ミャンマー発のチョコレート
海外市場進出を視野に

ミャンマー総合研究所上級主任研究員　宮野 弘之

無農薬、忍耐と情熱が主原料

最近、ミャンマー産コーヒーに注目が集まっている。2018 年初め、日本貿易振興機構 (ジェトロ) の補助事業の一環として、ミャンマー産品の幾つかを持って日本国内の輸入業者らを回った際も、ミャンマー産コーヒーを知っている人は多かった。だが、一緒に持っていったミャンマー産チョコレートを知る人は、アジア産の食品を多数扱っている企業であっても、まずいなかった。

2 年ほど前、ヤンゴン国際空港の免税品店で初めてミャンマー産のチョコレートを見つけたときは、100 グラムで 6 ～ 8 ドルと高いのに驚いたが、食べてみてカカオ 100% のチョコレートが、予想以上においしかったことにさらに驚いた。以来、土産として必ず買ってきては、友人に配っている。

そのパッケージだけを見ると、カカオの実や収穫する農民の姿が大きく写され、日本で売られているおしゃれなチョコレートを見慣れた目で見ると、いかにも無骨である。だが、原料を見ると「ミャンマー産の有機栽培カカオと砂糖、たくさんの忍耐と情熱」と書かれている。しゃれた表現に、生産者に会ってみたくなり、2018 年初めに初めて会ったのが、アーナンダ・ココア・アンド・コーヒー (以下、アーナンダ) の創業者で、ミャンマー滞在歴 20 年というフランス人のジャン・イヴ・ブランチャード氏 (52) だった。もっとも「たくさんの忍耐と情熱」というのは、決してしゃれではなかった。

彼がミャンマーを最初に訪れたのは、ちょうど 20 年前の 1998 年。そのままミャンマーに住むようになり、コーヒー栽培と輸出を皮切りに、カカオ栽培に乗り出し、数年前からチョコレートの製造を始めたという。コーヒー生産では、せっかく手に入れた農園を奪われたり、欧米諸国による経済制裁下でコーヒー輸出が止まって

カカオの木を養生するブランチャード氏。現地にたどり着くには川を越え、山を登る四輪駆動車が必要だ

たわわに実ったカカオの実。ダウェイの農場では、赤アリを使って害虫・害獣対策をしており、完全無農薬だ

倒産の危機に見舞われたりもしたそうだ。その後、カカオ栽培を始めたが、やっと育てた 7,000 本のカカオの苗木が野火で全て焼失してしまったことさえあったという。

そうした苦労がようやく報われたのが、2017 年 4 月。アウン・サン・スー・チー国家最高顧問が欧州を訪問した際、アーナンダのチョコレートが、ミャンマーの特産品の一つとして、各国首脳に渡す土産品に採用されたのである。

ブランチャード氏をこれまで支えてきたのは、2018 年で結婚 18 年目になるエイミー・ブランチャード (ミャンマー名はソウ・エイ・ミー・チョウ) 夫人だ。同夫人はフランス語と英語が堪能で、以前は日本語ガイドもやっていたという。ブランチャード氏が最初にコーヒー輸出を始めたのも、新婚旅行先のシャン州で地元の有力者と知り合い、コーヒー栽培の手伝いを頼まれたのがきっかけだった。その後、経済制裁の影響でコーヒー輸出が止まり、会社が潰れそうになったときは、夫人が別に起こした旅行会社の稼ぎで食いつないだという。ブランチャード氏は「彼女のおかげで、ここまでできた。だから彼女が社長で、私はただ、雇われている人」と笑う。

消えたチョコレート作りの復活を図る

ブランチャード氏がチョコレート作りを選んだのは、ブランチャード一族のファミリービジネスがチョコレート作りだったからだけではない。もともとミャンマーでは 1960 ～ 1970 年代に、政府がカカオの栽培を試みたことがある。ただ、どこで栽培したという正式な記録は残っていなかった。そこでブランチャード氏は、カカオ栽培に最適だと思われる土地を探し、ミャンマーの中部と南部を中心に歩き回る。そして 2004 年にやっと見つけたのが、タウングーの北東 20 キロメートルほどの所にある土地だった。

また当時、南部ダウェイ周辺では、フランス系の石油ガス会社 Total Myanmar(トタル) が、天然ガスを採掘し、タイへパイプラインで送る計画を進めていた。地元農民に仕事を与えるという意味合いからフランス大使館の仲介により、ブランチャード氏は、トタルの建設するパイプライン周辺地域でのカカオ栽培も始める。といってもカカオの木はすでになく、このため 2005 年から 2006 年にかけ、南太平洋バヌアツにあったフランスの植物研究所から 15 種類のカカオの種を取り寄せ、苗木を育成。そこからミャンマーにあった 4 種類に絞り込んで、カカオ栽培を始めた。

トタルはその後ミャンマーから撤退したが、アーナンダでは現在、タウングー、ダウェイの他、モン州のタトン近郊の 3 カ所でカカオを栽培している。カカオは植えてから約 4 年で実をつける。2017 年、同社は 100% カカオ換算で 100 グラムの板チョコを 3 万枚生産した。

カカオ農園で農民に説明するブランチャード氏と エイミー夫人
（筆者撮影）

ミャンマー唯一のブランドに

ブランチャード氏は「どうせなら、ミャンマーで No.1 のブランドにしたい」という。実際、ミャンマーでチョコレートをカカオから生産する業者はアーナンダだけだ。それだけに、意気込みは大きい。

2018 年 2 月、ジェトロの補助事業の一環で日本を訪れた際は、都内や近郊の「ビーントゥーバー」ショップ、つまりカカオ豆からこだわりのチョコレートを作って売る店を見学し、パティシエらと意見を交換した。アーナンダのチョコレートの味を日本のパティシエに聞くと「素朴な味。昔の日本のチョコレートを食べているみたいだ」という。添加物もなく、ほとんど手を加えていないからだが「日本ではミャンマー産チョコレートというものについてのイメージがないので、味さえ良ければブランド化も可能だ」とも。

ブランチャード氏も「大量にカカオを栽培することも、大量にチョコレートを製造することもできない。少量でもワインのように、そこでしかできない特別なものを作っていきたい」という。

ブランチャード夫妻の「たくさんの忍耐と情熱」で、アーナンダのチョコレートが世界の高級チョコレートの仲間入りを果たせるか、今後が期待される。

カカオ 100%、80%、70%、60%、ミルク・カシュー ナッツ入りの 5 種類がメインのアーナンダのチョコ レート