CECAO: 革新的な経済モデル

2013 年、エクアドルにCECAO(カカオ輸出会社)が設立され、こうして新しい経済モデルが誕生しました。CECAOは、KAOKAを中心に数々の小規模生産者組合が結びついて編成された組合であり、KAOKAと 1096 人の生産者をまとめる 7 つの組合の、17 年以上にわたるパートナーシップの産物です。これらの組合はCECAOの取締役会に属しており、四半期ごとに開催される取締役会では、経営管理データが提示され、主要な戦略的決定がなされています。







KAOKAは製品の品質向上と カカオ生産者の収入改善のために、 日々取り組んでいます。





カカオのエキスパート、ロサ・ペレス氏

ロサ氏は昨今では珍しい力力オ醸造技術者の一人で、カカオの風味とアロマのスペシャリストです。彼女は、1週間ごとに各地の組合から届けられるカカオ豆のサンプルを焙煎し、すり潰します。こうして得られたカカオリカーを試食し、詳細なフレーバープロファイルを作成します。これらの情報に基づいて、ワイン醸造技術者同様に、KAOKAは様々な地域のカカオを組み合わせ、比類ない品質のチョコレートを作り上げます。

SEQUAとのパートナーシップ、PPPプロジェクト

2016 年、KAOKAは壮大な計画の実行に向けて、ドイツのSEQUA(経済開発・職業訓練財団)とPPP(パブリック・プライベート・パートナーシップ)を結びました。その計画とは、エクアドルの小規模生産者の古い農園 100 ヘクタールの再生と、カカオの発酵に関する研究への着手でした。KAOKAとSEQUAによって、総額 40 万ユーロに上る出資を得たこの計画は、当初の目標を上回る結果をもたらしました。120 ヘクタール以上にわたる農園が、選別されたアロマティックカカオの農園にリノベーションされ、80 人を超える生産者が、カカオの生産量を増やすことによって、収入改善の恩恵を受けることができました。

また、グアヤキル理工科学校の支援を受けて実施された、 カカオの発酵に関する研究により、発酵箱に自然に存在 する酵母や微生物の種類と、ナショナル種カカオの独特 のアロマの醸成に、直接的な関係があることが明らかに されました。





