



チョコレートは何からどうやって作るの

カカオ豆が原料

チョコレートの原料は、カカオ豆とよばれるものです。カカオ豆は、カカオという植物の実の中に入っている種のことです。カカオは、アフリカのギニア湾沿岸地域がおもな産地で、世界のカカオ生産量の半分をしめています。

さて、チョコレートの作り方ですが、意外と簡単です。このカカオの種を火であぶり、細かくくたいて、熱を加えながらすりつぶしていきます。こうすると、カカオの種は、とろとろにとけてしまいます。これにカカオバターや砂糖やミルクを混ぜて、型に入れ、冷やしながら乾燥させると、板チョコができていくのです。

ココアの作り方

カカオ豆をすりつぶしたものをカカオマスといい、これから油脂分(カカオバター)を取りのぞいた残りを粉末にしたのが、ココアです。ヨーロッパでは、飲み物のココアをホットチョコレートとかショコラとよんでいます。(監修・青木 国夫)

