

カカオカ 東京カカオプロジェクト

平塚製菓(埼玉県草加市)×東京都・小笠原諸島母島

MADDE IN TOKYOの チヨコレイトを作る!

安心して安全な東京産のカカオ豆を栽培し、世界一美味しいチヨコレイトを作るといふ夢のあるストーリーを紡ぎ出す、東京カカオプロジェクト。
小笠原諸島の母島で、日本での生育は難しいとされるカカオ栽培に挑戦中だ。



試作品のチョコレートは、優しくフルーティな味わいに仕上がった。

チヨコレイトの原料であるカ

カオは、西アフリカ、中南米、

東南アジアなど、赤道を挟んだ

南北緯20度以内の「カカオベル

ト」と呼ばれる地域で栽培され

ている。熱帯植物であるため、

これまで日本に本格的なカカオ

農園はなかった。しかし、あえ

て東京産のカカオを栽培し、東

京ブランドのチヨコレイトを作

ろうとしているのが、国内チヨコレイトのOEMメーカー平塚製菓の平塚正幸社長だ。

「チヨコレイト製造を事業にしながら、私が実際にカカオの木を自にしたのは2003年(平成15)にガーナ視察をしたときが初めてでした。私たちのビジネスは、こんなに面白い形をした果実から成り立っているのかと感動したんです」平塚さん

日本でカカオの木を育てたい、そんな思いからプロジェクトはスタートした。栽培地として思い浮かんだのは、沖縄県の石垣島や西表島だったが、地図を広げて、横に線を引くと、ほぼ同じ緯度の北緯26度線に、東京・小笠原諸島があることに気づいた。

「私は東京の下町で生まれ育った人間なので、せっかくなら東京ブランドのチヨコレイトを作

りたいと、決意しました」

小笠原諸島は、東京湾から約1000km南に位置しており、東京都港区の竹芝桟橋と父島を結ぶ定期船「おがさわら丸」が唯一の交通手段だ。所要時間は24時間で、通常は週1便しか出航せず、農地となる母島へは、船でさらに2時間掛かる。「行って帰ってくるのに、6日は掛かりますから、遠いなあ」というのが第一印象。一方で、島には品川ナンバーの車が走り、ここは東京都なのだと思惑しました

地元の農家の協力を仰ぎ、2010年にインドネシアから取り寄せた苗木を植えた。しかし、芽が出て数カ月ですべて枯れてしまう。「やはり無理なのか」と諦めかけたときに出会ったのが、折田農園の折田一夫さんだった。折田さんは、母島

の無農薬マンゴー栽培に初めて成功した農業技術の高い人物で、平塚さんの試みに興味を示してくれた。

「2度は失敗できないと思いましたが、研究熱心な折田さんの姿勢に感銘を受け、再挑戦を決意しました」平塚さんは語る。

問題は多発する台風の影響だけでなく、木が倒れるリスクだけでなく、海水を巻き上げた塩分を含んだ雨が樹木にかかり、塩害を起こす。それを防ぐために、風速60mの台風にも耐えられるハウスを建てることになった。

「母島の住人は400人ほど。仕事を依頼しようにも業者がありません。当社で中古のタンクカーやブルドーザーを購入し、船で折田さんの元へ届け、ゼロからハウスを作りました」

2011年8月にハウス第1号棟が完成。カカオの木に実がついたのは、2013年のことだ。

「収穫したカカオの実を、折田

さん自ら会社まで届けてくれました。私が日本でカカオの栽培をしたいと思いついてから10年。やっと一つ形になった瞬間でした」

少しずつ規模を広げ、2015年までに7棟のハウスが建ち、約500本の植樹が完了。しかし、それで万事成功といかないのが農業の難しいところ。「今も苦難の連続です。計算通りであれば、1年間で1200~1500kgのカカオ豆が収穫でき、3万~4万枚の板チヨコレイトを作れる予定ですが、実際には収穫にバツつきがありません。土づくりに手を掛け、収穫高を上げるために試行錯誤している最中です。将来的にはカカオが小笠原の特産物になれば、うれしいですね」

まずは2019年秋の発売を目指し、平塚さんの挑戦は続く。

(梶野佐智子)



カカオの木になる実はカカオポッドと呼ばれる。実のなかにある種が、カカオ豆となる。輸入品は、輸送時の劣化を防ぐために使われる薬品が問題になることもあるが、小笠原諸島から船で運ばれるカカオは安心安全だ。



1 カカオの栽培ハウス。資金を捻出しながら、1棟1棟増やしていった。2 東京産のカカオ栽培に夢を託す平塚正幸さん(右)と折田一夫さん。