



MoNo 変身図鑑

第33回 カカオ

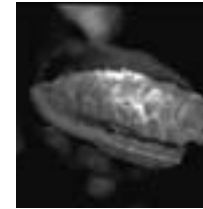
チョコレートは日本人が大好きなお菓子の代表選手。アイスクリームや飲み物、クッキー、パンなど用途は幅広く、世界中の人々に愛されている。しかし、その原料であるカカオのことは意外に知られていない。チョコレートの原料としてだけでは語り切れない、カカオの驚くべきパワーを紹介しよう。

1本の木になるカカオの実は20~50個。大きいものになると長さ40センチ、重さ1キロになる。実の中にあるカカオ豆をベースト状にしたカカオマス(ココアマスともいう)を搾ったものをココアバター(カカオバターともいう)、搾った後に残るのがココアパウダーになる

これがカカオ豆だ!



枝や幹に直接カカオポッドと呼ばれる実をつける



実の中には果肉に包まれたカカオ豆が30~40粒入っている



収穫されたカカオ豆は発酵させてから天日干しされる

食 べ 物

加工食品

加工食品の代表的なものがチョコレートとココア。アイスクリーム、飲料、和洋菓子にも幅広く使われている



健康食品

ポリフェノール、食物繊維、ミネラルを豊富に含むカカオは健康食品の分野でも注目されている



嗜 好 品

リキュール

カカオ豆を焙煎してから粉碎し、蒸留酒に浸してカカオの味と香りを引き出したカカオのリキュール



たばこ

嗜好品として知られるカカオだが、銘柄によってはたばこにもブレンドされている



コ ス メ

ココアバターを主原料にしたせっけんをはじめ、ココアバターの保湿力をシャンプーやコンディショナーに利用



ノ ー ト

丈夫なカカオの葉を表紙に張り合わせたリーフノート。色はグリーンと茶色の2色。ほかにボックスなども商品化されている



雑 貨

Miscellaneous goods

バレンタインで国際協力

カカオのほぼ100%が途上で生産されているにもかかわらず、消費しているのは先進国が圧倒的に多い。多くの労働者は低賃金で酷使され、子どもたちはチョコレートの味さえ知らないという。

フェアトレードのチョコレートが市販の板チョコに比べて割高なのは、適正な価格で安定的に買い上げているからだ。それが途上国の人々の支援につながるなら、高額なブランドチョコよりも価値はずっとあるはずだ。

2月14日はバレンタインデー。チョコレートを贈るのは日本ならではの習慣といわれるが、この日だけで日本の年間消費量の2割ものチョコレートが消費されるという。高価なブランドチョコレートを贈るバレンタインもいけれど、贈った人も贈られた人も、そして見知らぬ子どもたちも幸せになれる、そんなチョコレートはもっと素敵はず。

この時期、バレンタインフェアを開催するフェアトレードショップも多い。「第3世界ショップ」では1月15日~2月14日の間、ギフトラッピングの無料サービスやチョコレートの試食を実施している。フェアトレードチョコを食べたことのない人は、そのおいしさだけでもぜひ味わってほしい。

第3世界ショップ

目黒店：東京都目黒区三田2-7-10-102
TEL：03-3791-2147
福岡店：福岡市中央区天神3-10-20
日本観光ビル1F
TEL：092-739-2201
URL：http://www.p-alt.co.jp/asante/

カカオ豆100粒が奴隷1人分

カカオの学名であるテオブロマ・カカオとは「神々の食べ物」を意味する。その名の通り、カカオは中南米では紀元前から栽培され、食べ物や飲み物として珍重されていた。例えば、カカオ豆を乾燥させて炒り、粉にしてから水とトウガラシ、トウモロコシの粉を加えてどろどろにした飲み物は、適量を飲むと快活になり活気づく効能があるとされ、王や首長以外は飲むことができなかった。アステカを征服したスペイン人にとってそれはとても飲めたものではなかったようだが、征服者コルテスもその効能を認め、自分の軍隊に強制的に飲ませていたという。

スペイン人の記録から、カカオが貨幣として利用されていたことや、貢納や交易品だったこともわかっている。カカオ豆10粒でウサギ、100粒で奴隷が買えたというから、その貨幣としての価値の高さがうかがえる。また、歯痛やのどの炎症、胃腸病、解熱、鎮静、強壮、毒消しなど、医療にも幅広く用いられていた。アステカの人々にとって、カカオはまさに神からの高貴な授かり物だったのだ。

ヨーロッパの食卓を支えるカカオ

スペイン人がアメリカ大陸から持ち帰ったカカオは、チョコレートやココアに姿を変えて瞬く間にヨーロッパ各国に広まった。今、世界で一番チョコレート好きなのはヨーロッパ人だ。2001年の日本人一人当たりのチョコレート消費量は1.9キロに対して、消費量世界1位のスイスは10.6キロ、2位のオーストリアは9.6キロにもなる。

ヨーロッパではカカオはお茶、コーヒーと並ぶ嗜好品であり、食文化を語る上で欠かせない存在なのだ。そして、その嗜好をコートジボワールやガーナ、インドネシアなど、アフリカやアジアの国々が支えている。日本の場合も同様で、輸入量の7割以上をガーナに頼っている。

アステカでは薬としても用いられていたカカオだが、その効能が近年になって科学的に解明されている。例えば、カカオに豊富に含まれるポリフェノールは、動脈硬化やがん、アレルギー性疾患の予防効果があることが認められ、今後の医療にも大きな期待が寄せられている。