

フェアトレード菓子に新しい味

発展途上国などの生産品を適正価格で取引する「フェアトレード」に取り組む静岡文化芸術大(浜松市中区)のサークル「メリエンダ」の新しい味の



新しい「カスカラ味」を試食して意見を交わす学生
=18日、浜松市中区の静岡文化芸術大

静岡文化芸術大サークル

就労支援施設などと開発 今秋発売へ

開発に取り組んでいる。10年ほど前に卒業生が開発に携わった菓子で、節目の年に「新商品でさらに学内外に浸透させたい」と一新を図る。

メリエンダは、タガログ語で「おやつ」という意味のクッキー。当時の学生と、静岡市のフェアトレードショップ「Teebom(ティーボム)」が就労継続支援B型事業所「ひまわり工房」が共同開発した。2013年に発売され、現在、アーモンド、雑穀など6種類の味がある。同店で購入を続けるファンもいるロングセラーになっているほか、宮城県

の店舗や鹿児島県のギャラリなど県外でも販売されているという。1袋70円で税込み350円。

一方、同大での認知度は低いことから、関係者がパッケージデザインの見直しや新しい味の開発を提案した。新しい味の開発は、14年以來9年ぶり。コーヒーの生産過程で廃棄されるコーヒーチェリーの果肉や皮の部分「カスカラ」を乾燥させて、クッキー生地

に練り込む「カスカラ味」を考案した。

カスカラもフェアトレード商品で、エルサルバドルで生産されている。気候変動や温暖化によって将来コーヒーの生産量が減少する危険性から、豆以外で収入を得る方法として注目され、現地の生産者の自立や生活支援につながる。

18日、学生とティーボム、ひまわり工房をオンラインでつなぎ、カスカラ味の試食会が開かれた。3種類の試作品を食べ比べ、「少し酸味があり、レーズンのよう。香りもいい」「果実感があると、香りは少し弱い」と意見を交換した。

今秋の販売を目指している。りとりあーす代表の渡辺さらさん(国際文化学科2年)は「商品の魅力を感じてもらいながら、フェアトレードを知る機会になればうれしい。学内での啓発を進めていきたい」と意気込みを語った。

新しいパッケージデザインを担当した川名春野さん(デザイン学科3年)は「若年層へのアピールを意識した。カスカラ味は薄いピンクでフルーティーさを表現し、他の味も素材を想像しやすい色や柄にした」と話した。

(浜松総局・日比野都表)