

カスから生まれるプロジェクト

公立大学法人 静岡文化芸術大学 カスから生まれるプロジェクト

【住 所】〒430-8533 静岡県浜松市中央区中央2-1-1 【TEL】053-457-6111
 【URL】<https://www.suac.ac.jp/>

活動概要

緩和・適応分野

取組の概要

気候変動の影響を受けて2050年にはコーヒーの適作地域が半減するとの予測がある。そこで、将来収入が減っていく生産者の支援に関する研究および実践を行っている。コーヒー豆に替わる新たな収入源として、豆のまわり果肉から商品（お茶、石鹸など）を開発すると共に、販売を通じて生産者への支援および啓発を行った。成果は論文・書籍などで広く情報発信を行っている。

気候変動対策としての貢献度

- 1) これまで廃棄されてきたコーヒーの果肉を有効利用することにより、気候変動下で収量が減っていくコーヒー生産者に新たな副収入を生み出した（適応）。
- 2) カウンターパートのコスタリカの生産組合は、コーヒーの利益で森林保全を行っている。彼らのコーヒー生産を支えることは、温室効果ガスの削減に貢献する（緩和）。
- 3) 開発したコーヒーチェリーティーを販売することで、消費を通じて気候変動の防止に参画する機会を提供した（緩和）。

期待される波及効果

本事業は、コーヒーという身近な飲み物から気候変動緩和・適応にアプローチする点が特徴である。そのため社会的関心を集めやすく、啓発性が極めて高い。実績としては、現時点で10回の講演、9件のメディア出演をした。学術的には、論文4本、書籍1冊、報告書1件、翻訳書1冊を上梓した。このようなアウトリーチ活動を行った結果、企業からの問い合わせも増えている。実社会とのつながりが生まれたことも波及効果である。

刷新的要素

本事業の特長は「文化に学ぶ気候変動対策」である。人類のコーヒー利用は、豆ではなく果肉から始まったという歴史がある。そこで本商品は、文化に学びながら商品を開発してきた。具体的には、コーヒーチェリーの食習慣が残るボリビアの生産団体から果肉の利用について知見を得た。また、お茶への加工の過程では、静岡県内の製茶企業の協力を得た。世界と我が国の文化を融合させつつ、気候変動に対処する点が他にはない特徴である。

今後の計画、持続的な展開の展望

啓発活動（学術的成果の還元および国民へのアウトリーチ）に注力する。具体的には、現在「コーヒーと気候変動」をテーマにした書籍の出版準備を行っている。広く国民に情報をリーチさせたいという狙いから、書籍にはイラストを多用している。書籍の執筆・イラスト作画にあたっては、本学の学生を巻き込みながら進めており、次世代の育成もその射程に含めている。



コーヒーチェリーティー



コーヒーチェリー石鹸