

特集 1



チョコレート

魔法

世界中の厳選されたカカオと、日本の食材が出会い、結びついて、あたらしいピュアチョコレートが生まれた。素材の香りが何層にも重なって、口の中に広がる。そんな魅力あるチョコレートは、障害者の手でつくり出されている。「久遠チョコレート」。

その取り組みは、たった二年前にはとまっていたばかり。でもその想いは、日本中にチョコレートの魔法をかけていく。

京都で生まれた、あたらしいピュアチョコレート

ショーケースの中には、半月型のお菓子が並んでいた。うぐいす色、干し草のようなベージュ。淡い色がとてもきれいな「京テリース」。抹茶やほうじ茶、ゆずなど、和の素材をつかったもの三種類と、定番のダークチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレートの合わせて六種類ある。それぞれに、黒豆やドライフルーツやナッツがたくさん入って、大きさや食材の混ざり方が一つ一つ違う。並んでいると、なんだかとてもかわいい。口で味わう前に、目もとろけさせる。

ここは京都市の中心から少し離れた小さな商店街にある、New Standard Chocolate Kyoto by 久遠。「久遠チョコレート」のフランチャイズ一号店だ。久遠チョコレートは、一般社団法人ラバルカの代表・夏目浩次さんと、レストラン、老舗菓子店、ファッションブランドなど、多くのチョコレートでプロデュースしてきた、トップシヨラティエの野口和男さんが立ち上げたブランド。野口さんが集める、世界中の何百種類という厳選したカカオをつかったチョコレートをつくる。一般的

なチョコレートは、加工しやすいように油分を添加するが、久遠チョコレートは、無駄な油分はいっさいつかわない「ピュアチョコレート」をつくっている。

夏目さんが野口さんに出会ったのは、二年前(二〇一三年)。野口さんのラボでチョコレートづくりを体験して、チョコレートづくりは、障害者の仕事に向いていると確信したという。

「基本的にチョコレートは、固まったら溶かす、溶け過ぎたら固めればよくて、作業スピードや生活スタイルにチョコレートが合わせてくれるんです。障害者も



編集部=文
text by KOTONONE

山本尚明=写真(P10~11・P15人物・P20~21)
photograph by Naoaki Yamamoto

武藤奈緒美=写真(P12人物・P14~17)
photograph by Naomi Muroh

信澤邦彦=写真(P12~13・P18~23商品撮影)
photograph by Kunihiko Nobusawa