

「Bean to Bar」とは、カカオ豆の仕入れからチョコレートの製造までのすべての工程を一貫して自社で行うことである。アメリカ発祥で、近年日本でも注目されるようになった。この製法はチョコレートの香りや味の深みをより楽しませてくれる。多くの人々から愛されるチョコレートだが、「2020年にはその原料であるカカオの世界の生産量100万トン不足する（米国・マーズ社スイス・バリーカレボー社による）」と予想されている。チョコレートは今、危機的状況にさらされているのだ。

現在チョコレートの価格は上昇しており、日本のお菓子メーカーはチョコレート製品の内容量を徐々に減らしていくなどしてこれに対応している。チョコレートの価格上昇は「世界が求めるカカオの量」が「世界が生産可能なカカオの量」を上回りつつあるというのが原因だ。チョコレートに含まれるカカオポリフェノールには血液低下、動脈硬化の予防アレルギーの改善などわたしたちにとって嬉しい効果が豊富であることが明らかになってきた。市場ではこれらの効果を全面的にアピールした商品がよく見られるようになり、それを期待してチョコレートを意欲的に購入・摂取する人も増えている。また、「Bean to Bar」のブームからはチョコレートへのこだわりが強まっていることがうかがえる。これはチョコレートの性質を活かすには非常に良いことだ。しかし、このようなチョコレートの宣伝は未来のチョコレートすなわち未来のカカオ豆を攻撃しているのである。

そもそもチョコレートの需要が高まっているにもかかわらず、その原料となるカカオの生産量を増やせずにいるのは、生産地の貧困問題が関連している。カカオの主な生産地であるガーナなどでは貧困問題に伴って、児童労働問題も深刻である。児童労働問題とは、義務教育を妨げる労働や法律で禁止されている。「18歳未満の危険・有害な労働（ILO＜国際労働機関＞138号条約『就業最低年齢』による）」を指す。親がいくら働いてもそれに見合った給与がもらえず家族を養うことができないため、子どもたちは学校に行かずに朝から晩まで働いているのだ。「危険・有害な労働」というのは、大怪我の原因となる不安定な木の上でのカカオの収穫作業や健康的な発達の妨げとなる農薬の使用などがあげられる。この問題を解決するために日本でも「フェアトレード」が導入されている。フェアトレードとは「公平な貿易」つまりカカオ生産地のような開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す貿易の仕組みである。しかし、これによって製造されたチョコレート製品はやはり市場での価格が他のチョコレートより高くなってしまいうため、売り上げがなかなか伸びない。それではこの取り組みは児童労働問題に大きな改善をもたらすことは難しい。

そんな中、日本ではチョコレートの良い効果の認知やこだわりの強まりに対応した商品が多く販売されている。そのような魅力あふれる商品とフェアトレードで製造された商品とは、当然消費者は前者を選ぶ。このように、現在、チョコレートの良いところを発信している商品がチョコレートの原点であるカカオ生産地の現状を無視し、未来のチョコレートを守ることにつながる仕組みを妨害しているのである。

普段何気なく食べているチョコレートの裏側には深刻な問題が隠されており、私たちは知らず知らずのうちに未来のチョコレートにダメージを与え続けているのである。これはカカオの生産に携わっている現地の人々に惨い行いをしているのと同じだ。残念なことに、数年後市場のチョコレート製品の量が減少するあるいは価格が高騰するまでわたしたちはこの現状を実感できないだろう。今私たち消費者にできることはフェアトレードのマークがついた商品を意図的に選んで購入し、チョコレートを味わって食べることだけなのである。