



京丹後市教育委員会事務局
学校教育課



今月の話題

2月14日はバレンタインデーです。日本では女性が男性にチョコレートあげますが、西洋文化では恋人同士がチョコレートや花やプレゼントを交換する他、いっしょに映画や食事に行きます。ヨーロッパのバレンタインデーの歴史は3世紀までさかのぼりますが、日本では1950年代にチョコレート会社が積極的にバレンタインデー用のチョコレートを売り出しました。日本とチョコレートはどんな歴史があるのでしょうか？また、チョコレートと人間はどんな関係があるのでしょうか？チョコレートの冒険に出かけましょう！

カカオの実



By Photo by Medicaster. - en:Image:Cocoa Pods.JPG, バブリックドメイン, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2973927>

チョコレートは「カカオ豆」から作られます。左の画像のように、カカオの実はラグビーボールみたいな形をし、木の幹にぶら下がっています。赤道の少し北の温暖多湿な中央アメリカが原産ですが、現在は西アフリカとインドネシアが主な生産地です。カカオ豆は実の中にあり、「パルプ」という白い物質に包まれています。豆を取り出し、バナナの葉っぱの中で6日間発酵させ、さらに6日間太陽に当てて乾燥させます。はじめてカカオ豆を加工したのは12世紀中央アメリカに栄えたアステカ文明でした。当時の人はカカオ豆を乾燥させ、火で煎って粉に挽いてから水やとうがらしと混ぜて元気になる薬として飲みました。砂糖がなかったので、とても苦かったです。

そして、貴重なものとして思われていたので、偉い人しか飲めませんでした。アステカ人のチョコレートの秘密を明かしたのは16世紀にアメリカへ貿易活動にやってきたスペイン人でした。

好奇：「こう-き」
めずらしいことや
未知のことに
対して
強くきょうみを持つこと



平成29年02月 Vol. 5

編集者：ジョセフ・オーエン



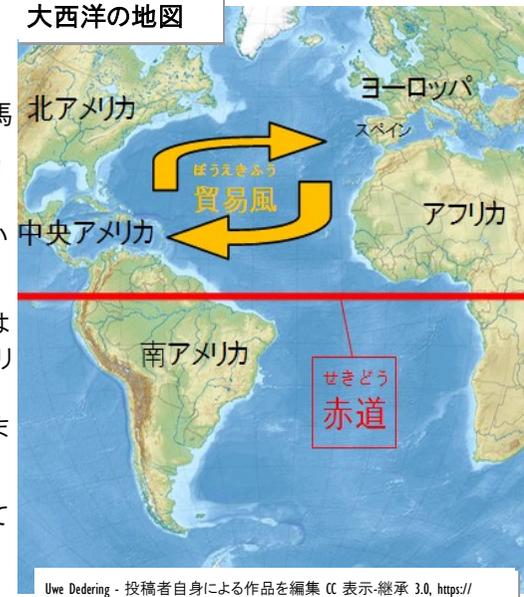
2

3

1500年代のヨーロッパでは移動のために電気、石油、石炭などは使えず、その代わりに自然環境を活用し、世界中を動き回りました。人は馬やラクダみたいな動物にまたがって大陸を移動しましたが、海を渡るには船が必要でした。その船を動かすのは動物ではなくて、風でした。幸いなことに、右の地図の通り、ヨーロッパからアメリカまでの往復の風があります。昔のスペイン人はそれに乗ってアステカ人の住んでいた中央アメリカにたどり着き、カカオとチョコレートを発見し、ヨーロッパ向けの風に乗れ、スペインに持ち帰りました。この風のおかげでヨーロッパとアメリカの間の貿易ができるようになり、「貿易風」と呼ばれています。

スペイン人はアステカ人から奪ったチョコレートの秘密を守れず、最初にフランスへ、そしてヨーロッパの諸国に広がりました。18世紀の終わりに長崎の出島でオランダ人を通じてはじめて日本にチョコレートが伝わってきたという記録があります。19世紀には砂糖を使ったチョコレートが登場し、現在、右下のグラフの通り、日本は主にアメリカからカカオを輸入し、いろいろなチョコレートを生産します。現在のチョコレートはアステカ文明の苦い元気ドリンクと明らかに違い、誰でも食べられる甘くておいしいおやつやデザートです。このような歴史のおかげで、世界中の皆さんが楽しめるようになりました。昔からの貴重な雰囲気を残すチョコレートは、特別な人に送るプレゼントとしてとても適しています。

大西洋の地図



Uwe Dederig - 投稿者自身による作品を編集 CC 表示-継承 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12215419> ジョセフ・オーエン加筆

日本が輸入するカカオ豆生産国からの量

