

Kallari “カジャリ” と純正種『ナシオナル アリバ』について

“カジャリ”先住民のキチュア語で “過去から現在へ”



Kallari Association (カジャリ アソシエーション)

南米エクアドルのアマゾン源流域の、先住民インディヘナ（キチュ族）の農家850世帯、約5000名で組織される共同組合です。

エクアドル・アマゾンの原生種であるナシオナル種を、伝統的な熱帯自然雨林の環境の中で、農薬、肥料を使用しない、完全に自然農法でカカオを栽培しています。同じ畑(チャクラ)に、他の果実や植物と一緒に、森林の日陰のある中で栽培する独自の方法『チャクラ農法』で、サステナビリティ（アマゾンの生態系を維持しつつ、持続的な生産活動を続けていくこと）に基づいて生産しています。

現在、病気に強いハイブリッド種（CCN51）が他国や他の農家では開発され育てられていますが、味の深さと香りは、純正種のナシオナル種のものにしかありません。手間ひまが必要な品種ですが、“純粋なナシオナル種”と自然農法にこだわり続けています。

さらに、カカオ豆の生産のみにとどまらず、最終製品のチョコレートまで生産者自らがつくり、販売まで行う、“Bean to Bar”をアマゾン地域で取り組んでいます。得られた収益は、全て組合員へ還元され、組合員はアマゾンの森を守り、コミュニティの自立をめざす、フェアトレードを実践しています。

農園訪問の様子：<http://mmegumii.blogspot.com/2014/07/kallariecuador-chocolate.html>



品種：エクアドル純正種 “ナシオナル アリバ” Ecuador “Nacional Arriba”

エクアドルでしか栽培できないナシオナル（アリバ）種。エクアドルの固有種。アマゾン起源とするカカオの原生種にきわめて近い品種。

豊かな香りがある事が特徴ですが、病気に弱く、生産量は限られており、世界のカカオ生産量のわずか約2%しか生産されていない、非常に希少価値のあるカカオです。

現在は、病気に強いハイブリッド種（CCN51）が開発されていますが、香りの弱さが海外での評価を下げています。純正種（ナシオナル）の表示で出荷されているカカオ

でも、ハイブリッド種と混合されたものが多く、純正種のナシオナル種のみのカカオをトレーサビリティで流通組織は極めて少ないのが現状です。

カジャリのカカオ組合は、ハイブリッド種の混入を排除する組織体制・品質管理を確立し、“純粋なナシオナル種”のみが出荷されています。

その信頼性と、純正種のフルーティーで芳醇な香りが今、世界で注目を浴びています。