

パ ラ ダ イ ス チ ョ コ レ ー ト

宝石のように美しく、大切な人へ心を伝える贈り物にも選ばれるチヨコレート。じつは、原料のカカオ豆は、「果実の種」であることをご存じですか？
カカオ生産地の一つ、インドネシア・パプア州で、豊かな森と暮らしを守る、チヨコレートのさらなる魅力に迫ります。

チヨコレートが完成！



白いふかふかの中にカカオ豆！！



カカオの中は……



「パプアの自然はパラダイス。それは努力して守っていくもの」

カカオは南国の果実。種がカカオ豆

チョコレートのおおもととなるカカオは、赤道の南北緯度20度以内の熱帯雨林地域でのみ生育します。緑や赤、黄などのカラフルな果実を割ると出てくるのが、「カカオパルプ」と呼ばれる白い果肉。ライチのような甘酸っぱい味で、まさに南国の果物です。そして、カカオパルプの中にある種が「カカオ豆」。これを植えれば芽が出て、カカオの木として育ちます。苗の

状態からカカオを収穫できるまでは約3年といわれ、他の果物と同様に長い年月がかかります。

カカオのニューワールド！アジアのカカオ生産地「パプア」

インドネシアのパプア州はニューギニア島の西半分を占め、パプアニューギニアと国境を接しています。濃密な熱帯林に覆われ、天然記念物に指定されている動植物が住まう豊かな土地に、昔から先住民が暮らしています。パプアにカカオが持ち込まれたのは、オランダ統治下の



1950年代から60年ごろ以来、カカオ栽培はパプアの人たちの生活の一部になりました。カカオの原産地ともいわれる中南米や、日本への輸入量が多いアフリカに比べると、アジアのパプアは「カカオのニューワールド」とも呼ぶべき地域です。

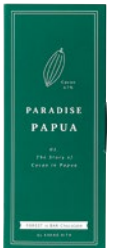


森に実ったカカオからカカオ豆を取り出し、木箱とバナナの葉を使って発酵させた後、天日干しをします。カカオの生産は、パプアの豊かな自然があってこそ。採れたてのカカオ豆でお菓子作りにも挑戦しています。

豊かな森とパプアの人々が作る一歩先を行く「クラフトチョコレート」

一般的なチョコレートでは、不当な価格でのカカオ豆の買い付けや、児童労働をはじめとする強制労働、農業や化学肥料の多用による環境破壊などの事例があげられています。一方、パプアでは、小規模生産者が農業や化学肥料に頼らず、昔ながらの方法でカカオを育てています。カカオ生産者のウィレムさんは言います。「農業や化学肥料が自然にもたらす影響は計り知れません。池は子どもたちの遊び場となり、森は食料を育んでくれます。このパラダイスは私たちが努力して守っていかなければならないものです」

近年、「Beantobar」(下記参照)がブームですが、カカオ豆を生産地から運び、チョコレートに加工するのは先進国の消費地で行われるのが一般的です。そこで今、パプアの人たちが挑戦しているのが「カカオ生産者自らチョコレートを作る」ということ。すでにジャワ島でチョコレートを製造することに成功し、現在、パプアの村でもチョコレート作りのワークショップを行うなど、パプアの人たちが誇りを持って作る「クラフトチョコレート」が広がり始めています。パプアの豊かな森と人々の暮らし、そして誇りを守るチョコレートをつくりだす。



1707
パラダイスパプア・クラフトチョコレート
カカオ67%

インドネシア・パプア州産カカオ豆を100%使用し、ジャワ島にあるチョコレート工房で作り上げました。浅めの焙煎で、新鮮なカカオ豆そのものの風味が楽しめます。同時配布の商品カタログ「ツチオーネ108号」で取り扱っています。



“Forest to Bar”って知ってる？

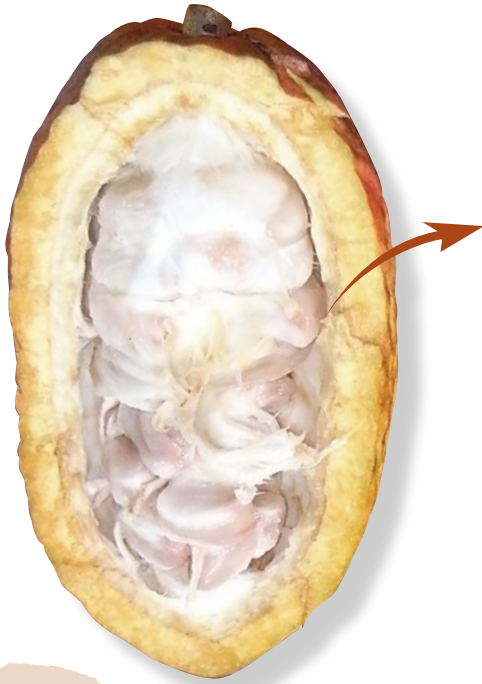
近年、注目を浴びている“Beantobar”は、カカオ豆 (Bean) の仕入れからチョコレート (Bar) の製造までの工程すべてを自社で行うことをいいます。そして今、新しく出てきているのが“Forest to Bar”。カカオ生産地の自然や村のこと (Forest) をきちんと考えて出荷されたカカオ豆からチョコレートを作るというものです。オランダでは熱帯雨林を守りながら育てたカカオを使ったり、オーストラリアでは消費者自らがカカオを育てて

チョコレートを作るなどの取り組みが行われています。パプアのカカオ豆を使ったチョコレートも“Forest to Bar”。「パラダイスパプア・クラフトチョコレート」の表面には、パプアの森を思わせるリーフ柄がデザインされています。最近、パプアでも、豆の産地や品種、淹れ方にこだわったサードウェーブコーヒー専門店がオープンするなど、生産地に配慮しながら食を楽しむという考え方が広がりをみせています。



リーフ柄のデザインが印象的な「パラダイスパプア・クラフトチョコレート」(写真左)。パプアにあるスタイリッシュな内装のサードウェーブコーヒー専門店(写真右)。

カカオ大解剖



カカオパルプ

カカオの果肉。白色でふわふわとした口当たり。ライチのような甘酸っぱい味がする。カカオ生産国以外ではなかなか食べられない。



カカオ豆

カカオの種。カカオパルプに包まれている。アーモンドを平たくつぶしたような形をしている。一つのカカオポッドに20~50粒ほど入っている。



カカオマス・カカオバター

カカオニブをすりつぶして固めたのがカカオマス。カカオマスを圧搾して出た油分がカカオバター。カカオバターは保湿成分として化粧品にも使われている。



カカオニブ

発酵・乾燥・焙煎を経たカカオ豆の、外皮と胚芽を取り除いた胚乳部分を砕いたもの。カリカリとした食感で、お菓子のトッピングにも使われている。



カカオポッド

カカオの果実。ラグビーボールのようなかたちで、緑や赤、黄など色がカラフル。色は種類や熟度によって異なるともいわれているが、未だ解明されていないことが多い。

カカオマスにカカオバターや砂糖などを加えて「混合」後、なめらかさと香りを出すために長時間練る「コンシェ」、温度を調整してカカオバターの結晶を安定させる「テンパリング」を経て、「成形」「冷却」したら

チョコレートのでき上がり!

DAICHI.
TABLE

チョコレート

大地宅配の
素材を使った
シンプルレシピ

HOW TO COOK

豆乳ホットチョコレート

鍋に豆乳と刻んだチョコレートを入れ、混ぜながら弱火~中火で煮溶かす。お好みで砂糖を加えてもOK。カップに注いででき上がり。



さっぱりとした
後味がポイント

食べて新鮮。
意外な組み合わせ

HOW TO COOK

チョコレートとチーズの ホットサンド

食パン2枚を用意し、1枚にお好みのチーズをのせる。その上に板チョコレートを適当な大きさに割って置き、もう1枚のパンではさむ。サンドしたパンをオリーブオイルを熱したフライパンで、軽く押し両面をこんがり焼き、食べやすい大きさに切ればでき上がり。



1708
チョコラ デ パプア
ミルク(3枚入)

同時配布の商品カタログ
「ツチオーネ108号」で取
り扱っています。



はみだし情報

大地を守る会の自然住宅は、定期的にお配りしているキッチン「住まいと暮らしを考える講座」により講座・見学会への参加申込を受け付けています。大地を守る会が紹介する新築・リフォームに関する方、ぜひご相談ください。(電話:03-6863-2900)

1 子どもと一緒に作る！おやさいdeliランチ

これからのごはん作りは“リトルシェフ”におまかせ!?

仕事や家事、育児などやる事がたくさん……。でも、体に良くておいしいごはんを家族に作ったり、子どもに料理の楽しさを体験させたりしたい。そんなとき、普段のごはんを時短でらくに、お子さんと一緒に作ってみませんか？ 本企画では、大地宅配の野菜たっぷりのごはんが約20分のできる「おやさいdeli kit」を使い、お子さんがメインで料理を作ります。でき上がったごはんをいただいた後は、大地を守る会の野菜がどのように作られているのかについてお話も聞きます。普段、料理を作り慣れていない家族やお子さんもおごはん作りを手伝うようになってくれるかも！

2017.4.1 (土) 10:30 - 13:00

●会場…川崎市中原市民館(川崎中原区新丸子東3丁目1100番地12パークシティ武蔵小杉ミッドスカイトワー1・2階) ※JR「武蔵小杉駅」北改札(南武線口)・東口より徒歩3分 ●駐車場…なし ●参加費…1組3,000円 ●定員…親子12組24名 ●申込締切…3月3日(金) ●お問合せ…CSR推進部・大森 ※対象は小学1～6年生です。※保護者1名とお子さんでご参加ください。お子さんの人数が2名以上の場合、参加費は変わりませんが、料理は参加人数で分けてお召し上がりいただきますようお願いいたします。※託児はありません。※「おやさいdeli kit」のいずれかを使用予定です。内容は決まり次第、大地を守る会ホームページ「イベント情報」にてお知らせさせていただきます。※ごはんやパンなど主食は各自用意をお願いいたします。※持ち物:エプロン、三角巾、箸、ごはんやパンなどの主食



イメージ

2 戸建てリフォーム住み心地見学会

本物の自然素材で住まい・暮らしはこう変わる!

リフォーム工事が完成して1年が経ち、以前と比べ住み心地はどう変化したのでしょうか？ 大地を守る会の自然住宅でリフォームされた方の生の声を聞くことができるだけでなく、床暖房の温かさや自然素材の心地良さを体感いただくことができる貴重な機会です。ぜひご参加ください。



木の香りがする居心地の良いリビングです

2017.2.25 (土) 10:00 - 12:00

●訪問先…東京都練馬区富士見台 ※西武池袋線「練馬高野台駅」より徒歩5分 ●駐車場…なし ●参加費…無料 ●定員…15名 ●申込締切…2月21日(火) ●主催…自然住宅チーム(山本) ※リフォーム箇所:リビング全体の内装工事、キッチン交換、床暖房の新設 他 ※お申込は、下の参加申し込み書をご提出いただくか、自然住宅チーム(03-6863-2900)に、直接ご連絡をいただくことも可能です。

3 春の三浦・大根収穫祭

春一番の産地交流会! お子さんと一緒にたくさん大根を収穫しましょう

相模湾が一望できる広い畑での楽しい大根の収穫体験です。大きな大根も意外に簡単に「スポン!」と抜けて、子どもたちも大喜び。収穫体験後は三浦のお母さんたち特製の大根汁で、身も心も温まります。たくさんの大根を抜いて収穫のお手伝いをしてみませんか。



子どもたちもたくましく活躍します

2017.3.19 (日) 11:30 - 14:00

●訪問先…黒崎有機栽培研究会の大根畑(神奈川県三浦市) ※京浜急行久里浜線「三崎口駅」より徒歩20分 ※現地集合・解散となります。●駐車場…なし ●講師…黒崎有機栽培研究会の皆さん ●参加費…大人(中学生以上)1,000円、子ども(3歳以上)500円、3歳未満 無料 ●定員…150名 ●申込締切…3月3日(金) ●お問合せ…CSR推進部・鈴木 ※収穫した大根は現地からご自宅などに、宅配便で送ることができます(有料)。

4 終いの身支度・今からはじめる“生前整理”

「大地を守る会のお葬式」終活セミナー 2016年度第10回Vol.16

ご家族の遺品などの整理に困っている、昔の物が捨てられない、もしものときに家族に迷惑をかけたくないなど、日ごろの悩みを一扫するチャンスです。テレビや新聞等にも登場しているその道のプロ、あんしんネットの石見良教さん(遺品整理人)による「物と心の整理術」のセミナーです。

2017.3.14 (火) 10:00 - 12:00

※応募状況により、午前、午後の2回開催とさせていただきます。

●会場…大地を守る会 六本木事務所 3階会議室(港区六本木) ※東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分 ※エレベーターはありません。●駐車場…なし ●講師…遺品整理事業・あんしんネット 石見良教さん ●参加費…無料 ●定員…30名 ●申込締切…2月24日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…生活文化チーム(阿部)

5 オーガニックパーティー

<1日1組限定>食材【5,000円分】を無料で試食!

大地宅配 定期会員限定

毎月 月曜日～金曜日 10:00 - 15:00の間で1～2時間

オーガニック食材にご関心があるお友だちを誘って、大地宅配の食材で「オーガニックパーティー」をしませんか？ あなたのおすすめの食材をお召し上がりいただきながら、一緒に大地宅配の輪を広げましょう♪



ご関心のあるお友だちとぜひ

●会場…お申込会員様、またはお友だちのご自宅 ●参加費…無料 ●定員…会員様+会員でないお友だち2～3名様(2～3世帯) ●申込締切…ご希望日の10日前まで。第2希望まで日時をお知らせください。●お問合せ…大地宅配サポートセンター TEL:0120-158-183 Email:support@takuhai.daichi-m.co.jp ※当日、大地宅配のスタッフが伺いし、食材・宅配についてご紹介します。※お友だちは自社トラックで伺っているエリア内にお住まいの方限定です。※東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県(一部地域を除く)限定での開催となります。

6 身体の内側からきれいになるランチ体験会

毎週木曜日 12:00 - 15:00の間で2時間程度

大地宅配の食材を使った料理を、ケータリングでご自宅までお届け!

はみだし情報

「いのちを守れ! フクシマを忘れない～さようなら原発全国集会」

2017.3.20 (月・祝) 13:30開会 会場…代々木公園

3・11 福島原発事故から間もなく6年。福島では今も8万人近い方が避難生活を余儀なくされています。子どもたちの甲状腺の問題、中間貯蔵施設、など問題は山積。それなのになぜ原発再稼働? みんなで代々木公園に集まりましょう! 「さようなら原発」一千万署名 市民の会主催。お問合せは主催者まで。申し込み不要。当日会場にお越しください。

詳細・お申込みはこちらから。

<http://www.daichi-m.co.jp/event/>



キリトリ線

2月号 参加申し込み書 → CSR推進部行

イベントNo	イベント名	交通手段(○をつけてください) 車 電車(バス)
名前	会員番号	
	TEL	()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)	
	名	
備考		

※複数のイベントにお申し込みの場合は、「連絡便」などに必要事項をご明記いただき、ご提出ください。