



## チョコレートはどうしてあまいの

### 砂糖さとうが入はいっているのであまい

チョコレートはあまくて、口くちに入いれたら、とろりととけてしまいますね。チョコレートのあまさのものとなっているのは、砂糖さとうです。チョコレートがあまいのは、中なかにたっぷり砂糖さとうが入はいっているからなのです。

### もともとは、苦にがい飲のみ物ものだった

チョコレートは、もともと、薬くすりのような苦にがい飲のみ物ものだったのです。今いまのもののように、あまいものではありませんでした。

チョコレートは、カカオの種たねをすりつぶして作つくります。このカカオの種たねには、まったくあまみがありません。このにがいチョコレートは、今いまから500年ねんほど前まえまでは、メキシコあたりに住すんでいた人ひとたちだけが飲のんでいました。これを飲のむと元げん気がでるというので、メキシコを征服したスペイン人がスペインに持もち帰かえり、それがヨーロッパに広ひろまったのです。

そのうちに、砂糖さとうを入れて飲いむ方法ほうほうも出てきて、やがて、ミルクを入れてまるやかな味あじにしたり、型かたに入れて、板いたチョコを作つくったりするようになりました。

つまり、チョコレートは、はじめは、おとなが元げん気を出だすために飲のむ、ドリンク剤ざいのようなものだったのです。（監修・青木 国夫）

## メキシコの飲のむチョコレートの作り方

