



ホワイトチョコレートは、どうやって作るの

カカオマスを入れないのがホワイトチョコレート

お菓子屋さんやスーパーマーケットに行くと、さまざまな形の入れ物に入ったチョコレートが売られていますね。板チョコ、ふくろに入ったチョコレートキャンディー、バーものといわれるバーチョコレート、プラスチック容器に入ったチョコレートチップ、カップの入れ物に入ったチョコスナックなどいろいろあります。

チョコレートは、カカオ豆を原料にしたお菓子です。カカオ豆をすりつぶし、カカオマスにします。カカオマスに砂糖、ミルク、ココアバターなどを加え、混ぜり物を取るとミルクチョコレートになります。チョコレートのおもな原料は、カカオマス、ココアバター、砂糖、ミルクの4つなのです。

ふつう、チョコレートといえば、こげ茶色のチョコレート色をしているものを想像しますが、チョコレート色をしたカカオマスをもっと使わなければ、白いホワイトチョコレートができます。カカオマスを入れないと、苦味がなく、ミルクとココアバターによって、白い色となります。この中に、赤、ブルー、ピンク、グリーンなどの色素を加えれば、カラフルなチョコレートができあがります。

バレンタインデーにチョコレートを

2月14日は、バレンタインデーです。この日には、チョコレートをそえて、女性から男性に、愛の告白ができる日であるといわれています。日本では、バレンタインデーには、形や名前にいろいろ工夫をこらしたチョコレートがたくさん発売されます。筆入れ型チョコ、弁当箱型チョコ、おみくじ型チョコ、お守り型など、思わず笑ってしまうものなどがたくさんあります。（監修・青木 国夫）

