

みんなのデジタルリポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

2.1 一粒のカカオから, コメント

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-01-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 織田, 雪江, 鈴木, 紀 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00008307

2.1 一粒のカカオから

織田 雪江

(同志社中学校・高等学校)

要旨：2014年に実践した「一粒のカカオから」と題した博学連携教員ワークショップをふりかえり、その内容を紹介するとともに、改善点や意義について考察した。2008年と2009年に行ったチョコレート素材としたワークショップと異なる点は、焙煎したカカオ豆をすりつぶして香りや苦みを味わう体験から始めたこと、また、常設展示場に足を運び、サトウキビの圧搾機を前に、三角貿易の歴史から現在につながる南北問題の原因を考えようとしたことの2点である。さらに鈴木紀をリソースパーソンに、フェアトレードについて理解を深めることとした。

キーワード：カカオ、砂糖、中南米常設展、三角貿易（奴隷貿易）、フェアトレードチョコレート

1 はじめに — 2014年の博学連携教員ワークショップに至るまで

私たちは海外からの多くの生産物に依存しながら生活しているにもかかわらず、生産者とのようにつながっているのかには無関心で、気づかぬうちに不公正な社会のしくみに組みしていることも多々ある。そこで、バナナやチョコレートなど身近なモノを素材に教材を作成し、国際価格の変動に翻弄され、搾取されている生産者の現状を知った後に、これとは異なる方法で生産者とつながるフェアトレードを紹介してきた。これは不公正なしくみを変えるアイデアのひとつでもある。

チョコレートを素材にしたのは、2008年のワークショップが最初で、この時、八杉佳穂の解説により、チョコレートの歴史や文化について学ぶことができ（織田 2009：207-213）、2009年は鈴木紀の解説により、フェアトレードについて考えることができた。両方の回で、市販のチョコレートとフェアトレードチョコレートの流通経路や様々な特徴を書いたカードを整理する教材を使用した。前者についてはキャロル・オフ（2007）で取り上げられたコートジボワールの例を参考に、後者についてはピープルツリーのHPにあるボリビアの生産者組合エル・セイボを参考に作成した。こうして作り込んだ教材は、結果的に、前者を「悪い」チョコレート、後者を「良い」チョコレートと分けるものになってしまった。まとめにフェアトレードの広告を作成し発信するワークを行ったので、フェアトレードという方法があることを知るには効果的だが、それ自体を批判的に見る余地がないのではないか。さらに、生産地の現場を知らないことについても課題を感じていた。

こうした欠点を補うため、2009年の夏休みにエチオピアとタンザニアに足を運んでコーヒーを素材にした教材を新たに作成し（織田 2012）、これを元に2010年と2013年のワークショップを実施した。コーヒークイズやタンザニアのルカニ村というフェアトレード

コーヒーを生産する村を歩くワークは両方の回で使用した。2010年は民博のデータベースにあるコーヒーに関する道具の写真をカード化し、エチオピアのコーヒー文化などに触れられるものにした。さらに西尾哲夫のアラビアンナイトにみるコーヒーについてのお話があった。2013年は鈴木紀をリソースパーソンにフェアトレード自体を考えるものにしようと、国際価格のフェアの意味を考えたり、コーヒーのパッケージからフェアトレードの基準について改めて整理しようとした。しかし、フェアトレードを初めて知った参加者や学校に持ち帰ってすぐに実践したい参加者のニーズには合わないものであったのではないかと。以上のように、民博の研究者の専門性を活かすことを基本に、試行錯誤を続けてきた。

今回初めて民博の展示物を活かし、中南米常設展でワークショップの一部を行った。また鈴木紀は、専門性を活かして参加者の疑問に答えた。さらに昨年の反省から、汎用性の広い教材にしようと体験的な学習から入るように工夫した。以下では、その内容を紹介しながら改善点や意義について考察していく。

2 ワークショップの概要

(ワークショップ後の反省点を生かして修正を加えた点は **網かけ** にして示した。)

活動名	ねらい	時間	活動内容	○留意点／・資料など
〈導入〉 ①カカオの香りと味を体験しよう	チョコレートの原料であるカカオを味わいながらカカオをめぐる歴史と文化を知る。	20分	<ul style="list-style-type: none"> ・カカオポッド (カカオの実) 紹介 ・カカオ豆の香りをかいでみよう。 Q1. カカオの原産地は中南米。この地域がスペインに征服される前、マヤ文明などが栄えた頃、カカオは何に使っていたでしょう？ <ul style="list-style-type: none"> ・焙煎したカカオ豆の皮をむき、すり鉢ですりつぶし、カカオニブをつくり、食べてみよう。 ・さらに細かくすりつぶしカカオマスをつくろう。 Q2. Q1の頃、カカオマスに何を混ぜて飲んでいたでしょう？ <ul style="list-style-type: none"> ・お湯を入れてカカオマスを飲んで香りや苦みを味わおう。 ・カカオマスに、当時はなかった砂糖を加えて味わおう。 ・チョコレートの四大発明を紹介 ①ココアの誕生、②チョコレートの誕生、③ミルクチョコレートの誕生④コンチェトリファイナー	○貨幣、薬用飲料などを正解に。 ・タリK ¹⁾ の焙煎したカカオ ・資料：カカオの加工プロセス (武田 2010:10) 配布 ○展示場のメーター (カカオ豆を粉砕する道具) 紹介。 ○アチョテ (食紅)、トウガラシ、トウモロコシの粉などを正解に、塩や砂糖を間違いの選択肢に入れておく。 ○身近にあるチョコレートになるまでどんな発明があったのか解説。

活動名	ねらい	時間	活動内容	○留意点／・資料など
<p>〈展開1〉 展示場へ ②砂糖の歴史をみてみよう</p>	<p>サトウキビがどこでどのように生産され取りまされたのか知る。</p>	20分	<p>・カカオの葉の他、中南米が原産地の作物の紹介 Q. これは何？利用法は？</p>  <p>図1. サトウキビの圧搾機 (筆者撮影)</p>	<p>○展示場の解説を一時的に覆う ○中南米原産の植物が世界の他の地域に広まり、人々の食生活を豊かにし、食糧事情を改善した。</p>
<p>ワークシヨップ会場に戻る</p>	<p>三角貿易が3つの大陸にどのような影響を与えたのかを考える。</p> <p>南北問題として知られている格差の原因がどこからきているかにきづく。</p>	20分	<p>Q. なぜこの展示場に置かれているのでしょうか？</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サトウキビの特性を説明 ・3人に1組の班に、三角貿易のワークシート配布  <p>図2 三角貿易のワークシート 川北 (1996:57) より作成</p> <p>Q. 砂糖はどの矢印の所に入るか、さらに他の矢印のところには何が入るか書きこんでみよう。</p> <p>Q. 三角貿易(奴隷貿易)はそれぞれの地域にどのような影響があったか話しあってみよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・三角貿易のワークシートを掲示し、班ごとに発表しよう。 ・参加者の発表から、三角貿易についてまとめる。 ・奴隷貿易で富を蓄えたヨーロッパでは産業革命が始まり、産業革命は原料を求めてアフリカ大陸の植民地化へとつながる。 	<p>○サトウキビの原産地はバブアニューギニアあたり。</p> <p>○収穫後、いかに短時間で原料となるジュースを搾るかが勝負。工場労働のさきかけ。サトウキビ栽培が本格的な奴隷制度を必要とした。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート(図2) ○絵本『あなたがもし奴隷だったら』と『奴隷と奴隷商人』の絵で奴隷貿易を紹介する。アフリカ常設展のパネルを見に行く。 <p>○モノカルチャー経済の広がった地域のほとんどは現在の「開発途上国」となっていることに気づかせる。</p>
<p>〈展開2〉 ③カカオ生産地とチョコレート消費地からみえるもの</p>	<p>カカオ生産国と消費国の分布の特徴に気づく。</p> <p>生産者の暮らしを知る。</p>	20分	<p>・現在のカカオの生産地と消費地にどんな特色があるか観察しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産地の様子を見てみよう。DVD 5分NHK「地球データマップ」(ガーナのカカオ農家とストリートチルドレンの様子) 	<p>・生産国と消費国の地図</p> <p>○大量生産、大量消費できるようになった今でも、先進国や、途上国の豊かな人だけがチョコレートを食べている。</p>

活動名	ねらい	時間	活動内容	○留意点／・資料など
④「フェアトレードチョコレート」と出会う	国際的な相場とは異なる取引のチョコレートを知る。	40分	<ul style="list-style-type: none"> • いろんなパッケージをみてみよう。 • フェアトレードの基礎知識について鈴木紀によるミニレクチャー。 • 読み取れることや疑問を参加者同志交流し、班ごとに紹介しよう。 • 鈴木による回答と、質問によっては班ごとに意見を交流する。 	<ul style="list-style-type: none"> • ビーブル・ツリー（エル・セイボ）、ディバイン（クアパココ）、森永（ACE）、パプアのチョコ（APLA）、ダリKのパッケージ
〈まとめ〉	学んだことを表現する。	20分	どんなことに気づいたか、班ごとに交流しよう。	• ポストイット

1) ダリKは、京都市にあるフェアトレードチョコレートの店。発酵させたカカオを適正な価格でインドネシアから輸入している。焙煎したカカオは季節によってこの店で購入できる。

3 今回のワークショップにおける改善点

(1) 中南米常設展でのとりくみ

展示場では、カカオを含む中南米原産の作物の他、サトウキビの圧搾機に注目した。この利用法や砂糖の原産地がパプアニューギニアあたりとされているにもかかわらず中南米の展示場に置かれている理由を考えてもらう。ここでは、さとうきびの特性上、すぐに加工できる場所が必要で、この作物が工場労働のさきがけとなり本格的な奴隷制度をもたらしたことに触れておかなければならない。

その後、3人1組の班に、三角貿易のワークシート（図2）を配布し、砂糖はどの大陸間の矢印のところに入るかを書き込んで確認した後、さらに他の矢印には何が入るか考える。そして、この貿易は3つの地域にどのような影響があったか出し合った。奴隷貿易についてはアフリカ常設展に足を延ばしてパネル解説を見るのも良いかもしれない。8つの班が仕上げたワークシートは以下ようになっていた。

表1 8つのグループが会場でワークシート（図2）に書き込んだ内容

アフリカでの影響	ヨーロッパでの影響	中南米での影響
<ul style="list-style-type: none"> ○ 働き手がいなくなる ○ 男性（労働力）減少 ○ 黒人社会や文化の崩壊、男性（労働力）減少 ○ 奴隷となる（若者）、武器による紛争 ○ 若者流失、人口減少、発展が遅れる ○ 植民地支配され奴隷として人が集められ運ばれる ○ 働き手がいなくなると食糧危機 ○ 部族の対立、人口減 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 富 ○ 食文化がより豊かに ○ 富が集まり、産業革命の資本ができた ○ 産業革命、人口増 ○ おいしい食べ物 ○ 富を得る、領地を拡大する ○ 生活が豊かになる。 ○ 階級が生まれる ○ コーヒー、紅茶の文化 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 民族構成が変わる ○ 農地の変化 ○ 黒人増加による原住民社会の崩壊 ○ プランテーションで働く。混血、先住民、黒人、スペイン人 ○ プランテーション、貧富の差、差別 ○ プランテーションによる大量生産、混血 ○ 自然破壊 ○ どうもろこし減少・農業人口減少

展示場では交流しにくかったので、ワークショップ会場に戻りワークシートを掲示し

た。しかし、2つの班の紹介に終わり、中南米における奴隷制度によるサトウキビ栽培と、アフリカにおけるカカオ栽培のつながりを明瞭にすることはできなかった。

そこでまず、参加者の発表から、奴隷貿易によって利益を得たヨーロッパ諸国は、莫大な富（資本）をもとに、自国の産業を大きく発展させ、18世紀後半から19世紀にかけて産業革命がおこったことを確認する。またアフリカでは無数の命が奪われただけでなく、文化や伝統的なライフスタイルが破壊され、奴隷狩りの手先となった部族には近代的な武器が流れ込み、部族間の関係も不安定になったことも確認できる。

さらに付け加えることとして、産業革命が進展するにつれて、砂糖や奴隷などの「商品」を貿易することで利潤（商業資本）を蓄えるより、生産拠点（工場）を経営し、商品を生産・製造することで利潤（産業資本）を蓄える産業資本主義が大きく発展したこと。奴隷を強制労働させるよりも、自由な「賃金労働者」の方が好まれるようになったこと。そして世界最大の奴隷貿易をおこなっていたイギリスが、1807年奴隷貿易を禁止する法律を制定し、アメリカ、オランダ、フランスが続いたことを解説する。

さらに産業革命による大規模な工場生産は、大量の鉱産資源や原料となる作物を必要とし、ヨーロッパ諸国はそれらを探しに奔走し、植民地化を進め、商品作物をつくらせた。中南米から持ち込まれたカカオは、こうした商品のひとつとしてガーナやコートジボアールに、カカオと絶妙に調和する砂糖の原料サトウキビは、中南米にモノカルチャー経済をもたらした。つまり、奴隷貿易はアフリカ大陸や中南米に深い傷を残し、欧米で奴隷貿易を禁止する法律が制定された後も、植民地という制度に苦しめられ、独立後も一次産品に頼る経済の仕組みが残った。こうして現在の南北格差の要因をチョコレート原料である砂糖とカカオの歴史に見ることができる。

(2) フェアトレード・チョコレートのパッケージの読み取り

班ごとに5～7種類のフェアトレード・チョコレートのパッケージを配布し、そこから読み取れることや疑問を参加者同士自由に交流した後、発表してもらった。

- | | |
|----|--|
| 1班 | 売り上げの一部が寄付されるとパッケージにあるが、どの程度なのか。 |
| 2班 | なぜ普通のコンビニやスーパーでフェアトレード商品は、売られていないのか。 |
| 3班 | フェアトレードというやり方で経済的にペイできるのかどうか。
明治、森永製菓などの安くておいしいチョコレートと競争できるのか。 |
| 4班 | フェアトレードのマークにいろいろあるが、違いは何か。 |
| 5班 | ピープルツリーのメッセージには、オーガニックであることはうたい文句にしているが、なぜフェアトレードを前面に出さないのか。 |
| 6班 | そもそもどういう条件をクリアすればフェアトレードといえるのか、チェックする機関はあるのか。NGOとの関わりなどしくみはどうなっているか。 |

以上は、参加者が班ごとに出した主な質問である。これらに対して、1班の質問から順に鈴木紀が丁寧に回答した。4、6班の回答には、FLO（フェアトレードインターナショナル）マークのことや、国際的なフェアトレード基準などの分かりやすい説明が含まれていた。また3班の回答には、フェアトレードが、ビジネスと従来の援助を合体させたしくみであることや、小さな規模のNGOが行う場合もあることなどが含まれていて、フェアトレードが多様であることが伺える。以上のような内容は、参加者が疑問を出し合う前に、鈴木からミニレクチャーとしてまとめて話してもらおう方がいいかもしれない。

そして、1、2班の質問などは、鈴木回答のあとに、参加者も意見を出し合えるように進行するのはどうだろう。例えば、「フェアトレードが「売上の一部」ということについてはどう思われますか」という問いだ。パッケージにある森永製菓の「1チョコ1スマイル」は、1箱1円の寄付で、2013年2月14日までに総額1億2820万円寄付したと紹介されている。しかし、2月14日までの1ヶ月間限定のキャンペーンであることは認識していなかった。さらにイオンやスターバックスや無印良品もFLOマークの商品を扱っていることが紹介されたが、これらも膨大な商品の中の一部である。これを参加者がどう考えるか意見を交流することで理解を深めることができる。

また、「フェアトレードは、本当に貧しい人のところに入っていないのではないか」という質問も、全員で考えたいものであった。これは、質疑応答しながらフェアトレードについて理解が深まる中で新たに湧き出てきた。その参加者は、まず最低価格が保障されるのなら、生産者みんながフェアトレードに集まるのではないかと質問したのに対して、鈴木から生産者側にもたくさんの守るべきルールや条件があるという回答があり、それではますますフェアトレードを始めるのは難しいのではと上記のような質問となった。

以上のように、パッケージを読みとって自由に意見や疑問を出す方法は、フェアトレードを批判的に見ることもできる。改善点は、鈴木がミニレクチャーとして基本事項を説明したあと、それでも残る疑問点に答えてもらう。そして、批判的な視点が含まれるものや、5班の質問のように多様な答えがありそうなものについては、班ごとに意見を出し合うことでフェアトレードについての理解を深めたい。

4 まとめ——参加者の学びと博学連携教員ワークショップの意義

ワークショップのふりかえりは、6つの班に分かれ、それぞれの学んだことや疑問を、まずはポストイットに書き出した。班ごとにひとり一つずつ紹介し、大きな用紙に貼る。次に良く似た意見があれば続けて発表し、その近くに貼っていくという方法で行った。以下はそこに書かれていた内容を整理し、3～6つずつ選んで記した。

〈実物と出会った感動〉

カカオ豆を手にしたたり、カカオマスをつくって楽しかった（おいしかった）。／カカオ豆の香りの良さや味の苦さにビックリ！！すりつぶす作業も楽しかったです。／実際カカオをすりつぶす中で、体験することで理解する可能性を改めて実感できた。

〈さとうきびやカカオをめぐる歴史や文化〉

カカオ豆のことや、チョコレートの歴史がよくわかった。／さとうきび製造のことも知れた。／カカオ生産者の現状に胸をうたれました。、, 収入、学校に行けない子、ストリートチルドレンなど／なぜ歴史の中で負の遺産がでてくるのか。

〈フェアトレードを学んで〉

フェアトレードの課題をどう考えていくか。／フェアトレードっていろいろ難しいと感じた。／もう少しフェアトレードについて学びたかった。／フェアトレードについて良く知れたが、実際それを買うか、認知度はどうなのか疑問を感じた。

〈市民のひとりとして〉

フェアトレードの仕組みについて。ややこしいけど少しでも進めていくことが大切／消費者の良いものを安く買うという価値観を少し見直そう！！／フェアトレードやチョコでの支援を学校でも広めたい。／今まであまり意識していなかったフェアトレードの商品を帰りに購入してみようと思いました。

〈授業の手法の学びとして〉

身近な話題（食べ物）から生徒たちに異文化理解、南北問題、人権を考えさせた。／五感を使った体験学習で歴史・文化・経済・環境・国際支援、産業から身近な消費行動へと視点を広げることができた。／カカオから不平等な世界システムについて説明できると思った。／一粒のカカオ豆の実物を用いて興味を抱かせ、少しずつ深い課題に進んで行く手法は学校現場でも活かしたい。／「何を使って教育するか」というヒントがたくさんあった。／小学校でも国際理解教育をしますが、今回のフェアトレードの問題を聞いて改めて解決の難しい、小学生と一緒に考えても行き詰ってしまう問題だと感じました。まずは知ることが大事なのではないでしょうか？

24名の参加者の大部分が教員だったので、授業にどう生かすかという視点での意見が多く出されていた。実物に触れるところから始める授業はどの校種でもできそうで、それぞれの現場で活かしていただけると、このワークショップを実施した意義もある。奴

隷貿易についての感想が少ないのは、十分にワークシートを生かした振り返りができていなかったことの表れで、先述したように解説の仕方を工夫して印象が残るものに改善したい。

筆者自身、ワークショップを企画・実践することによって、その前後に鈴木からアドバイスをうけ、ワークショップ中は、参加者とともに最新の情報を学ぶこともできる。さらに、参加者と共に展示物の前で考え、ひとりの市民として現代の課題に向き合うこともできる。この10年の博学連携の試みは、民博を舞台に、民博の教員の助けを借りながら、貴重な学びの機会が提供されてきたと思う。

文 献

小川真吾

2012 『はくらのアフリカに戦争がなくなるのはなぜ?』東京：合同出版。

織田雪江

2009 「ひとかけらのチョコレートから」中牧弘允・森茂岳雄・多田孝志編『学校と博物館でつくる国際理解教育―新しい学びをデザインする』, pp. 207-213, 東京：明石書店。

2012 『コーヒーモノガタリ』東京：アフリカ理解プロジェクト。

オフ・キャロル

2007 『チョコレートの真実』北村陽子訳, 東京：英治出版。

川北稔

1996 『砂糖の世界史』東京：岩波書店。

武田尚子

2010 『チョコレートの世界史』東京：中公新書。

メイル・ジャン

1992 『奴隷と奴隷商人』猿谷要監修, 大阪：創元社。

八杉佳穂

2004 『チョコレートの文化誌』東京：世界思想社。

レスター・ジュリアス

1999 『あなたがもし奴隷だったら…』ブラウン・ロッド 絵, 片岡しのぶ訳, 東京：あすなる書房。

参照資料

ピープルツリーのHP エル・セイボ生産者組合

<http://www.peopletree.co.jp/fairtrade/partner/el.html> (2015年1月5日確認)

森永製菓「1チョコ for 1 スマイル」

<https://www.morinaga.co.jp/1choco-1smile/> (2015年1月5日確認)

コメント

鈴木 紀

(国立民族学博物館)

筆者は、2009年、2013年、2014年の3回にわたって織田雪江氏のワークショップに参加した。織田氏は、年によってコーヒーまたはカカオ（チョコレート）に焦点を絞りながらも、一貫してフェアトレード（公正な貿易）を中心的なテーマとして扱い、その意義や課題を考えるための教材開発を行ってきた。以下、織田氏の2014年度のワークショップの特色3点を指摘し、提言を1点述べたい。

1) 農作物としてのカカオの体験：日本では一般にチョコレートは甘い菓子として親しまれているが、原料のカカオは農作物に他ならない。ところがこの事実は、日本では児童・生徒はもとより大人の間でも、あまり認識されていない。熱帯作物としてのカカオを、日常的に目にすることがほとんどないからだ。

ワークショップでは、カカオ豆の現物を用意し、手でさわるだけでなく、それをすり潰して、味わうことまで試みた。こうして「甘くないチョコレート」を体験することにより、カカオが植物の種子であることを実感することが可能となった。これにより、カカオを最初に栽培して食物として利用したメソアメリカ文明について話題を広げることができただけでなく、だれがどこで作ったかを問うことにより、植民地制度や南北問題について、考察を発展させることが可能になった。

カカオ豆を調達することは必ずしも容易ではないかもしれないが、類似のワークショップを試みる際には、ワークショップの効果を高めるために現物を用意することが望ましい。カカオ豆は製菓材料店やインターネット通販などで購入できる場合がある。

2) みんなく展示場の活用：ワークショップの中間部分は、場所をセミナー室からアメリカ展示場の「食べる」セクションに移して実施した。そのメリットは、第一に、展示場にあるアメリカ大陸原産の農作物標本（カカオを含む）によって、新大陸の食物がいかに現在の私達の食生活を豊かにしたかを学ぶことができる点にある。第二に、サトウキビの圧搾器の展示から、旧大陸の作物であったサトウキビが、アメリカ大陸の植民地社会に及ぼした影響を考えることができる点である。しかも織田氏は「三角貿易」をキーワードとするワークシートを用意することにより、大西洋を挟んだ新旧両大陸間の歴史的交流を具体的に考えることを可能にした。

このように、適切な指導が伴えば、みんなくのアメリカ展示場が、大航海時代以降の近代世界の形成過程、とくにアフリカと中南米の植民地制度とヨーロッパの産業革命との関係性を学ぶための教材となることが、ワークショップから示された。こうした目的で、同展示場が一層活用されることを望みたい。

3) フェアトレード概念の導入方法：日本では、公正な貿易としてのフェアトレードの認知度は上昇中とはいえ、まだ十分に浸透しているとはいええない。そこでワークショップでは、チョコレートのパッケージを観察し、フェアトレードのマークを「発見」してもらいことから始めた。この方法は、児童・生徒を対象に授業を行う場合、きわめて有効だろう。なぜならば、フェアトレードの概要を理解するためには、南北問題や、貿易問題、および商品の国際認証制度に関する知識が必要であり、そうした事項の解説からはじめると、必ずしも関心が高まらない場合もあるからである。

なおワークショップでは、その後で、フェアトレードについて短いビデオを視聴し、筆者の解説や質疑応答もおこなった。一般の授業では、この部分を代替する教材が必要となる。幸い、フェアトレード・ラベル・ジャパン (FLJ) のホームページには、平易な概説や短い動画などが公開されており、教材として活用可能なものが多い。

4) 提言：上記の通り、みんぱくのアメ리카展示場は教材としての利用価値が高いが、展示自体は、三角貿易とカカオの関係について明示しているわけではない。そこで『チョコレートの歴史』（ソフィー・D・コウ、マイケル・D・コウ著、1999年、河出書房新社）などを参考に、補足資料を作成することが望ましい。

三角貿易とカカオの関係は次の通りである。16世紀まで、カカオの主な産地はメキシコやグアテマラなどのメソアメリカ地域だったが、17世紀以降は、南米大陸のベネズエラやカリブ海島嶼部へと広がった。こうした地域ではもともと先住民族の人口が少なかった上、旧大陸から導入された病気によって人口が激減し、労働力が不足した。これを補完したのが三角貿易によってアフリカから運ばれた奴隷である。

また、今日、カカオの世界的な産地はガーナやコートジボアールなど西アフリカ地方であるが、この地方でカカオ栽培が始まったのは19世紀後半である。これはヨーロッパにおいてチョコレートが大衆化し、カカオ需要が急増したことによる。ところがイギリスではすでに1833年に奴隷制度が廃止されており、三角貿易による奴隷の供給も終了していた。したがって西アフリカのカカオ栽培と三角貿易は無関係である。しかし植民地を特定農産物の産地として利用するという発想は、三角貿易の時代から継続しているということではできらう。