

日本初フェアトレード・カスカラティー

コーヒーのお茶（カスカラティー）を発売します
（2月1日から大学生協購買ほかにて）



公立大学法人

静岡文化芸術大学

SUAC

令和4年1月21日

静岡文化芸術大学 地域連携室

【電話】(053) 457-6105

静岡文化芸術大学は、日本初の「フェアトレード大学」としてフェアトレード推進活動に取り組んでいます。2020年4月に発足した教員と学生によるチームである「カスカラから生まれるプロジェクト」は、コスタリカのフェアトレードタウンで生産されるコーヒーの廃棄物を活用し、新商品の開発に取り組む環境系フェアトレードを実践してきました。

このたび「コーヒーのお茶（カスカラティー）」を完成させ、2月1日から商品を発売します。商品の輸入、加工、パッケージデザインなどすべての工程に学生たちが携わりました。

少し違った形でコーヒーを味わってみてください。コーヒーのティーはいかがでしょう？

併せて、このたび「フェアトレード大学」認定更新が承認されました。こちらも日本初です。

報道機関の皆様には、ぜひ取材をお願いいたします。

記

<新商品お披露目会の開催概要>

1. 名称 日本初フェアトレード・カスカラティー（コーヒーのお茶）新商品お披露目会

2. 日時 2022年1月25日（火）12:15～12:45

3. 会場 静岡文化芸術大学 北棟 305 会議室

4. 出席者 カスカラから生まれるプロジェクト 学生メンバー 3名

横山 俊夫 学長

森 俊太 副学長（SUAC フェアトレード推進委員長）

日比谷 憲彦 教授（デザイン学科）

武田 淳 准教授（国際文化学科）

5. 内容 学生メンバーから商品PRを行った後、学長からコメントがあります。

<商品の概要>【別添チラシ参照】

【商品名】：「カスカラティー」（税込 650 円／1 箱 32g（4g×8 包））

【商品PR】 私たちが普段飲んでいるコーヒー豆は、果実でいう種子にあたります。種子の周りには、果肉や皮（これを「カスカラ」と呼びます）が付いています。カスカラは食べることが出来るのですが、コーヒー豆を取り出す過程で捨てられてしまいます。つまり、私たちがコーヒーを飲めば飲むほど、現場では廃棄物が出ることとなります。

カスカラも食べてしまえば、一石二鳥。新たな「食べ方」や「飲みかた」で一緒に私たちの地球を守りつつ、コーヒーのすべてを楽しみましょう。

<「フェアトレード大学」認定更新について>

本学が2018年2月1日に日本初の認定を受けた「フェアトレード大学」に関して、一般社団法人日本フェアトレード・フォーラムによる認定更新の議決を経て、このたび「フェアトレード大学」の認定更新が承認されました。なお、次回更新期限は2024年1月31日となります。

認定更新を記念して、フェアトレード普及団体「りとるあーす」のメンバーが、記念のタペストリーをデザインしました。



問合せ：静岡文化芸術大学 地域連携室

Tel. 053-457-6105（平日午前9時から午後6時）

E-mail: chiiki@suac.ac.jp