

# インドネシアのカカオ農園を訪問

## 世界中のショコラが持つ個性を理解し引き出す楽しみ

今回インドネシアのバンドンにあるカカオ農園を訪問してきました。

インドネシア バンドンへの道のりは、西条から松山空港へ1時間、松山空港から羽田まで手続きを含め2時間、羽田からインドネシアの首都ジャカルタまで6時間、ジャカルタから農園のあるバンドンまで車で4時間、合計で13時間の道のりです。

訪問の目的は、バンドンにあるカカオ農園への訪問です。

「インドネシア」「チョコレート」と聞いてピンと来ない方もいらっしゃると思いますが、インドネシアはカカオの生産量世界第三位の大産地です。しかし日本への輸入量はガーナが80%に対しインドネシアはわずか3%なのです。この一番の理由は、「おいしいチョコレート」を作れる為の「発酵」を行っていない事と発酵の重要性が理解されていない為です。

そして二番目の問題が「不適に安い値段」でカカオの取引がされている事。こうした現状を理解する事もチョコレートを加工し消費していく私達パティシエの問題でもあります。

そしてカカオ農園が抱える問題に積極的に取り組んでいるのが当店と密接なお付き合いのある「バリーカレポー社」です。

バリーカレポー社は、高品質カカオを生産しチョコレートを加工する世界最大のチョコレートメーカーです。

今回訪問した農園を含め、世界中のカカオ農園の向上の為にカカオ栽培の技術提供をしています。

生産者の思いを知る事はチョコレートを扱うパティシエにとってとても重要な事と同時に、このチョコレート達の個性をどのように引き出そうかという想いが駆け巡ります。

これまでに当然に考えてはいましたが、これほどまでにチョコレートの事を真剣に考える時間はありませんでした。

そんな思いを形にしたのが今回の「ワールドチョコレートフェア」です。

チョコレートスイーツを召し上がって頂く事で、お客様と生産者を少しでもつなげ感じとれるお手伝いを出来ることを楽しみにご来店をお待ちしております。

オーナーシェフ 伊藤陽介

### カカオの木から製品まで

チョコレートの原料は、テオブロマ・カカオという植物の果実だ。この植物は、「カカオの木」としても知られている。カカオはいくつの工程を経て、私たちの知るチョコレートの姿になる。赤道地域の湿気の多い農場で生まれてから、美しい製品に変わるために、カカオは何段階にも加工されるのだ。

#### 第1段階

第1段階では農民や労働者が作業を行う。農場は赤道帯に集中している。

#### 1. 収穫



#### 2. 発酵



#### 3. 乾燥



#### 4. 出荷



豆を広げ、1週間ほど天日乾燥させる。均一に乾燥するよう、こまめに豆を拌散する。

#### 第2段階

加工されたカカオ豆は世界中のチョコレートメーカーに運ばれ、そこでチョコレートに生まれ変わる。

#### 5. 精選



豆の色から、茎などの異物から、虫に食われた豆、腐った豆を取り除く。

#### 6. 精選



扇風機などで薄皮を吹き飛ばし、カカオニジを除く。

#### 7. 粉砕



豆を挽き、胚乳部分が露出するまで細かく粉砕。胚乳部分は「カカオニジ」と呼ばれる。

#### 8. 梶選



豆に水をかけて薄皮を吹き飛ばし、カカオニジを除く。

#### 9. 磨碎と精製



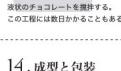
カカオニジをすり、水分を飛ばし、水分を飛ばすヘーベースを「カカオニジ」と呼ぶ。

#### 10. 混合



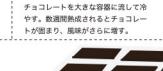
カカオニジに砂糖とココアパウダーを混ぜ、ヘーベースを「カカオワッフル」と呼ぶ。

#### 11. コンチング



液状のチョコレートを型に詰める。この工程は数日かかることがある。

#### 12. 保存と熟成



チョコレートを大きな容器に流して冷やす。数週間熟成される。チョコレートが固まり、風味がさらに増す。

#### 13. テンバリング



チョコレートの温度を上げ下げしながら調節し、理想的な結晶の形を作り出す。

#### 14. 成型と包装



こうしてできたチョコレートを型に詰めて成型すると、折れやコロコロする。フルードチョコレートが完成する。

