトナムなど、アフリカ・中南米・アジアのカカオ農家を支援する取り組みです。スタッフがカカオ産地まで直接足を運び、現地の農家が抱えるさまざまな課題に合わせた支援を行っています。たとえば、カカオ農家の生産性と暮らしの向上のために、栽培方法や病害虫の管理方法に関する勉強会の開催、栽培に必要な苗木センターの開設、カカオ発酵などの技術指導を実施。さらに、井戸の整備や学校備品などの寄贈を通じた教育支援などにも取り組んでいます。これからもカカオの生産を持続可能なものとするために、産地の実情に応じた支援活動を行い、SDGs達成に貢献していきます。

キーワード

カカオベルト

赤道を中心に広がる、カカオ栽培に適したエリア（赤道を挟んで北緯20度から南緯20度まで）のこと。

カカオ発酵

「発酵」とは微生物のはたらきによって、食物を人間にとって有益なものに変化させること。カカオにおける発酵は、香りのもとになる物質の生成や、苦味・渋みを和らげる効果を生みます。

対象ゴール

みなさんにできること！

カカオの品質向上と生産地の環境改善のために、なにができるか考えていきましょう。

おさらい

- カカオは繊細な植物で、さまざまな条件が揃った環境下でのみ育つことが可能。
- カカオの需要拡大にともない、カカオの品質や生産者の労働環境の悪化が問題となっている。
- 産地の実情に応じた支援活動を通じて、SDGs達成に貢献している。

メモ

SDGs ラジオ