

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

SOURCING REPORT

2015

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

SOURCING REPORT

2015



OUR PHILOSOPHY

私たちの信条について

カカオを作る人たちと直接会って仕事を共にすること。カカオを育て、発酵させ、乾燥させている人たちと時間と場所を共有すること。それが私たちが最も大切にしていることです。

私たちは可能なかぎり原地に赴き、カカオ農家のみなさんの生産活動から多くを学び、高い品質とそれを維持し持続することができるようにさまざまな意見交換を行います。私たちはカカオ市場での一般的な価格よりもずっと高いコストをかけて、カカオ生産者の方々との関係をじっくりと積み上げています。それは、世界でも類い稀な品質を持つ素晴らしいカカオとその文化を、皆さんと分かち合うためなのです。

私たちはサステナブルな方法で作られた風味の良いカカオを常に探し求めています。そして、そうした考えに共鳴し、一緒に行動してくれる生産者の方々を探しています。“良い”ビジネスをすれば、社会的にも、自然環境にとっても、そして経済的にも、必ずポジティブな変化を生み出せると信じています。さらにカカオの生産や流通経路だけではなく、私たち内部のプロセスについても常に透明性を高めることを心がけています。



THE PURPOSE OF THIS REPORT

このレポートの主旨

私たちのチョコレートバー作りは、サンフランシスコのバレンシアストリートにある工場から数千マイル離れたカカオ農家からはじまります。

カカオの産地は、赤道を挟み北緯20度から南緯20度に位置していますが、このエリアでカカオ生産の90%以上を担うのは、2~5ヘクタールほどの農地を営む家族経営の小規模な生産者です。歴史的に見て、消費者がカカオ流通の全貌やカカオ生産を取り巻く環境を知ることがむずかしい時代が続きました。私たちはBean-to-Barチョコレートメーカーとして、生産地がはっきりとわかる、サステナブルなチョコレート作りを追い求めています。このレポートは、カカオ農家とそこで行われている営み、また、チョコレートがどこから来てどんな風に作られるのかに関心を持つすべての人の一助となることを考えて作られています。

私たちとカカオ農家との関係を、統計値や実績値といった数字だけで表すには無理があります。このレポートでは私たちが体験してきたことを物語的にお伝えすることで、私たちの考え方や私たちが取り扱っているバリューチェーンについてできる限りわかりやすく理解してもらえるように心がけました。

よく受ける質問に、カカオ取引で農家はいくらのお金を受け取ることができるのか、というのがあります。しかし、その質問に答えるのはたいへんむずかしいのが現状です。というのも、カカオ流通の仕組みはまだまだ確立されておらず、現時点においても、私たちはさまざまなチャンネルを通じてカカオを購入しているからです。私たちの購入先は、会社や個人、また、農園であったり、輸出業者というケースもあります。そのため、単純に数字に置き換えて比較しても、それはりんごとみかんを比べているのと同じようなものなのです。そこで、このレポートでは、私たちが定量的に示すことができる購入金額として、陸揚げコスト (Landed Cost) を用いることにします。これは、生産者、農園、発酵所や会社に支払う費用、輸入や運送など、私たちのカカオ倉庫に運び込まれ

るまでの経費をすべてを含んだものです。いまのところそれが最善の指標だと考えていますが、今後、実際のカカオ農家にいくら支払われているのかなど、より詳細に仕分けられるように検討を重ねていきたいと思えます。

今年のレポートでは、耕作状況についての説明に加え、生産地が有機栽培認証などを受けた日時を付記することにしました。ただしご注意いただきたいのは、たとえ私たちが100%有機栽培であると認証を受けたカカオを購入していたとしても、私たちのチョコレートバーにはそのような認証ラベルをつけることはできません。というのは、サンフランシスコで使っているカカオの倉庫やチョコレート工場が有機認証を受けていないからです。私たちはこうした認証を受けることの必要性を感じていません。その理由については8ページ (フェアトレード、直接貿易、中間業者など) をご覧いただきたいと思えます。

最後に、私たちが一緒に働いているカカオ農家の人達からチョコレートをお買い求めいただいているお客様まで、すべての方々がカカオのサプライチェーンの中にいることを再確認しておきたいと思えます。このレポートによって、その折り重なる人々のつながりの中に情報の流れを作り出し、私たちがその中で何をなすべきなのかという気づきを与えてくれる環境が作られると信じています。

現在、チョコレート、カカオ業界において、カカオの品質基準を策定し、共通言語や定義を定め、チョコレート製造者とカカオ生産者が共存共栄できる環境を作り出そうという流れができてつつあります。すべての人が互いの理解を深めることで、私たちの産業全体が共通のゴールに向けて進む推進力を得ることができるようです。ここでいう共通のゴールには、開発途上地域の経済成長を促し、それぞれの土地への正しい向き合い方や正当な対価による流通を確立すること、そして何よりもお客様に最高のチョコレートをお届けできるようにすることが含まれています。



A NOTE FROM GREG

グレッグからの報告

2015年はダンデライオンにとって、そして私個人にとってもたいへんおもしろい年でした。私たちは現在のパートナーのうち7箇所を訪問し、新たに将来のパートナー候補との関係構築をスタートさせました。私自身は、初めて、Kokoa Kamiki (タンザニア)、San Juan Estate (トリニダード)、Akesson's Organic Estate (マダガスカル)を訪問することができました。またMaya Mountain (ペリーズ)に将来を見据えた投資を行いました。ドミニカでは、Reserva Zorzalで育ち、Öko-Caribeで発酵されたカカオに切り替えました。エクアドルには訪問ツアーを企画し、参加者にはCamino Verdeを訪れていただきました。そして、我々が使っているオーガニックシュガーの原産地を訪ね、Leontino Balbo, Jr.氏からサステナブル農業に関する極めて深い薫陶を受けることができました。

私たちはまだまだ若い会社です(人間に例えれば、幼児というのが適切なレベルです)。したがって、これまでずっとカカオとカカオ産業について学んできました。実際の農作業から収穫後のプロセスまでのすべてを理解するためにはたくさんのことを学ばなければいけません。幸いなことに、素晴らしい知識を持った人たちが世界中にいらっしやいます。今年は、そんな方たちから見聞きしたことを新たに出会った農家の方たちと分かち合い、また、頼りになる経験豊かなパートナーの方々に引きあわせる機会を得ることができました。

情報を広く知らしめる、という私たちの信条に基づき、2015年のソーシングレポートは、ロマンティックな記述を減らし、物流—ソーシングのまさにリアリティとってよいところ—に焦点を当てました。物流という困難な業務に当たる人たちの努力なくしては、アメリカでカカオを手に入れることはおろか、原産国から出荷することすらできません。ECOM, Meridian CacaoそしてTisanoは、ダンデライオンの事業を進めるために、協調して活動していますが、どんなことをやっているのかについてはほとんど知られていません。このレポートでは、カカオがダンデライオンに届くまでの道のりに光を当てています。

2016年初頭にあたり、私たちはパートナーたちとより密接に事業を進めていくためのより良い方法を探していきたいと思います。今年は、ダンデライオンの最初の原産地パートナーの一つであるMantuano (ベネズエラ)を再訪します。また、Zorzalカカオを使った発酵プロセスを研究開発し、その様子をツアーとしてお客様にご覧いただく機会を作ろうと考えています。そして、今年も例年と変わらず、食べ物にまつわる驚きに出会い、新たなサンプルを試し、新しい農地を訪れ、願わくば、旅の中でたくさんの人たちと友人になれたらと思っています。

— GREG D'ALESSANDRE

FAIR TRADE, DIRECT TRADE, MIDDLEMEN, & MORE

フェアトレード、直接貿易、中間業者など

私たちは第三者機関からいかなる認証も受けません。ただし、そうした認証組織が行っていることを十分に評価しています。

Fairtrade Internationalは農家がより良い取引を行い、農産品の市場価格が破壊されることから守ることによって、貧困状態の緩和を実現する取組みを進めています。Rainforest Allianceは農地の使用状況や事業活動を監査することで、世界規模でのエコシステム構築や生物多様性の確保を支援しています。各国にあるオーガニック認証団体は、生産者が農業という営みに責任を持って臨んでいるか、動物との共存性を進めているか、土地や人間に対して影響のある化学薬品を使用せずに食料品を生産しているかといったことを調査、確認しています。

これらの認証をみなさまがご覧になれば、ご自身の考えにあった業者の製品を購入する際に大いに役立ちます。認証機関は透明性を保ちながら責任を持ってその任に当たっています。そうした絶え間ない努力の結果、消費者が食品を購入する際に、強制労働の問題や、化学的な殺虫剤の使用、あるいは、森林破壊はなかったのか、などをいちいち確認しなくても、そのラベルを見るだけでわかるようになったことはとても意義深いものがあります。しかし、私たちはこうした認証機関がやっているよりも、より高いレベルでこうした問題に取り組むことができると思っています。

私たちは自分たちでソーシングを進めていくにあたり、認証機関をお願いするのではなく、自ら現地に向かい調査し確認するというプロセスを事業計画の中に組み込んでいます。生産者が危険な化学薬品を使っていないか、不当な労働環境を強いていないか、エコロジカルな観点から適さない耕作手法を使っていないかなどを確かめるために、自分たちでその地に赴き、自身の目で確かめることを選んだのです。

多くの認証制度は、生産者が生産したものを市場に出す際の助けになっていますが、認定を受けるには高額

費用が必要です。例えばタンザニアであれば、認定機関が担当者を派遣し現地視察を行うためには8,000ドルもかかります。私たちは、こうした確認作業は私たち自身が払うべき費用ではないかと考えています。

カカオは世界中で流通している農産物ですが、その価格は、先物市場や外交政策・政治、世界規模での需要など生産者の思いもよらない形で決められているのが実情です。さらに、カカオの取引価格は、一般的な商品と私たちがスペシャルティカカオと呼んでいるものとの間に差がありません。したがって農家はバイヤーと価格交渉をする理由もなければ力もありませんし、どんなに丹精込めて作ってもその品質の良さを価格に反映することはできません。第三者機関による認証は、そのカカオが認証基準に適合していることを証明し、多少のプレミアムを価格に反映することはできますが、その認定には品質面での明確な基準が示されているわけではありません。結局のところ、カカオの取引は市場価格に翻弄され、たとえ多少のプレミアムがついたとしても生産者は置き去りにされ、より良い品質のカカオを作ることに何の意味も見出せる状況にはないのです。

しかし、今こんなことが起こり始めています。私たちのようなチョコレートメーカーは高品質のカカオに対して、世界の標準価格よりもずっと高い価格で買い付けをしています。カカオ市場の気まぐれさに翻弄されることのない価格です。そのかわり、私たちが支払っているものは、生産者の方々が優良であると考えているカカオの品質に対してであり、さらに言えば私たちのチョコレートバーを買ってくださるお客様に支払っていただく金額に関係しているのです。

私たちは品質の向上を進めることが、サステナブルな連鎖を作り出すと信じています。品質に応じてカカオ価格が見直され、それが、自身の生活、農園、そして地域の発展につながる資本となって運用されていくのです。そ

んな理由から、私たちは自分たちの品質基準を設け、その基準と見合う小規模な農家や会社と直接取引をしています。その結果、私たちは市場価格の2倍かそれ以上の価格を支払っています。それは、フェアトレード基準で設定される1トン当たり200ドルというプレミアムの7から17倍分に相当するのです。カカオの品質は私たちのこだわりです。生産者の思いがそれとシンクロすることで生産国の生活環境が向上することをサポートすることができます。

こうしたスタイルを私たちはダイレクトトレードと呼んでいます。すべてを自前で先行輸入をしているという意味ではありません。私たちにあってダイレクトトレードとは、単純な取引きというわけではなく、より密接な人間関係をベースとしたソーシング作業のことを指しています。私たちは生産者の方々と直接の関係を構築する一方、ブローカーや物流会社とも一緒になって行動しま

す。例えばCamino Verde Cacao (エクアドル)を年に一度は訪問しVicente Norero氏と会いますが、彼のカカオはMeridian Cacao Coから仕入れています。

Meridianのようなブローカーや、ECOMやTranmarといった物流会社を使った場合には、生産者にとっても私たちにしても、書類作業やリスク、必要となる時間、そしていろいろと面倒なことを減らすことができます。Meridianに輸入をお願いすれば、カカオが無くなってしまふような問題や海運中にカビがはえてしまう(実際に2015年に起きました)ことを回避することができます。

ダイレクトトレードで重きをおくべきは、いかに生産者の方と密接に向き合っているかであると考えています。共に仕事をしてくれる仲間を得ることで、書類を書き上げる作業も減らすことができ、保険会社とコンテナの湿度管理について議論することもせずに済みます。その分を生産者の方々とより多くの時間を費やしてカカオについて対話することができるのです。



AVERAGE MARKET
PRICE 2015: (ICCO)

\$3,135.22



MOST WE PAID
IN 2015:

\$6,670.00

(Camino Verde)



LEAST WE PAID
IN 2015:

\$4,622.81

(Öko-Caribe)



AVERAGE PRICE PER TONNE
PAID IN 2015:

\$5,904.51



OLDEST RELATIONSHIP:

BERTIL AKESSON

(Madagascar)



NEWEST RELATIONSHIP:

NORANDINO

(Peru)

DANDELION PRODUCTION 2015



BARS PRODUCED:

151,904

(≈11½ 1968 Volkswagen Beetles)



WHOLE ROASTED BEANS:

1,240 KG

(≈1½ 1968 Volkswagen Beetles)



GROUND CHOCOLATE:

7,820 KG

(≈9½ 1968 Volkswagen Beetles)

KOKOA KAMILI, TANZANIA

ココアカミリ, タンザニア



SOURCE:
Kokoa Kamili

REGION:
Kilombero Valley, Morogoro Region

COUNTRY:
Tanzania

SOURCE TYPE:
Social Enterprise and Fermentary

BEANS:
Purchases (wet) from 2,500 producers

FERMENTATION STYLE: Centralized,
three-tier box system
over six days

CULTIVATION NOTES:
Grown from seedlings, organic methods

CERTIFICATIONS:
None, currently auditing farms for
forthcoming organic certification

TASTING NOTES:
Ripe mango, caramelized red berries,
brownie batter



Kokoa Kamiliの共同創業者であるSimran BindraとBrian LoBueとは数年来の知り合いです。わずかな年月の間のこの農園の躍進には目を見張るものがあります。

SimranとBrianの目指した事業の進め方は、タンザニアで伝統的に行われてきたカカオ栽培と売買の常識に反しているとして、当初は受け入れられませんでした。2人は地方政府に掛け合い、生産者から生豆を買い付けることと、発酵所を作ることをなんとか認めてもらいました。そして発酵実験を何度も繰り返し、タンザニア初となる高品質カカオの生産を開始したのです。最初に作った発酵箱からわずか2年で、2人は、この地域のカカオ価格を押し上げることに(生豆も乾燥品も)に成功し、30人分の雇用を増やし、タンザニア産プレミアムカカオとして信頼、敬愛される生産地を作り上げました。

タンザニアにはそれほどたくさんのカカオ産業があるわけではありません。年間1万トン程度の生産量は、世界の生産量4百万トンに比べればごくわずかな量に過ぎません。タンザニアのカカオ生産者は主な生計を他の作物に頼っている上に、時代遅れな法律により、生豆の取引はほとんどの地域で認められていません。国の95%以上の生産量を担うMbeya地区もその規制エリア内にあります。

カカオ豆を乾燥するためには、木やコンクリートで大きな干し棚を作るのが一般的なのですが、Kokoa Kamiliでは異なった方法を取っています。小さな干し台にカカオを置き、日中は太陽の日の下に出し、夕暮れになればしまいこむという作業を毎日繰り返します。また、大抵の発酵箱は蓋がなかったり、立錐の余地もないほどに詰めこんでおかれているのですが、彼らが考案した発酵箱はたいへんユニークで、箱2つ毎にステップを入れ、どの箱にも容易にアクセスできるようにしてあります。さらに、発酵を均一かつ効率よくするためにバナナの葉を敷きつめ、発酵に適した環境を作っています。このように、Kokoa Kamiliでは、すべての作業が実験の連続であると同時に、まだ他の誰も試していないデータを大量に収集しています。

Kokoa Kamiliは、2,500戸の農家からカカオを購入しています。1日の収穫が40kg以上であれば、いつでもどこでも農家に出向き買い上げます。今年はさらにそうした回収プロセスを簡素化し、遠隔地の農家や収穫量が少ない農家向けに買い上げ用ステーションを設けました。

Kokoa Kamiliが農家のことを信頼して購買プロセスを作ることを徹底したことで、カカオの品質は一気に向上しました。これまで買い手の勝手なスケジュールに合わせて出荷しなければならなかった農家にとって、カカオポッドの成熟期を見計らって出荷することができるのはとてもありがたいことです。そうすることで、農家は安定した収入を得ることができ、もはや、発酵や自らがパイヤーのところに運ぶというリスクをとる必要がなくなっています。Kokoa Kamiliが荷台のついた3輪車バイクを使って自社責任で運ぶことにより、泥で転倒し折角のカカオを台無しにすることもなくなり、農家は品質の良いカカオ生産に集中できるようになったのです。

2014年にKokoa Kamiliは、高品質のカカオポッドを購入し育苗を始めました。2015年には、一苗5セントで48,354本の苗木を配布しました。その価格は、ポッド購入から生産までにかかった全費用の約4分の1にすぎません。その低価格のおかげで、農家はできる限りの量の苗木を購入し育成することができました。カカオは接木して育てることができる作物であることはよく知られています。非常に堅牢な根っこを持つ台木上に接木が可能なのです。タンザニアでは、何エーカーにもわたり、多様なポッドが接木によって生産されています。

Kokoa Kamiliでは、そのネットワーク内の2,600戸の農家ごとにオーガニック認証ができるようサポートプログラムを実施しています。さらに、TechnoServeと力を合わせ、剪定法、農業経営、収穫作業、疾病対策などさまざまな知識を共有する活動を続けています。

CAMINO VERDE, ECUADOR カミーノ・ヴェルデ, エクアドル



SOURCE:
Camino Verde

REGION:
Balao, Guayas Province

COUNTRY:
Ecuador

SOURCE TYPE:
Single estate farm and fermentary

BEANS:
Grown and processed on estate

FERMENTATION STYLE: Inoculated, stacked bags

CULTIVATION NOTES:
Primarily Neonacional and CCN-51 varieties, damaged by severe El Niño season

CERTIFICATIONS:
Organic, UTZ

TASTING NOTES:
Chocolatey, nutty



Vicenteは私たちが知る中で最も創意工夫に満ちた生産者です。彼のアプローチは、確立された方法を踏襲するのではなく、たゆまない変化を追い続ける求道者にも似ています。私たちは彼の作るCamino Verdeだけを購入しているのですが、ここに至るまでの道のりについて彼に代わってお話したいと思います。

CCN-51というハイブリッド種があります。病気に強く一定の収量が期待できるものの、平凡な風味とされているコモディティ品種です。

良い品種のカカオを安定して生産したいと思えば、他花受粉(クロスポリネーション)によりCCN-51種と掛合わせることがソリューションのひとつであると考えられます。しかし、その掛合わせ度合いは自然環境の影響を受けるため、精密なコントロールは困難です。その結果、雑種化してしまい、シングルオリジンとも言えない、なんともむずかしい状況にあります。しかし、Neonacional種の傍系よりも、CCN-51ハイブリッド種が安定的に生産できるという事実は、エクアドルの小規模な農家にとっては、生計を立てるための必要悪として選択せざるをえないものです。特に今年のようなエルニーニョになれば依存度はぐっと増してしまいます。

CCN-51の持つ性質を活かしながら風味を改善することができるなら、小規模な農家にとってこれほどの朗報はありません。消費者にとっては、カカオの品種の多様性を知ることがきっかけになるでしょう。

そんな難問を解き、カカオ種をリエンジニアリングできるのは誰かと問われればVicente以外には思いつきません。彼は他の従業員からザ・ドクターと言われるほどのマッドサイエンティストです。常識を疑い、例えば、精密かつ微妙に微生物を混合することで極めて秩序立った方法で発酵を制御しようとしています。

私たちが購入している農家では、発酵箱を使った発酵法を採用していますが、Vicenteは湿ったカカオ豆を袋に入れ、それを3個重ねた上で、一日おきにその袋の並びを変えていきます。この作業は子葉が枯れるまで続けられます。その流れの中で発酵が完了するのです。

Vicenteは、CCN-51は本質的に風味の悪いカカオではなく、きちんと発酵ができていなかっただけなのだとか

えています。彼はその原因はポッドの事前乾燥不足にあると説明しています。

通常、CCN-51のポッドはNeonacionalよりも約60%パルプを多く含んでいます。通常のカカオではパルプ分を取り除くために、1日から2日の事前乾燥を行うのですが、パルプの多いCCN-51ではその時間をもっと長く取らないといけません。農家はどのカカオを使う場合でも決められた長さや方法で事前乾燥をしていたため、でき上がったカカオはひどく酸味が強く残念な風味となっていたわけです。

Vicenteのこうしたアプローチは素晴らしいものだと感嘆しています。今のところ、私たちはNeonacional種だけしか購入していませんが、いつか、Vicenteのアプローチがこの場所のカカオ生産を大きく変えることになるかと期待しています

彼は500ヘクタールの農園を運営しています。そのうち382ヘクタールはNeonacional種カカオで、5ヘクタールごとに分けられています。それぞれの区で、樹齢や、カカオの種、土の質、ポッドの風味、水などの情報を記録し管理しています。100ヘクタール分はCCN-51の交配種に割り当て、Naturcoaというブランドで販売をしています。そして、残りが研究と教育用です。

農場は、農民と学生のための教育・研究センターとしても用いられています。そこでは、接木や、植え付け、収穫、カカオ発酵プロセスなどのプログラムを提供しています。さらに、社会還元活動の一環として、森林計画、土の改良、灌漑、原価計算、ポストハーベスト処理などを教えています。また、Camino Verdeでは、最低賃金よりも15%多い給与と、生産性に応じたボーナスが従業員に支払われています。

今年もまたVicenteの農場へのツアーを企画したのですが、新たな宿泊施設やツリーハウス、またワイルドツアーなどおもしろいもので満載です。もうすぐ、カカオ酒やカカオバターを作る器械に加え、チョコレート製造の装置も導入するとも聞いています。今年、エクアドルで初めてのツアーを企画し、お客様をこの農園にお連れしました。とても密度の濃い旅となり、私たちが主催しているChocolate Trip 400シリーズにふさわしいものとなりました。え、行ってみたいって？ では、ぜひとも！

ZORZAL CACAO, DOMINICAN REPUBLIC ゾーザル・カカオ、ドミニカ共和国



SOURCE:
Zorzal Cacao

REGION:
Duarte

COUNTRY:
Dominican Republic

SOURCE TYPE:
Bird Sanctuary and fermentary

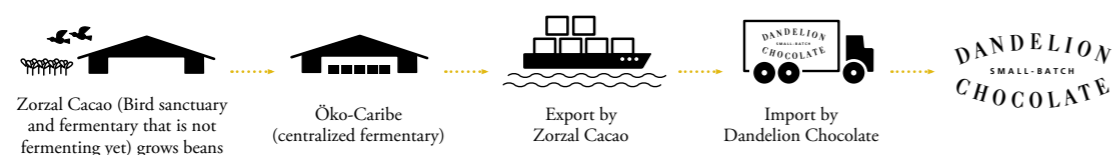
BEANS:
Grown on reserve and neighboring farms, purchased wet

FERMENTATION STYLE:
Four-tier box system (beans fermented at Öko-Caribe)

CULTIVATION NOTES:
Organic, some trees cultivated on bird sanctuary

CERTIFICATIONS:
Organic

TASTING NOTES:
Walnut, caramel, and brandied cherry



Zorzal Cacaoは、遠目に見るとごく普通のカカオ農園のように見えます。また、何ヘクタールにもわたってカカオの木で覆われた広大な鳥類保護区でもあります。しかし、近づいてみると、いくつもの取組みがたったひとつのミッションに向けて動いていることに驚くことになります。そのミッションとは、サステナビリティと自然保護のスローガンの下、カカオ生産者とチョコレート製造者をつなぐというものです。

私たちは、Reserva Zorzalとの関係を、3年にわたる年月を費やしてゆっくと育んできました。

カカオ農場と発酵所を始めるには十分な時間を要します。少なくとも、カカオの木が実をつけるまでには3年かかります。当初は、立ち上げたばかりのZorzalからだけでは収穫量が十分ではなく、最初の2年間は、近くにある発酵所のOko-Caribeが別のところから調達してきた豆と合わせて発酵・乾燥させたカカオを購入していました。そして昨年ついに、Zorzalの豆だけで必要量を確保し購入することができました (Oko-Caribeで依然発酵させています)。

Zorzalでは、最近、発酵箱を建て増しし、この地域特有の湿度の高い環境での運用に適した乾燥用トンネルを作りました。これにより、2016年には、Zorzalと、さらに近隣の2〜5ヘクタールサイズの小規模農家からの豆を使い、ここで発酵・乾燥などすべての加工を行ったカカオを手に入れることができるようになったのです。

ここは単なるカカオ農場や発酵所ではありません。Charles Kerchner博士らによって創業されたReserva Zorzalは、1,019エーカーの広さを持ち、ピクネルツグミというアメリカ北東部とドミニカの間を毎年行き来する珍しい渡り鳥の楽園でもあります。Reserva Zorzalはピクネルツグミが安心して越冬できるように機能している鳥類保護区なのです。

ここは、民間保護区です。通常、こうした鳥類保護区は政府の資金で賄われることが多いのですが、ここは民間事業として運営されています。区域のうちの70%は、野生保護区として開発が禁じられ、残りの30%の土地がカカオの育成、発酵、乾燥に利用されています。収穫されたカカオは、北半球の小さなチョコレートメーカーに販売されています。

Kerchner博士は自然保護を達成するためのサステナブルな事業モデルの実践を研究してきました。Reserva Zorzalは経済性と自然保護を両立させているのです。営利事業を行う民間企業が、地球そして絶滅の危険に瀕している種の保護に貢献しているという極めて貴重な例がここにあります。ラテンアメリカでは保護地区運営に必要とされる資金の25%しか政府資金で賄えていません。ドミニカで最初の民間鳥類保護区であるZorzalは、まさにパイオニアなのです。

ここでは、良い風味を追求するために、健康に育った根をもつ原木にさまざまなカカオを接木して育成しています。その原木は、バナナや自生している木の陰で作り出された肥沃な土で育てられています。こうした健康で多様性を備えるいわゆる森林農業は、カカオ自体や野生動物だけでなく、そのカカオを世界の市場に出そうとしている生産者にとっても優れたエコシステムなのです。

Reserva Zorzalでは、Vivo計画と呼ばれる国際基準の下で登録されているカーボンオフセットプロジェクトのために、地元の土地所有者と12件のパートナーシップを結び森林再生にも取り組んでいます。具体的には、Zorzal Cacaoからカカオを購入したチョコレートメーカーは、1トン当たり200ドルを拠出し、その資金を植樹事業に回し、これにより生物多様性の拡大を図ります。これまで、この事業により31,120本の自生木種が植えられました。この事業は、大気中の炭素増加を食い止めると同時に、カカオ農家とチョコレートメーカーをつないで土地と森林の再生という課題に向かわせているのです。この原稿を書いている段階で、ダンデライオンは166のカーボンクレジットを購入しています (1カーボンクレジットは、大気中1トン分の炭素を表しています)。

Zorzalでの取組みは、ドミニカにおいて、所得の増加を生み出す力となっています。野生生物保護地区での雇用を創出し、付加価値の高いカカオを生産し、そして運営している農園を使った耕作指導という事業も生み出しているのです。私たちはこのプロジェクトに参加することにたいへん誇りを持っています。カカオ、生物多様性、そして経済性がすべて同時に語られ、より健やかな地球へと誘ってくれるのです。もっと詳しくお知りになりたい方は、私たちが企画しているドミニカへのソーシングツアーにご参加ください!

MANTUANO, VENEZUELA

マンチャーノ, ベネズエラ



SOURCE:
Coperativa Flor de Mantuano

REGION:
Carabobo Province

COUNTRY:
Venezuela

SOURCE TYPE:
Cooperative and fermentary

BEANS:
Grown, fermented, and dried by cooperative members

FERMENTATION STYLE:
Linear two-box system

CULTIVATION NOTES:
Pruned for the first time in 2015

CERTIFICATIONS:
None

TASTING NOTES:
Cinnamon, gingerbread, espresso



2008年、Mantuanoというベネズエラ北部に位置する小さな町で、カカオ発酵設備を作るために集められた政府資金で運営されるNGOのもと、女性数人が活動を始めました。彼女たちはしばらくして、Coperativa Flor de Mantuanoを設立しました。Mantuanoに設立された、女性によって運営される初めてのチョコレートメーカーです。私たちは2012年にここから豆を購入し、最初のシングルオリジンバーを作りました。Coperative Flor de Mantuanoは、この年、男性社員を5人受け入れ、6人から11人の組織になりました。

このグループは、発酵と乾燥のオペレーション、豆の買い付け、そして品質コントロールを行っています。彼らは、自分たちの農園に加えて、村にある10軒の農家から豆を購入しています。

私たちは、カカオ輸出とお茶の会社であるTisanoの創業者、Patrick Pinedaに紹介されてこの会社と出会いました。彼は、Mantuanoを2010年に訪れ、ここで生産されているカカオが潜在的にプレミアムカカオとして通用することを見抜いていました。Tisanoはカカオの品質をより向上させるために資金を出し、乾燥棚、発酵箱、そして作業用具を完備させました。この年、2人の農業指導員を雇い、それぞれの農家にどのようなニーズがあるかを調査し、そのニーズに応じた技術支援を行いました。例えば、Carmentaと呼ばれるカカオポッド中に巣食う穿孔虫の除去方法などです。さらに、これまで使っていた800キログラム容量の発酵箱3つを、400キロの箱、9つに入れ替えることにしました。この発酵箱は今年の2月には稼働する予定です。

枝打ちはカカオの木の健康状態を維持し、農園の生産性を維持するためにとっても大切な作業です。しかし、その時々収穫を最大化したいという農家の思いが勝ってしまうと、長期的な収穫維持には大切だとわかっていても、枝打ちをせずできるだけたくさんの枝からカカオポッドを収穫しようとします。Tisanoは、この枝打ち作業を根付かせるために、枝打ちの作業員5人分までの給料を支払うことにしました。こうした努力の成果として今年収穫量の増加が期待されたのですが、大規模な干ばつという、まったく違う理由によって収穫量が下がってしまいました。

Flor de Mantuanoには、カカオを年間10トン輸出できるだけの潜在的収穫力と生産能力がありますが、農業従事者不足と悪天候のため、8トン止まりの状況が続いてきました。Tisanoはこうした課題を克服するために、若年農業従事者が、耕作放棄地や高齢化したため十分に手入れができなくなった地主から生産委託を受けるというシステムを導入し、問題を改善するための取り組みをはじめています。目に見える成果はまだですが、今後が期待されるどころです。

平均的な農場のサイズは、2から5ヘクタールであり、この村のほとんどからこの会社まで徒歩15分圏内にあります。現在、2軒の農家が、一般的な窒素肥料である尿素を使って生産量の増大を達成しています。今年はこのアプローチの長所短所を見極める予定です。

このようなMantuanoの取り組みは、男女同権を実践しながらカカオ生産の品質向上を目指しているもので、私たちは目が離せません。

MAYA MOUNTAIN, BELIZE マヤ・マウンテン, ベリーズ



SOURCE:
Maya Mountain Cacao Ltd.

REGION:
Toledo District

COUNTRY:
Belize

SOURCE TYPE:
Social Enterprise and Fermentary

BEANS:
Purchased wet from 259 producers

FERMENTATION STYLE: Centralized, three-tier box system

CULTIVATION NOTES:
Grown by Q'eqchi' and Mopan Maya

CERTIFICATIONS:
Organic

TASTING NOTES:
Green grape, pineapple, honey



Maya Mountain Cacao Ltd. (MMC)は、Uncommon Cocoa Groupという、カカオのサプライチェーン全体にわたり、透明性、品質管理、自由市場へのアクセスを作り出すべく活動をしているソーシング会社の一つ目のプロジェクトです。

MMCがベリーズの最南端に誕生したのが5年前。それが、ベリーズのカカオ産業の変革の始まりとなりました。このプロジェクトは、Alex Whitmore (Taza Chocolate)、起業家 Je Pzena、社会活動家 Emily Stoneそして、カカオ農家である Gabriel Popによって創設されました。その目的は、Maya Mountainの地元農家の自由市場へのアクセスを増やし、ベリーズ産カカオの品質向上を通じて、取引価格を引き上げることにあります。

MMCは垂直統合モデルによるバリューチェーンを構築しています。Maya Mountainの農家がより豊かになり、サステナブルな運営ができることを目指すものです。事業体は300戸以上の農家から形成され、そのほとんどがQ'eqchi'かMopan Mayaに位置しています。

この農家のほとんどが、カカオだけで生計を立てています。MMCは、不安定な生計を安定化し、売り上げを伸ばすことができるように努力しています。

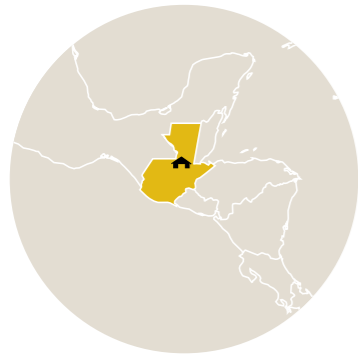
MMCは、農園まで出向き、生豆をその品質に見合う価格で購入し、一元管理された発酵所に持ち帰ります。農家それぞれが不安定な発酵・乾燥プロセスを行うことによりカカオの風味がばらつくことを回避し、市場まで運搬するためのトラックの費用を肩代わりすることで、農家のリスクを大きく低減しています。

発酵所を集中運営することは、より高度なレベルで安定した品質、そして品質に裏打ちされた製品価値に結びつきます。その結果、良いチョコレート作りのために価格が高くても購入したいと考えているチョコレートメーカーへと供給されるようになるのです。

今年、私たちは、MMCへの出資を行い、長期的な密度の濃い関係を構築しました。もともとMMCのカカオ加工場（発酵箱と乾燥棚のある所）——通称、カカオハウス——は未舗装路の終端、Moho川の岸辺にありました。車なら45分くらい、歩くとなると3時間ほどかかる所です。川の近くなので湿度が高く、カカオを乾燥させるには不向きなうえ、そこへのアクセスも悪いので、未乾燥の豆を熱帯気候の中で運搬するには困難が伴います。MMCは規模拡大と品質向上を目指し、カカオハウスを主要道路沿いで、かつバス停の近くに移転し、働き手を確保しやすく、豆の適切な乾燥ができ、農園と発酵所の運搬スケジュールを計画立てられるようにすることにしました。私たちの投資は、この改善計画に使われる予定です。

2015年、MMCは、新任取締役として、Minni Formanを迎え、新たに146エーカーの作地を加えました。そのうちの81.5エーカーはすでに収穫可能なレベルに成長したカカオが育っていることを確認しています。259戸の農家から生豆を購入し、このネットワークでの生産者は302戸まで増えています。5月、MMCはNa'Lu'um Cacao InstituteというNGOを創設しました。ここでは、小規模農家向けにさまざまなプログラムを提供し、収穫や農園維持のための適切な道具を提供するツールバンクというプロジェクトもはじめています。今年、ベリーズ貿易開発サービス (Beltraide)はベリーズカカオの産地認定をしました。ブランド確立と小規模農家の生産意欲の向上が期待されます。

CAHABÓN, GUATEMALA カハボン, グアテマラ



SOURCE:
Cacao Verapaz

REGION:
Alta Verapaz

COUNTRY:
Guatemala

SOURCE TYPE:
Social Enterprise

BEANS:
Purchased dry, processed by farmer associations

FERMENTATION STYLE: Centralized among associations, three tiers over six to eight days

CULTIVATION NOTES:
Grown by indigenous Maya families

CERTIFICATIONS:
None, currently working towards organic certification

TASTING NOTES:
Chocolatey, nutty



Cacao Verapaz (CV)は、Uncommon Cacao Groupの2つ目のプロジェクトとなる輸出事業です。グアテマラの北東の国境地域にある Maya Mountain の、ちょうど西にある Coban という山岳地帯にあります。CVはグアテマラの Maya 地域のカカオ生産者と北米のチョコレートメーカーとの関係を構築するために活動しています。

Uncommon Cacao Group はベリーズにおけるプロジェクトでも同じ目標を設定していますが、ここグアテマラでは、ベリーズとは異なる流通形態をとっています。

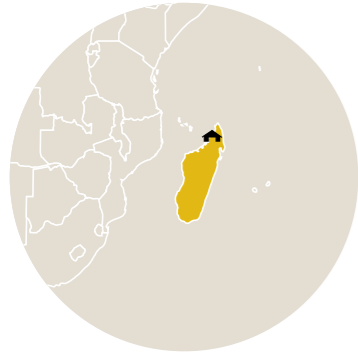
この地にはすでに確立された農業協同組合があり、発酵所を2~3の地域と一緒に共同運営していました。CVはこの農業共同組合が信頼性が高く、透明性がありプロジェクトへの参加意欲も高かったことから、彼らのニーズに応え支援活動をするという方針をとりました。それは、インフラ整備であったり、組合運営体制強化に向けた支援であったり、技術支援であったりします。それぞれの組合は、CVから日常的に技術支援を受けながら、発酵・乾燥プロセスを行っています。CVは支援した農家から豆を購入し、再乾燥を行ったのち、チョコレートメーカーへの出荷をコーディネートするという仕組みをとっています。

CVはCahabónとAlta Verapaz地方のLachua municipalitiesから豆を購入しています。227戸の農家から購入していますが、そのうちの99%はMaya地域からです。その中の65%は極貧の環境、89.6%の家庭がAlta Verapaz政府の統計で貧困と認定されるレベルです。発酵所は地域単位で集中運営されており、20から50戸の農家が発酵所と乾燥設備を共用しています。

今年、CVは新たにADIOSEMACに木製乾燥棚を設置するための資金提供を行いました。これにより、乾燥する際の空気の流れがよくなり、カビの発生を回避できるようになりました。現在、ADIOSEMACの農家はオーガニック認定を受けていませんが、その認定を受けるべく作業を続けています。

2014年、グアテマラからグローバル市場に出荷していた農業共同組合はたった4箇所だけでした。CVは積極的に活動し、PetenやPolochic地方も含めて9つの組合を新たにグローバル市場につなぐことができました。2,000戸以上いるカカオ生産農家は、通称“コヨーテ”と呼ばれる中間業者に、不当に安い値段でカカオを売るしかなく、それらは国内の加工施設に転売されていました。そうした農家が、組合に参加することで、グアテマラ国内から一気にグローバル市場への足がかりをつかみはじめています。CVは、これらの活動からプレミアムカカオを求めるチョコレートメーカーに、高品質の豆を提供し、より収益性を上げるサステナブルなシステムを作ったのです。CVはこのような活動がグアテマラ辺境部の経済成長に貢献するものと考えています。

AMBANJA, MADAGASCAR アンバンジャ、マダガスカル



SOURCE:
Akesson's Organic Estate

REGION:
Sambirano Valley

COUNTRY:
Madagascar

SOURCE TYPE:
Single Estate

BEANS:
Grown and processed on farm

FERMENTATION STYLE:
4-tier boxes

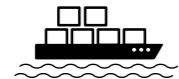
CULTIVATION NOTES:
Large estate, some old trees, intercropped

CERTIFICATIONS:
Organic, Fair for Life

TASTING NOTES:
Bright citrus



Single Estate



Export by
Akesson's Organic Estate



Import by
Dandelion Chocolate



私たちが初めてカカオ豆を購入したのは、Bertil Akesson's farmからでした。その後、初めてコンテナで豆を買ったのも、同じ彼らの農園からでした。以来、パートナーとして毎年購入しています。

コンテナ一杯に入った豆は、本当に大量です。正確には12.5トンにもなりますが、Bertilの豆には、私たちが求めているものがすべて詰まっています。品質、素晴らしい風味、そして私たちが信じ共に仕事をしたいと思う生産者の取組みそのものです。この豆は際立った特徴があり、シトラス系の明快な酸味を持っています。この豆を使ったチョコレートは私たちが作るものの中で最も酸味の強いものとなっています。

今年、私たちはこの地へ3年ぶり、2度目の訪問をしました。ここへの旅は苦難と無縁ではありません。飛行機は何度か遅れ、キャンセルもありましたが、Gregは首都Tanaに到着した後、小型機でNosy Beまで行き、さらにそこから小さなボートでAmbanjaにたどり着くことができました。そこではちょうど、Akesson農園が週末に向けて仕事を終えたところでした。

Bertilの農園は、1920年には50,000ヘクタールの農園として運営されていたようですが、今でも2,000ヘクタールあり、私たちが取引をしているカカオ農園の中では最大の規模になります。ここでは、コーヒーや、黒胡椒、ピンク胡椒、香水用のイランイランなども栽培されています。

Sambirano Valleyの豆は乾燥させると、鮮やかな赤色になります。収穫時期に入ると、毎朝、農夫たちが、熟したカカオポッドを400個くらい摘み、豆を取り出し発酵箱に入れていきます。発酵は6日間行います。

ダンデライオンでは、Bertilとより良い関係を築くように日々努力しています。マダガスカルは私たちが初めてリリースしたチョコレートです。収穫の 때가毎年巡るごとに、私たちがチョコレート作りを始めた頃、そう、友達のガレージで、オープンを使って豆をローストしたり、ヘアドライヤーでウィノウイングをしたりといったことを思い出させてくれます。

PIURA BLANCO, PERU

ピウラ・ブランコ, ペルー



SOURCE:
Norandino Cooperative

REGION:
Piura

COUNTRY:
Peru

SOURCE TYPE:
Cooperative

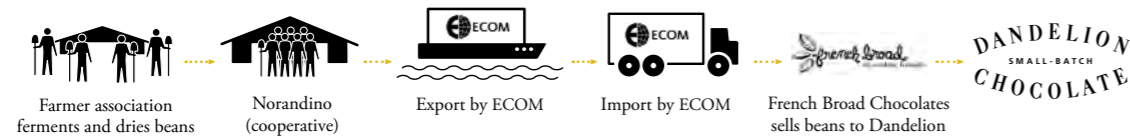
BEANS:
Purchased dry, processed by producers

FERMENTATION STYLE:
Linear box, 7.5 days

CULTIVATION NOTES:
Lots separated by altitude and genetic variety

CERTIFICATIONS:
Fair Trade (FLO) and Organic (NOP and EU)

TASTING NOTES:
Pending



PHOTOS COURTESY OF DAN RATTIGAN

私たちは長い間、ペルーのカカオ豆を使ったチョコレートバーを作りたいと思っていました。Dan & Jael Rattigan (French Broad Chocolates)がペルー北部にあるNorandino Cooperativeを紹介してくれたことで、昨年、私たちも彼らの豆を買うことができました。2人から送られたサンプルを使って何度かチョコレートを試作したのち、共同で出荷を行い、2016年、ついにペルー産カカオ豆を使った初めてのバーをリリースしようとしています。

Norandino Cooperativeは、Piuraにあるとても大きい組織で、その地域の農業協同組合だけでなく、Amazonas、San MartinやTumbesといった、エクアドル国境に近いところからも乾燥カカオを仕入れています。

それぞれの組合は、ペルーのさまざまな品種のカカオを集め、それぞれの個性に応じて、じっくりと手間暇をかけた方法で、加工していきます。Norandinoで働いている生産者たちは、異なる地域や標高で収穫された豆にそれぞれ名前をつけ、それぞれに合った発酵プロセスを適用します。私たちは、Piura Blancoという豆を購入していますが、その名前は、それぞれのポッドの中に含まれる白い豆が45~50%もの高い割合となることに由来しています。Piura Blancoは海拔100~800mのところまで育成されています。

ペルーの幾つかの地方、TumbesやPiuraでは、その特殊な環境要件、すなわち、乾いた暑さ、高地、日照、といったもののおかげでカカオの木が比較的健康的に保たれています。San MartinやAmazonasといったところでは、そういうわけには行かず、高湿度のため、てんぐ巣病が発生しやすく、枝打ちやポッドの廃棄、場合によっては石灰改質剤を使わねばなりません。

Norandino Cooperativeのメンバーは、より良い価格で取引できるように、生産量増大に向けたトレーニングや農業指導支援、さらには生命保険の提供などを行っています。また、女性の社会進出を支え、性差別の撤廃を支援しています。私たちはNorandinoを訪れ、2016年にはこの豆を使った初めてのチョコレートバーをリリースをしたいと思っています。

このチョコレートを食べたらぜひその感想を聞かせてくださいね！

SUGAR

砂糖

私たちが使っている砂糖は、サンパウロから北西に350キロ離れたところからやってきます。Native Green Cane Projectは、その地で、サステナブルなアプローチでサトウキビ農園を運営しています。私たちはGlobal Organicという輸入業者を介して、この砂糖を手に入れているのですが、彼らは、品質の高さだけでなく、それらを作り出すにあたり、環境への配慮と持続可能なアプローチを大切にしています。

旧来のサトウキビ産業が歩んできた歴史に反し、Nativeの有機的なアプローチは非常に進歩性に富んだもので、100年以上にわたり砂糖産業に従事してきたという家系の農業指導者、Leonito Balboによって先導されています。彼らは、伝統的なサトウキビ農業によって自然界のエコシステムが破壊されてきた歴史を転換し、自然に近い土地環境に戻しながら新たな農業方法を確立しようとしています。

歴史的には、サトウキビは単品作物として植えられ、収穫期には葉を燃やし、大量の肥料と殺虫剤を使うものでした。そうしたスタイルにより、土地は痩せ、生物多

様性は失われ、(Leonitoによると)サトウキビ自体が弱り、病気がちになったとされています。

Leonitoは、現代的な観点から農業技術を見直すことで、破壊されてしまったものを反転しようと、ERA (Ecosystem Revitalizing Agriculture)と称する、自ら考案した方法を導入しました。この方法は、健康的な土壌と生物多様性を持続可能なエコシステムの基本と位置づけ、同時に、自然資源の保護を農業における最大の優先事項であると定義することからはじまっています。

Leonitoは30年にわたりERAをBalbo家のサトウキビ生産に組み込み、その結果、旧来のやり方に比べて23倍もの生物多様性を獲得するに至りました。森林群にいる動物相やキノコ類などが共生するようになったのです。そして、1ヘクタールあたり20~30%の収量増加、さらには炭素算出の大幅な縮減を達成しました。

Nativeの施設では、バイオエタノールや糖液、畜産飼料を産出すると同時に、年間6百万トンのサトウキビを加工するのに十分な量の電力も生み出しています。それは、54万人以上の規模の街に供給する電力量を上回るものです。このプロジェクトは1997年に最初に認定



されたオーガニック砂糖プランテーションプロジェクトです。現在のところ、世界でも最大規模の有機農業プロジェクトであり、世界で生産されるオーガニックシュガーの3分の1を供給するに至っています。

さて、どのようにERAは機能しているのでしょうか。以下に少し、ご紹介したいと思います。

GREEN-CANE HARVESTING

Nativeでは、“グリーンケインハーベスティング”と呼ばれる方法を用い、サトウキビを収穫しています。それは、葉がついたままのキビを刈り取り、強力な空気圧でそれらを剥ぎ取り、土に戻します。これにより1ヘクタールあたり20トンもの“ゴミ”が土に戻されることになり、雑草が茂り、有用微生物にとって適した環境を作り出すことができます。この収穫方法をとることで、現在、サトウキビを毎年植えることはなくなり、6~7回は自然成長したものを収穫できるようになっています。ある程度収穫を続けたのち、異なる作物を1年間植えることで、土地に含まれる窒素量を整えます。

COMPRESSION

健康な土は、酸素と水をたくさん蓄えています。農業用重機を使うと、土地を押しさえ込むことになり、健康さを失い、生物多様性を生み出せなくなってしまいます。Nativeでは、軟らかく低インパクトタイヤを開発し刈取機につけています。タイヤ圧も低くして、土地を押し込

まないようにしています。刈取機が足の上を走っても、全然痛くないほどだ、というくらいだそうです。

SELF-SUFFICIENCY

Nativeでは、サトウキビ加工で出てくる枯れ枝葉を炉に入れ、1時間あたり200トンの蒸気を作っています。この蒸気は、Nativeの砂糖工場と建物のエネルギーとして使われています。生産活動全般を支え、近隣の町のエネルギーを供給することにも貢献しています。このエネルギーサイクルは循環系として運営されています。

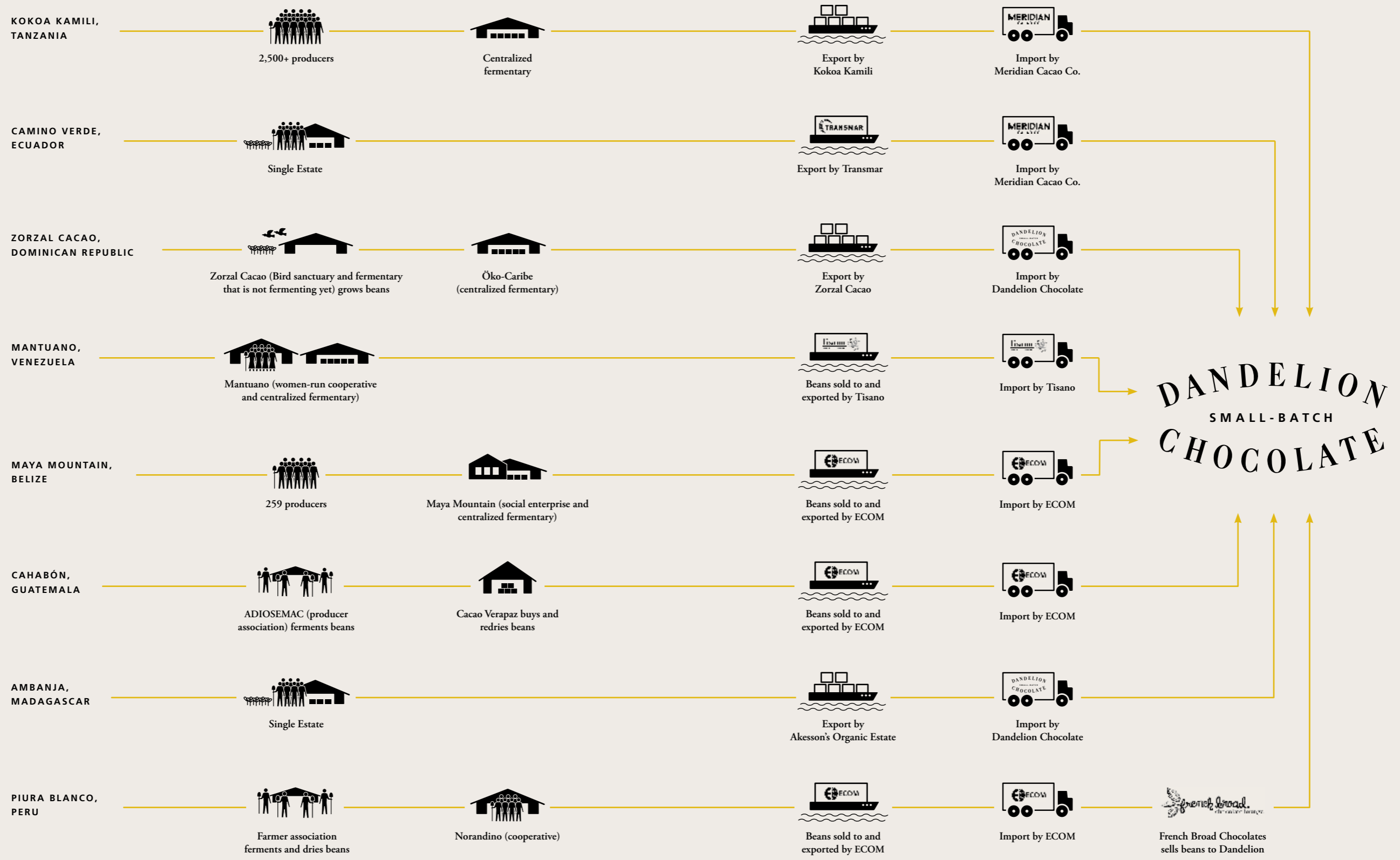
A SELF-REGULATING ECOSYSTEM

ERAが導入されてからおおよそ5年が経ち、今なおその効果は劇的に変化しています。初期のころに、サトウキビの葉の表面に菌が付き始め、葉や枝は土に還りやすくなりました。そうした兆候が現れた後すぐにシロアリやミミズが戻ってきました。土の中に虫たちがいることで、土地が耕され、保水性が増えました。蟻がサトウキビの葉を食い散らかすこともなくなり、害虫や害獣と捕食者のバランスが良くなってきました。ほんの少しづつ、エコシステムが回復し、自発的に進化しています。

私たちはNativeのこうした取組みに感銘を受けています。こんなに素晴らしく美味しい砂糖を作ってくれていることに心から感謝の気持ち一杯です。



SOURCE: Native	SOURCE TYPE: Plantation	CULTIVATION NOTES: Certified Organic, biodiversity expertise to control pest population
REGION: São Paulo State	SUGAR: Harvested green, processed in a closed loop system	CERTIFICATIONS: Organic
COUNTRY: Brazil		TASTING NOTES: Sweet. Like sugar.



THE NUMBERS

The prices listed here represent the total cost to our factory, including freight and fees paid to parties who helped coordinate or manage transport and warehousing.

ORIGIN	DATE PURCHASED*	COST/MT**	METRIC TONS
Ambanja, Madagascar	03/2015	\$5,650.00	12.779
Cahabón, Guatemala	09/2015	\$5,799.59	2.34
Cahabón, Guatemala	11/2015	\$6,115.00	2.88
Camino Verde, Ecuador	09/2015	\$6,670.00	0.621
Camino Verde, Ecuador	12/2015	\$6,670.00	0.552
Camino Verde, Ecuador	12/2015	\$6,660.00	6.2
Kokoa Kamili, Tanzania	04/2015	\$6,440.00	6.175
Kokoa Kamili, Tanzania	12/2015	\$6,440.00	6.5
Mantuano, Venezuela	07/2015	\$5,800.00	4.08
Maya Mountain, Belize	06/2015	\$6,150.05	4.1912
Öko-Caribe, Dominican Republic	09/2015	\$4,622.81	1.05
Öko-Caribe, Dominican Republic	09/2015	\$5,372.81	1.61
Piura Blanco, Peru	06/2015	\$5,000.00	3.0
Zorzal, Dominican Republic	09/2015	\$5,272.81	6.02
		WEIGHTED AVERAGE COST/TONNE	TOTAL
		\$5,923.16	58

*The months during which cocoa beans are available depend on a region's harvest season (or seasons). That's why we sometimes purchase a few different times from a single source.

**These numbers are the landed cost of the beans we buy, including transport, import, and export fees (if they apply).

TOTAL SPENT	LAST VISIT	VISITED BY	LOGISTICS
\$72,201.35	11/2015	Greg	Direct
\$13,571.04	02/2015	Greg, Minda	ECOM
\$17,611.20	02/2015	Greg, Minda	ECOM
\$4,142.07	09/2015	Greg, Cynthia	Meridian
\$3,681.84	09/2015	Greg, Cynthia	Meridian
\$41,292.00	09/2015	Greg, Cynthia	Meridian
\$39,767.00	08/2015	Greg, Cynthia	Meridian
\$41,860.00	08/2015	Greg, Cynthia	Meridian
\$23,664.00	02/2013	Greg, Caitlin	Tisano
\$25,776.10	02/2015	Greg, Jenna, Becky, Lisa	ECOM
\$4,853.95	06/2015	Greg, Minda	Direct
\$8,650.22	06/2015	Greg, Minda	Direct
\$15,000.00	N/A	N/A	ECOM
\$31,742.30	06/2015	Greg, Minda	Direct
TOTAL			
\$343,813.07			

GLOSSARY:**Centralized fermentary:**

A processing facility that collects cacao from multiple producers to ferment in one location.

Cooperative:

An enterprise that is collectively owned and democratically controlled by its members. The structure is designed to meet the common economic, social, political, and cultural needs of the member population, and often involves sharing resources, materials, and skills.

Dry beans:

Cocoa beans that have been fermented and dried.

ECOM Agroindustrial Corp. Ltd.:

A global commodity merchant and sustainable supply chain management company that operates in over 40 major producing countries worldwide. ECOM focuses primarily on coffee, cotton, and cocoa.

Linear Boxes:

Fermentation boxes arranged side-by-side at ground level. Beans are rotated through boxes every day or two until fermentation is complete.

Meridian Cacao Co.:

A boutique cocoa bean distributor who works directly with cocoa farmers to connect them with small chocolate makers.

Metric Ton:

1,000 kilograms (synonymous with tonne).

Tiered boxes:

Fermentation boxes arranged vertically, like steps.

Beans are rotate from step to step every couple of days.

Transmar:

A large cocoa product importer, manufacturer, and distributor.

Wet beans:

Cocoa beans that have been harvested and separated from the cocoa pod in preparation for fermentation.

Organic:

While standards for organic certification differ from country to country, the word generally indicates cultivation practices that are free of pesticides and chemical fertilizers, and usually adhere to high standards of animal husbandry, biodiversity preservation, and minimal waste.

Tisano:

A cacao company that sources, processes, and distributes organic cacao from Venezuela.

SPECIAL THANKS TO:

Greg D'Alesandre

Charles Kerchner

Emily Stone

Maya Granit

Minni Forman

Obed Lopez

Bertil Akesson

Vicente Norero

Gino Dalla Gasperina

Pearl Wong

Patrick Pineda

Dan & Jael Rattigan

Simran Bindra & Brian LoBue

Minda Nicolas