

Dari K 株式会社

カカオを通して 世界を変える dari Kの All・Win Chocolate



お話を伺った方

Dari K 株式会社
足立こころさん

— 創業の想いを教えてください。

2011年に京都で誕生したチョコレート専門店「dari K」。カカオの産地として有名なインドネシアのスラウェシ島のカカオ農家と契約を結び、つくる人、たべる人、くらしと自然、みんなが笑顔になれるAll・Win Chocolateを作っています。カカオ農家と消費者をつなぐチョコレートづくりについて、dari Kの足立さんに伺いました。

聞き手：鴨川 光 (JEEF)

創業者がチョコレート好きで、原料などを調べていく中で、今わたしたちの拠点があるスラウェシ島までたどり着きました。その時に衝撃だったのが、カカオ農家の方たちが自分のカカオで作られたチョコレートを食べたことがないという現実でした。例えば、一般の農家さんは自分たちで作ったお米や野菜を自分たちでも食べますし、コーヒー農家さんも自分の農園のコーヒーを焙煎して飲みます。ただ、カカオをトロツとしたペースト状にするには、大きい工業用の機械で長時間すりつぶし続ける必要があります。豆があっても機械がなければチョコレートを作ることができません。そういう加工の特殊性もあって、原料のカカオから最終製品のチョコレートまでの距離が非常に遠くなってしまうのが現状に対して、dari Kが生産から販売まで一貫して関わることで、この距離をなるべく近づけたいと考えています。

— カカオ農家と消費者の距離を近づけるために、どのようなアプローチをされているのでしょうか？

例えば、日本の消費者や、チョコレートとの流通・販売に関わる



方をスラウエシ島にお連れするスタディーツアーを実施して、カカオ農家さんと触れ合う機会を設けています。消費者からカカオ農家さんに「あなたのカカオから作られたチョコレートは美味しんです」と直接伝えたり、逆にカカオ農家さんから「こういうことに困っています」と課題感を消費者の方に共有したりすることで、両者の距離が近くなっています。

ツアー参加者と関わる中でカカオ農家の人たちも自信が出てきて、参加者を自分たちの農園でもてなしたい、もっと自分たちのことを知ってほしいという気持ちが増え、回を重ねるごとに強くなってきました。そして、農家の方が扱えるようなカカオ豆をすりつぶす小型の機械を開発中です。1〜2分という短い時間で、非常に少量ですがフレッシュなカカオペーストがとれるような機械があれば、農園を訪れ

たお客さんにカカオ本来のフレッシュな味わいや品種ごとの個性をダイレクトに味わっていただくことができるようになります。消費者の方が、カカオの生産地を感じながらチョコレートを楽しんでいただける機会をもっとくついでいきたいです。

IdariKのようなチョコレート製造業者が意識改革をすることで、消費者にも農家にもアプローチしていきますね。自社農園を持たず、既存のカカオ農家に技術指導などを行いながら買い付けを行なっているそうですが、その理由を教えてください。

インドネシアには小規模なカカオ農家さんがたくさんいらっしゃって、そういう方たちの生活を良くしていきたいという想いがあります。過去に外国の大企業が大規模な土地を買って自社農園をつくったものの上手くいかず、撤退後に放置されている農園が結構あるので、地元で頑張

りたいと思っているカカオ農家さんたちに理解と協力をいただきながら生産する仕組みが良いと考えました。自社農園を持って一括管理でやる方が品質管理は楽ですが、既存の農家さんとの付き合いの中で産業を良くしていくことを大事にしています。

でも、正直大変です(笑)カカオの選別をお願いしても、基準の理解度が人によってさまざまなので、カスが選別しきれない人もいれば、取りすぎてしまう人もいます。時間はかかりますが、最初のうちはカカオを500キロでも1トンでも、とにかく一緒に選別をして見せながら、こういうのは入れていいよとお互いの認識をすり合わせるようにしています。いいものをたくさん買いたい**IdariK**と、いいものをたくさん売りたい農家さんの重なる部分を増やしていきたいという想いをちゃんと伝えながら、農家さんと共通の認識をつくる

よう努めています。

「まさに共同作業ですね。カカオは気候変動の影響を受けやすい作物ですが、気候変動や自然災害などによる影響を小さくするために取り組まれていることを教えてください。」

実際に気候変動の影響でカカオの病害が非常に流行っていて、収量にアツプダウンがあるので、その影響を小さくするための情報を農家さんにお伝えしています。

す。元々カカオ農家さんは、カカオの木の間で他の果実を育てるアグロフォレストリー農法をされている方が多いのですが、それが売り物になれば収入を補えるので、「この土地にはこんな作物が合うんじゃないか」とか、「背丈の高い木を植えるとシェードツリーになってカカオを守ってくれるよ」などと提案したり。他にも、「最近都市部ではこんな作物が高値で売られているらしいよ」など、市場に通じていない

と得られない情報も共有しながら、一律の指導ではなくそれぞれ農園の状態に合ったアグロフォレストリーを支援しています。

「アグロフォレストリー農法は生物多様性にも貢献しているそうですね。」

アグロフォレストリーの農園づくりは、森をつくっていくのに似ています。土地を開墾してカカオだけを植えている形だと、土地が乾いていってしまい、農園を閉じた後に土がもう回復できないほどやせ細っているということがあります。土地に負担のないようなやり方で、いろいろな作物を植えていく方が人間にとってもいいし土壌にとってもいいし、農園を手放した後でも、そこが森として動植物が生きていけるような場所として残り続けられるのがアグロフォレストリーの良いところだと思っています。わたしたちが関わる農園には、さまざま

な昆虫のほかサルやイノシシなどもやつてきます。ただ、カカオの根を掘り返してしまうので、多様な生物が暮らしているけれど、困る部分もあります(笑)

「農家の方がリタイアされた後のことまで見据えているんですね。そのようなサポートを受けた結果、農家さんにどんな変化がありましたか？」

カカオ農家さんの収入が上がり、家や生活が少しずつ良くなってきています。数年前までは電気もほとんどなかった地域に不安定ながらも電気が入るようになってきて、スマホやテレビを持つ家庭も増えてきました。新しい扇風機だったり、ソファーだったり、自分が頑張った成果で生活がプラスになっていくと、農家さんもそれを見ながら小さな喜びを感じられますし、それを見た家族や近隣の農家の方たちも、頑張ったらこういう暮らし



ができるのかと、dari Kのやり方に関心をもってくれるようにります。

それと、わたしたちが関わるようになった約10年の間に高等教育への関心がとても高まってきていて、自分の子どもを進学させたいと、教育にお金を使うようになってきたと感じます。受験にはどのぐらいお金がかかるんだと調べたりして。

—子どもたちの将来の選択肢が増えてきているんですね。子どもたちにも変化はありましたか？

一年に数回は小学校を訪問して、子どもたちと一緒にその地域でとれたカカオを使ったチョコレート作りのワークショップを行っているのですが、初めて自分たちのカカオの味を知るといってインパクトが大きいのももちろん、この地域に関心を持ってわざわざ海外から人が来るということ

に子どもたちは驚きます。

コロナ期間中はYouTubeでカカオ農家さんのインタビュー映像を流したりとかもあったのですが、それを見て「わあ、なんかうちのお父さんがYouTubeに出てる！」「お前のお父さんすげえやん！」みたいな(笑)自分の地域とか、カカオとか、家族とかに世界が注目していて、親がこんなに喜ばれる仕事をしているのだと感ずることによって、自分の地域や家族に自信をもつて、自尊心が高まるというなと思っています。

—親の職業や、自分たちの地域を誇らしく感じられるのは素敵ですね。わたしたち消費者がチョコレート産業について意識できることはどんなことでしょうか？

まずは、チョコレートを購入する際にカカオ農家さんに思いをはせてほしいです。もつとと言うと、チョコレートだけではなく、

食べ物を前にしたときにその背景に思いを伸ばすと、全然違う食の楽しみ方ができますし、課題も見えてきます。

日本だと特にバレンタインデーに世界中からチョコレートが集まってきます。さまざまなチョコレートやカカオに触れて吟味できる機会なので、百貨店やチョコレート店のイベントに足を運んでみてください。いろいろな国、いろいろな課題と向き合っている方、チョコレートの製造に関わっている方たちの思いを知ることができたり、メーカーさんと直接話をす

ることができたりする、日本ならではの貴重な機会です。

—今後の目指す先を教えてください。

農家さんと消費者、そしてその間で関わる製造や販売に携わる方々をつなぐことができるというポジションはdari Kの強みだと思っているので、その強みをしっかりと活かしながら、おいしいカカオを、おいしいチョコレートをみんなと一緒に楽しむためにできることを今後も考えていきたいです。

