

【新商品発表】SDGs研究会「EARTH」フェアトレードジェラート第二弾 ボリビアを支援するチョコレートジェラート誕生

南米ボリビアのために今、私たちにできること。

麗澤中学・高等学校(千葉県柏市/校長:櫻井 譲)のSDGs研究会「EARTH」が、フェアトレードジェラート企画第二弾となる新商品、「フェアトレードチョコレートジェラート」をプロデュースしました。

2022年に第一弾として完成したフェアトレードジェラートは、SDGs研究会の活動の中でも象徴的なフェアトレードコーヒーに焦点を当て、コーヒーが飲めない方にもフェアトレードコーヒーを楽しんでほしいとの思いから、東ティモールのコーヒーを使用することでフェアトレードのものにこだわって生まれた、フェアトレードコーヒージェラートでした。

今回、2023年に第二弾としてリリースするこのジェラートは、SDGs研究会が世界でアンフェアな取引がある問題を解決すべく、これまでコーヒー産業を中心に活動を行ってきましたが、生徒が学びを続けていく中で、コーヒー産業と同じ状況がチョコレートの材料を栽培するカカオ農場でも起こっており、不当な労働を余儀なくされている子どもたちがいることを知ったことをきっかけに、カカオが生産されている国で、南米最貧国ともいわれているボリビアの経済発展に寄与したいと考えたことで誕生しました。

このチョコレートジェラートを通して、多くの人々にカカオ農場で起こっている現状を伝えるとともに、できるだけオーガニックな材料を使用し、乳化剤不使用のシンプルで伝統的な作り方による素材本来の美味しさを味わってもらうことで、見合った対価でチョコレートを味わえるようにしたいと考えました。特に、日本人の生活の中に当たり前にあって普段から何気なく口にするチョコレートを「きっかけ」とすることで、より幅広い世代の人々にフェアトレードを推進・啓発しつつ、味にもこだわったジェラートを作ることを目標に、SDGs研究会では活動を続けてきました。

【チョコレートジェラート商品化プロデュースにおけるSDGs研究会生徒のこだわりポイント】

- (1) フェアトレードで取引されたボリビアのカカオを原料とするチョコレートを使用することにこだわりたかったためフェアトレードカンパニー株式会社(東京都世田谷区/代表取締役社長:ジェームズ・ミニー)の協力を得て、同社のフェアトレード専門ブランドであるピープルツリー^{*1}のフェアトレード&オーガニックチョコレートを使用しています。このチョコレートは、ベースとなるカカオやココアバター、黒糖も全てフェアトレードでオーガニックな素材のみを使い、乳化剤などの添加物は不使用。カカオ分58%の味わいと黒糖の深い甘み、濃厚なアロマが楽しめます。生産者にも環境にも、そして消費者の健康にも優しいチョコレートを使用していることが特長です。
- (2) パッケージデザインは、全校生徒に募集を行い、選考で選ばれたデザインが使用されています。
- (3) オリジナルジェラート開発には、地元柏市のオシロ株式会社(代表取締役:松尾日出男)のご協力で、一から生徒の作りたいジェラートのオーダーに応えていただき、濃厚な味わいのチョコレートジェラートを完成できています。

SDGs研究会では、今後生徒が企業等に問い合わせを行い、委託販売や外部での販売を行うことで微力ながらボリビアの経済発展に貢献できるよう努力を続けてまいります。また、第一弾のジェラート販促経験を踏まえて販路をさらに増やしながら、生徒が直接、消費者に自分たちの想いを届けられるように工夫を重ねてまいります。



【麗澤中学・高等学校について】

麗澤中学・高等学校は昭和10年、創立者の廣池千九郎(法学博士)が「道徳科学専攻塾」を現在のキャンパス(千葉県柏市光ヶ丘)に開塾したことから始まります。2015年には中高一貫コースの「叡智コース」を新設。グローバル社会の中で、冷静かつ客観的に物事の本質を見抜き、複雑な諸問題を解決していく総合的な人間力である「叡智」を携えた眞のリーダーを育成するため、開校以来、蓄積してきた研究成果と実績を活かし、さらに麗澤らしい教育活動を展開していきます。