



西アフリカのガーナと聞けば、チョコレートを思い浮かべる人が多いだろう。実際、ガーナはチョコの原料となるカカオの生産量が世界第二位。日本はカカオの約七割をガーナから輸入している。

しかし、日本人が普段食べているチョコはガーナではなく、日本や欧米などで加工、製品化される。ガーナは「カカオ生産国」であって「チョコ生産国」ではないのだ。

貧しさゆえに、ガーナでは、カカオ農家に生まれてもチョコの味を知らない子どもが少なくない。西部のカカオ農家の子ども十数人に聞いたが、チョコの味を知っていたのは約半数。それも一度だけ、

子ナガ知らないチョコ

親が「大金」をはたいて買ってくれたといった話が多かった。

農家に聞くと、地元市場で売られているガーナ製の一口大のチョコは三十円ほど。日本で売られている普通のチョコよりもむしろ高めで、何日分もの主食のキャッサバが買える値段だという。

ガーナなど西アフリカのカカオ農園の労働は過酷で、児童労働がまだまだ横行していることも問題視されている。カカオ農家で出会った少女は人生で一度だけ食べたチョコについて「おいしかった」とだけ述べ、照れ笑いを浮かべた。

首都アクラでガーナ製のチョコを買って食べてみた。ぱさぱさしていてなめらかさに欠け、お世辞にも日本人好みのチョコとは言い難かった。(アクラ共同)