People Tree

【プレスリリース】 2008 年 1 月 28 日

バレンタインのチョコレートで国際協力
ーフェアトレード・チョコレートがみんなを幸せにする理由ー

今年のバレンタインには
フェアトレード・チョコレートを！

フェアトレードの専門ブランド「ピープル・ツリー」は、バレンタインのチョコレートを通してできる国際協力を提案します。定番のチョコレートバーに加え、今年は、贈る人、贈られる人、作る人を象徴する3つのハート型チョコに、フェアトレードについて解りやすく説明されたカードを添えた「ラブチョコ」や、チョコレートとフェアトレード商品を組み合わせたギフトセットなど、バレンタインにぴったりの商品をご用意しました（詳細は添付資料をご覧ください）。このバレンタインには、生産者の笑顔が思い浮かべられるフェアトレード・チョコレートを選んで、贈る人、贈られる人、そしてチョコレートを作る人みんなの幸せを広げませんか？

1995 年の販売開始から、販売数が 10 倍以上に伸びたピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレート。そのなめらかな味わいで毎年多くのファンを増やし、今年の販売数（チョコレートバー）は、昨年比 110%の 44 万本に増加の見込みです。また、販売先も拡大し、自然食品の宅配やチェーン店から、イオングループが手がけるジャスコ、マックスバリュ東海（いずれも一部店舗）など大手流通、小田急百貨店、プランタン銀座、有楽町阪急など百貨店のイベントでも販売します。プランタン銀座では、フェアトレード・チョコレートを使ったバレンタイン特別コラボレーションのスウィーツを販売します。

今では幅広く親しまれるようになったチョコレートですが、紀元前 2000 年頃から始まるその歴史をたどると、チョコレートの主原料であるカカオは大変貴重な嗜好品であったことがわかります（*1）。チョコレートは当時、カカオが栽培されていた中米やメキシコ南部で「神様の食べもの」と呼ばれ、王へのささげ物や結婚式の引き出物など神聖なものとして使われたほか、薬として利用されたり、また 15 世紀ごろには貨幣としても使われていました。16 世紀に中米がスペインに征服されたのをきっかけに、ヨーロッパでカカオが手に入りやすくなり、日本には 18 世紀ごろ登場したといわれています。

現在日本で使われるカカオの約 8 割は西アフリカの国々から来ていますが（*1）、その甘くておいしい味の裏には、かつての「神様の食べもの」には似つかわしくない、苦いお話があります。ILO（国際労働機関）は、コートジボワール、ガーナをはじめとする西アフリカ諸国のカカオ農場で、原材料費を抑えるために安い労働力として何十万人もの子どもたちが危険な労働に携わったり、人身売買の対象になっていると報告しています（*2）。グローバル化が進み、私たちが何気なく口にしているチョコレートが誰の手でどのように作られたものなのか見えにくい現代で、消費者にフェアトレード・チョコレートを選び買っていただくことが、原料の生産者パートナーに安定した収入の機会を創り出し、児童労働の背後にある貧困をなくす手助けにもなります。

ピープル・ツリーのチョコレートは、保存料や乳化剤などの添加物はいっさい使用せず、原料を作る人に適正な対価を支払い、生産地の環境にも配慮するフェアトレードでつくられています。生産者の笑顔につながるからこそ、贈る人、贈られる人にも優しいのです。大切な人へのバレンタインだからこそ、特別なものを選びたいもの。フェアトレードのチョコレートなら、環境への配慮だけでなく、作る人への支援につながり国際協力もできる。今年のバレンタインには、みんなが幸せになれるフェアトレード・チョコレートを贈ってみては？

*1： 日本チョコレート・ココア協会 http://www.chocolate-cocoa.com/index.html
*2： ILO 駐日事務所「児童労働の実態」 2005 年

■ ピープル・ツリーについて www.peopletree.co.jp ■

ピープル・ツリーは、環境と共存できる公正な貿易＜フェアトレード＞を行う会社「フェアトレードカンパニー」のブランド名です。
ピープル・ツリーはアジア、アフリカ、南米の 20 ヶ国、60 団体が手作りで生産した、自然素材を活かした衣料品やアクセサリー、食品、雑貨などを扱っています。ピープル・ツリーは、IFAT（国際フェアトレード連盟・www.ifat.org）の認証を受けており、公正な価格の支払いやデザイン・技術研修の支援、継続的な注文を通じて、環境を害さない持続可能な生産を支えています。

フェアトレード・バレンタイン特集ページはこちら： www.peopletree.co.jp/valentine

本プレスリリースや商品・写真の貸し出しに関するお問い合わせは： フェアトレードカンパニー株式会社（担当：小野、高井）
電話：03-5731-6671 ファックス：03-5731-6677 E メール：pr@peopletree.co.jp
# # #

【添付資料】

■商品情報

＜フェアトレード・バレンタイン・セット＞

・スウィート・ラッピング・セット（￥800）
エコ＆ナチュラルなジュート素材のラッピングバッグの中には 50 gチョコレートとバナナ・バーがセットになっています。バッグのアクセントになっているのは「恋をかなえるお守り」と呼ばれているバングラデシュのミャー人形。バッグを留めるながーい腕で、あの人のハートもキャッチ！

・ステーショナリー・セット（￥2,000）
ケニアから届いたシマウマのカードホルダーは、ジャカランダの木から手作りしたもの。背中部分の切り込みに、名刺やメッセージカードを挿すことができます。
さらに、ピープル・ツリーのロゴを楽しくデザインしたバングラデシュの手漉き紙製ノートもセット。

・カラムカリ・バンダナ・セット（￥1,000）
コットン 100 %の草木染めバンダナと風味豊かなプラリネクリーム入りチョコレートの組み合わせ。インドの伝統技法「カラムカリ」のバンダナは、15cm 四方ほどの木型を使って、職人が少しずつ柄を染めたもの。天然染料を使い、川の水ですすぎ、天日で乾かすなど、昔ながらの方法で手間をかけて仕上げた一枚です。

＜ラブチョコ： 3 個入りカードつき￥300（税込）、250g￥2,200（税込）＞
・カードつきラブチョコ： フェアトレード・チョコレートについて分かりやすく説明されたメッセージ・カードつき。通信販売は￥300×5 袋のセット販売。
・ラブチョコ 250g： ハート型のミルクチョコが約 50 個入っています。小分けしてプレゼントするのにぴったり。

＜50g チョコレート 各￥250（税込）＞

1. ヘーゼルナッツ： ぎっしりつまったナッツの食感がたまらない、満足の一枚。
2. ホワイト・クリスピー： ホワイト・チョコに、香ばしいアーモンドのクリスプをプラスした、とろける甘さと香ばしさ。
3. スーパービター： カカオ分量 85%以上。甘味と酸味を抑えた、後味さわやかな大人の味わい。＊有機 JAS 認証取得。
4. オーガニック・ビター： カカオ分量 59%以上。ほのかな苦味が癖になるビター・チョコは、本格派の味わい。
   ＊有機 JAS 認定取得。
5. ミルク： 口当たりまろやかで、子どもたちにも大人気！
6. オレンジ： オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。
7. レーズン＆カシューナッツ： 砕いたカシューナッツのさくさく感と甘酸っぱいレーズンがミルクチョコと奏でるハーモニー。

＜フィリング入り 100g チョコレート　各￥510（税込）＞

8. ラム：　ラム酒入りフィリングは芳醇な味わい。忘れられない深いコクとミルク・チョコのコーディネート。お酒との相性もいい大人のスイーツ。
9. プラリネ：　風味豊かなヘーゼルナッツパウダーを練りこんだフィリング。しっとりとした味わい。
10. カプチーノ：　口の中でふわっと広がり、溶けあうエスプレッソとミルクの味わい。ヘーゼルナッツ・パウダーが後味を引き立てます。

■　生産者紹介

エル・セイボ　（El Ceibo）・・・カカオ豆生産者

カカオ豆を栽培しているのは、南米ボリビア北部アルト・ベニ地方の小規模農家による組合、「エル・セイボ」。化学肥料や農薬を一切使わず、有機栽培でカカオを育てています。1960 年代、生産物の輸送手段を持たなかった農家の人びとは、仲買人に作物を売るほかなく、買い叩かれたり計量をごまかされてもなす術がありませんでした。そこで農民たちは、自力で市場へ出荷できるように共同でトラックを購入し、77 年に組合を結成。83 年に途上国の共同組合として世界で初めて、自分たちで運営するカカオ工場を設立しました。

■　広まるフェアトレード・チョコレート

・チョコレボ　（www.choco-revo.net）

HP にはフェアトレード・チョコレートに関する情報が満載

「チョコレボ」は、「チョコを選べば世界が変わる」をキャッチフレーズに有志メンバーがフェアトレードなどの人と地球にやさしいチョコレートを広めるために非営利で行っているキャンペーン。
チョコレボとは、「チョコレート革命」の意味で、フェアトレード・チョコレートを普及する取り組みや、日本でフェアトレード・チョコレートを取り扱うお店の紹介、産地による味の違いなどの紹介のほか、原料のカカオ生産にまつわる児童労働や森林伐採などの問題も取り上げ、人と地球にやさしいフェアトレード・チョコレートの推進活動を行っています。ピープル・ツリーは人と地球にやさしいフェアトレード・チョコレートを推進するチョコレボを応援しています。

・ラポンテ

「ラポンテ」は、国立市のまちづくり事業の一環として、フェアトレードを国立市内に広めることを目的とした活動で、一橋大学の学生団体によって運営されています。フェアトレードを通して身近なところから国際問題について考えるきっかけを提供するため、今年は、ラポンテオリジナルのパッケージに身を包んだピープル・ツリーのフェアトレード・ラブチョコを、大学生協ほか、国立市内約 20 店舗で販売します。文部科学省の「特色ある大学教育プログラム」のひとつでもあるこの取り組みは、一橋大学「まちづくり授業」の一環としても注目されています。

国立チョコレート（各￥ 300 ）