



「カカオ豆知識」

木村 裕

チョコレートは女性や子供さんの好物であり、バレンタインデーの主演ともなっています。器用な方は茶色の板チョコを溶かしてご自慢の作品を作っておられます。

では、その原料は何かわかりますかと質問すると、雑学の大家？からはカカオ（豆）との回答が返ってきます。どんな物かは見たことはないが茶色の粘液状の物を思い浮かべられているようです。その通りですが、じゃその粘液状物は何から作られたのでしょうか？



カカオの原料は熱帯地方で栽培されているカカオという果樹の実から取り出した物で、エクアドルとガーナが主な産地です。

カカオの木は私たちの背丈の1.5~2倍くらいの高さに剪定・整枝されています。幹や太い枝に花が咲き、しばらくすると長さ20~30cmのラグビーボールのような果実が幹や太い枝にぶら下がります。表面は淡緑色（品種によっては赤褐色）で非常に硬く手で押さえたくらいでは壊れません。

ぶ厚い果皮を割ると、中には白色のねっとりとした物に包まれた茶色の種（ピワの種くらい）がいっぱい詰まっています。これがカカオ豆と言われる物で取り出して洗って乾燥させます。白色の粘液状物も甘くて食べられますがとくに利用はされません。



花と幼果

乾燥したカカオ豆をミールでひくと、粘液状のカカオが取れます。これがチョコレートの原料となり、砂糖や香料などをブレンドして固めると仕上がりです。そのまま砂糖と水を加えて加熱するとおいしいココアの出来上がりです。



カカオの栽培地では、日本のミカン栽培園のようにどこまでもカカオの木が並んでいます。熟した果実を収穫するだけで楽なようですが、いろいろな害虫や病気が発生し、農家はそれなりに苦労しています。とくに果実を腐らせる病気は恐れられています。



種の洗浄作業