



太平洋の現場から



ソロモン諸島
Solomon Islands



海外漁業協力財団専門家
派遣先：太平洋諸島フォーラム漁業機関

藤原 俊司

FUJIWARA Shunji

ソロモンのカカオとチョコレートのお話



カカオの花



カカオの実

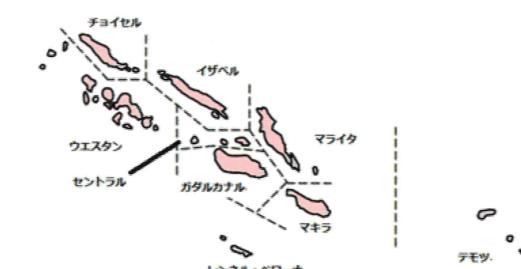
ソロモンはカカオの生産国？と思われる方もおられるかと思う。赤道をはさむ北緯20度から南緯20度の高温・多湿がカカオ栽培に適しており、ここを「カカオベルト」と呼ぶ。ソロモンは、パプアニューギニア、バヌアツ、フィジー、サモアの太平洋島嶼国とともに、そのベルト地帯にすっぽり入る国の一ひとつである。

カカオ豆の原産は、南米のこのベルト地帯らしい。スペイン人が中南米を植民地化するその昔、カカオ豆は神への捧げ物で、たいせつなものだった。カカオの学名は *Theobroma cacao* であるが、ギリシャ語で、「*Theobroma*」とは、「神の食べ物」と言う意味である。スペイン人が中南米を植民地化して持ち帰ったカカオは、徐々にヨーロッパに広がり、カカオの加工技術が開発され、今のような甘いチョコレートになった。この味が大衆に広まるにしたがい、カカオ生産は世界のカカオベルト地帯に広がって行った。

カカオがソロモンに持ち込まれたのは、英国が統治していた1950年代である。今では、ウエスタン、チョイセル、イザベル、セントラル、ガダルカナル、マライタ、マキラ、テモツ県とほぼソロモン全県に広がっている。その中でもガダルカナル、マライタ、マキラが主要な生産県で、2013年の統計ではそれぞれ年間約2500トン、1000トン、700トンを生産している。ソロモン全体の



カカオの発酵・乾燥場



ソロモンの行政区画（ウィキペディア掲載図を改変）

カカオ豆の加工場を見学させてもらったことがある。加工場では、果肉付きのカカオ豆を大きな木箱に入れ、発酵させる。1週間、毎日、発酵を均一にするため、箱から箱に移しかえる作業が必要となる。そして発酵した豆を乾燥させる。天日で乾燥できるが、ソロモンは雨が多いため、ドラム缶をつなぎ合わせたような炉に火をくべて、その熱で乾燥させている。

カカオの種は、発酵させ、乾燥して焙煎し、機械で練



カカオポッドの中の実



発酵中のカカオ豆

ア、バヌアツ、フィジーがあるが、やっとソロモンもその仲間入りしたようである。

ソロモンでは、特に道路などのインフラ整備が遅れており、カカオを作っても、それを市場に運び込むことができないで、廃棄することが多くあると聞く。統計上の生産量5000トンというのは、ホニアラに持ち込まれたカカオ豆の数字で、潜在的な生産量はもっとあると考えられる。

ソロモンのカカオ産業を伸ばしていくためには、人口50万人のソロモンの国内市場へチョコレートを提供するということもあるが、それに加え質の良いカカオ豆を買ってくれる国を増やす努力が必要である。これまでソロモンは、シンガポール、マレーシア、豪州やニュージーランド、そして米国やEUへ輸出をしているが、それ以外の輸出先を探していくなければならない。

ソロモンのカカオ豆は、未だ日本ではあまり馴染みがないが、PHAMAの支援により質のよいカカオ豆の生産が可能になりつつある。日本でもソロモンの質のよいカカオ豆を使うBean to Barの店が出現するのか？

カカオ豆やチョコレートの生産、そしてカカオ豆の輸出と、今後のソロモンの動きに注目したい。



ソロモンチョコの製品パッケージ