

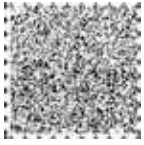
## チョコレートを通して 鹿児島から全国へ発信

2019年9月にオープン3周年を迎える「久遠チョコレート鹿児島」は、多くの人が行き交う鹿児島市金生町の納屋通りにあります。力才本来のおいしさが楽しめるピュアチョコレートとして評判を呼び、今年の5月には購入者が5万人を突破。幅広い層に愛されているチョコレート専門店です。

障害のある人に全国各地で働く場所を提供する「久遠チョコレート」の趣旨に賛同した一般社団法人「鹿児島みそら会」が、チョコレートをづくりを通して就労支援と工賃アップを図りたい、との思いから立ち上げました。現在は、精神障害や知的障害、身体障害のある19人が、みそら会の職員と一緒に黒のcockコートに身を包み、繊細な作業が要求されるチョコレートをづくりに取り組んでいます。

常時60種類のチョコレートが  
すらりと並ぶ店内

桜島小  
みかん  
や知覧



## 久遠チョコレート鹿児島 (一般社団法人「鹿児島みそら会」)



初心者からベテランまで真剣に作業に取り組むメンバー



「食べる人を笑顔にするチョコレートを自分たちがつくっているということにやりがいを感じているようです」と春田さん(写真右から1人目)



メンバーによる4回の確認作業を経て店頭と並ぶ商品



黒を基調にスタイリッシュな外観は、おしゃれなチョコレートショップというイメージ

茶など、鹿児島の特産品を使った商品もあります。「ガラス越しに工房で働く人の姿が見え、またメンバーからもお客様の笑顔が見えることが働く意欲につながっているようです。」そう話すのは、みそら会の春田文造(はるたぶんぞう)さん。メンバーの家族が来店し、ガラス越しに働いている姿を確認して安心することもあるそうです。工房は、常に温度22度以下、湿度50%以下に設定されるなど、おいしいチョコレートをづくりのために徹底した管理が行われています。久遠チョコレートのコンセプトは、「ディスプレイ・ジャパン」。地域の特産品をもっと知ってもらいたい、という思いから全国各地で開催される物産展にも積極的に出店しています。

また、幼少期から偏見のない社会づくりを目指したいとの思いから、この夏休みには、小学生を対象としたシヨコラティエ体験教室も開催しました。

そして、今年の冬にはリーダー役のメンバーが考案したチョコレートの店頭デビュー。今後は市町村の特産品を使ったものを増やす予定で、県内のさまざまな企業とのコラボ商品の開発も進んでおり、「鹿児島の久遠チョコレート」として全国に発信する機会がさらに増えていく予定です。

「生産性が上がることで、売り上げもアップします。今以上に工賃が上がることを目標に、活動を広げていきたい」。春田さんの眼差しは、すでに次の夢を見据えています。

久遠チョコレート鹿児島  
(一般社団法人「鹿児島みそら会」)

鹿児島市金生町2-1  
TEL.099-223-6700

