



サントメ・プリンシペ 民主共和国での施策

品種：アメロナード（フォラステロ）

ギニア湾の中心に位置する、火山性地質の島国であるサントメ・プリンシペ民主共和国では、グラン・クリュのカカオ豆が生み出されます。

フレッシュフルーツやナッツ、スパイスの温かな香りが、カカオの香りと繊細に混ざり合います。この芳醇な香りは、チョコレートに比類ない特徴を与えます。

歴史的背景

「世界の中心の島々」の異名を持つサントメ・プリンシペ民主共和国は、ガボン沖に位置する2つの火山島から成る島国で、かつてはアフリカカカオの玄関口でした。

20世紀初頭、同国は世界有数の重要なカカオ生産地の一つでした。しかしながら、1975年の独立後、カカオ農園は次第に放棄されていきました。

1999年、国際農業開発基金（IFAD）とサントメ政府が、島全体の歳入改善を目的とし、とりわけ低所得だった農業従事者の収入改善に向けた活動への着手を決定。その際、IFADが声をかけたのがKAOKAでした。KAOKAの創業者であるアンドレ・ドゥベール氏は、アドバイザーとしてサントメ島へと向かいました。

2001年、IFADはKAOKAの協力を得て「有機カカオの試験プログラム」を始動しました。

こうして、島内全体のカカオ事業を組織化し、全てを構築することとなりました。

