

# Rapport

暮らしの交差点



## NEWS 『あなたも世界も幸せにする ～フェアトレード・コーヒーをいかがですか～』を開催

平成28年11月27日（日）、新宿消費生活センター分館特別講座『あなたも世界も幸せにする～フェアトレード・コーヒーをいかがですか』を開催しました。

この講座は、フェアトレード・コーヒーを楽しみながら、フェアトレードやエシカル消費（倫理的消費）の専門家による解説や、フェアトレードに取り組む学生団体の活動を紹介し、日常の消費行動が社会に与える影響について考えていこうというものです。講座の様子を紹介します。



### 第1部 講演

#### 「フェアトレードとエシカル消費のススメ」

一般社団法人エシカル協会 代表理事 末吉 里花 さん



末吉さんはテレビのリポーターやラジオのパーソナリティーとして活躍するとともに、一般社団法人エシカル協会の代表理事としてフェアトレードやエシカル消費の普及に取り組んでいます。また、消費者庁の「倫理的消費」調査研究会や東京都消費生活対策審議会の委員を務める等、多方面にわたり活躍中です。講座では、フェアトレード、エシカル消費の重要性や消費者がどのように取り組めばよいか等について解説しました。

「フェアトレードやエシカル消費は、貧困、環境、人権等、世界が直面している緊急課題に同時に働きかけて解決できる有効な手段のひとつ」と末吉さん。世界各地の生産現場の実情やそこに暮らす人々、その地域の環境にフェアトレードがどのような効果を与えているかについて、様々な事例を紹介しました。

また、エシカル消費には、フェアトレードの他にもオーガニック、リサイクル、地産地消等、様々なスタイルが含まれることを解説しました。

「エシカル消費とは、人、社会、地球環境、地域に思いやりのあるお金の使い方、ライフスタイルのこと。実は、私たち日本人が昔から大切にしてきた“おたがいさま”“おかげさま”等に通じるものだと思います」と末吉さん。フェアトレードやエシカル消費に関する認証ラベルの紹介や消費者が企業に意見を伝えることの重要性にも触れ、消費者がフェアトレードやエシカル消費に取り組むためのポイントをわかりやすく紹介しました。

### 第2部 実習

#### 「フェアトレード・コーヒー・セミナー」

学生団体 フェアトレードドリップパックプロジェクト



フェアトレード・コーヒー・セミナーの様子

ラオス・ボラベン高原で栽培されたコーヒー豆の製品化によるフェアトレード活動に取り組んでいる学生団体フェアトレードドリップパックプロジェクト（ドリプロ）の皆さんが活動内容等を紹介しました。

“現地の生産者と直接ふれあう”をテーマにフェアトレード活動に取り組んでいるドリプロの皆さんは、毎年、ラオスへのスタディ・ツアーを開催し、現地の生産者と意見交換をしたり、コーヒー豆を栽培する農園の見学等を行っています。また、製品開発から販売までを一括して手掛けることで、“取引の透明性を確保する”ことも重要なテーマです。

「ぼくらの活動は、生産者と消費者が真の“Win-Win”の関係になることが目的。生産者に安定的な収入が得られるようにするとともに、消費者に、ぼくらのコーヒーがフェアトレードであるからというだけでなく、“おいしい”

ので選んでいただけるように努めています」とドリプロのメンバー・芳村賢士朗さん。セミナーでは、ドリプロの皆さんが、正しい抽出のしかたや様々な品種のコーヒー豆の飲み比べ等、日ごろの研究の成果を参加者に紹介しました（裏面参照）。

また、フェアトレードやエシカルの普及等に取り組む学習院大学の国際協力団体 Anchor の皆さんに“まちチョコ”の活動についてお話を伺いました。“まちチョコ”とは、フェアトレード・チョコレートを地域オリジナルのパッケージで包み、地元のお店等で販売することを通じて、フェアトレードを身近に感じてもらうという取組み。学習院大学のある目白地域を中心に現在11のお店で販売しており、この取組みを地域の活性化にもつなげていきたいとのこと。

「フェアトレードのことをみんなに知ってもらうことで、お買い物をするときにちょっとでも意識していただければ」とAnchorの倉持晴苗さん。

フェアトレード・コーヒーと“まちチョコ”に込められた学生の皆さんの“想い”が、より多くの人に届くよう、今後の活動に期待したいと思います。



学生団体フェアトレードドリップパックプロジェクトの芳村賢士朗さん



学習院大学 国際協力団体 Anchor の倉持晴苗さん

### 目次

#### NEWS

『あなたも世界も幸せにする～フェアトレード・コーヒーをいかがですか～』を開催

#### REPORT

“ドリプロ”が伝えたいコーヒーの魅力

# REPORT “ドリプロ”が伝えたいコーヒーの魅力

当分館の特別講座『あなたも世界も幸せにする～フェアトレード・コーヒーをいかがですか～』で、コーヒーの楽しみ方等を紹介したフェアトレードドリップパックプロジェクト(ドリプロ)の芳村賢士朗さんに、コーヒーの楽しみ方やその魅力について伺いました。



コーヒーを楽しむポイントを説明する芳村賢士朗さん(中央右)



ハンドドリップ(左)とフレンチプレス



様々な品種のコーヒーを飲み比べ

“コーヒーは鮮度が大事”という芳村さん。美味しいコーヒーを楽しむための第一歩は、新鮮なコーヒーを手に入れることといいます。

「焙煎してから3週間以内のものが新鮮といえるかと思います。自家焙煎しているお店で、焙煎時期を確認してから購入するのが良いでしょう。新鮮なコーヒーはガスをたくさん含んでいて、お湯を注ぐと膨らんでいきますので、すぐわかりますよ」

また、紙のフィルターを使うハンドドリップと金属のフィルターで濾すフレンチプレス、それぞれの特徴についても伺いました。

「ハンドドリップは紙のフィルターを使うので、コーヒーの油分がとれ、すっきりとした味わいになります。フレンチプレスの場合は、コーヒーの油分がそのまま残りますので、コーヒー豆そのものの味を楽しむことが出来ます」とのこと。また、ハンドドリップの場合は、お湯を注ぐスピードによっても味が変わり、早く注ぐとさっぱりとした“アメリカン”に、ゆっくり注ぐとコーヒーのコクが強くなるような味わいになるとのことでした。

「今回のセミナーでは、ハンドドリップとフレンチプレスによる味の違いを体験していただく他、品種や産地また焙煎の度合いによって味が大きく変わることを体験していただきました。同じ品種でも産地によって味が違う。コーヒーも、まるでワインのように奥深いですよ」と芳村さん。ドリプロの活動を通じて、コーヒーの魅力をより多くの人に伝えていきたいと抱負を語りました。

## 新宿区立新宿消費生活センター分館のご案内

当分館では、会議室と調理室兼商品テスト室の貸し出しを行っています。ご利用にあたっては、利用日前日までに、当分館窓口にて利用申請の手続きを完了することが必要です。

### 窓口受付時間

8:30～22:00(12/29～1/3を除き、年中無休)

### 受付期間

利用希望日の前月1日(2月分については1月4日)より利用申請を受け付けます。※登録団体は利用希望日の前々月1日より受け付けます。

### 申込方法

当分館窓口にて利用申請書に必要事項を記入のうえ、利用料金を添えてお申し込みください。

### ご利用料金

ご利用施設 / 時間帯	午前 8:30～12:00	午後 13:00～17:00	夜間 17:45～21:45	全日 8:30～21:45
会議室(定員36名)	1,200円	1,800円	2,200円	5,200円
調理室兼商品テスト室 (定員30名)	1,200円	1,800円	2,200円	5,200円
付帯設備利用料 調理器具(光熱水道費を含む)の料金	1,000円	1,000円	1,000円	3,000円

※調理室兼商品テスト室で調理設備を使用される場合は、上記の付帯設備使用料(1,000円/区分)がかかります。

※団体登録をしている団体については、減免措置が受けられる場合があります。

### お問い合わせ

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1丁目32番10号 【Tel】 03-3205-1008 【Fax】 03-3205-1008  
【Email】 consu@shinjuku-center.jp 【URL】 http://consu.shinjuku-center.jp

## 消費生活に関する相談はこちらへ

### 新宿区立新宿消費生活センター 消費生活相談室



悪質商法・契約・解約など…困った時はご相談ください。(相談料無料)

【相談専用電話】03-5273-3830

※月曜日～金曜日(祝祭日除く)9:00～17:00

【対象】 新宿区民の方、新宿区内在勤または在学の方

【所在地】 新宿区新宿5-18-21  
新宿区役所 第二分庁舎3階  
新宿消費生活センター

※当分館では、消費生活に関する相談業務は行っていません。

新宿区立新宿消費生活センター分館ニュースレター  
Rapport 暮らしの交差点

発行人: 田中健一郎 編集者: 本田一禎  
発行No: 第2016-032号 発行日: 2017年1月31日  
指定管理者: 有限会社そーほっと