

カカオについて調べました。僕はチョコレートが好きです。その中でもチョコレートケーキが大好きです。チョコレートのCMでよくカカオを聞きます。好きなのにあまりよく知らないので調べてみようと思いました。

カカオはチョコレートやココアの原料です。カカオは、テオブロマ カカオ リンネという学名を持つ植物です。その樹になる実の中にあるカカオ豆がチョコレートやココアになります。

カカオの樹は高さ6~7mほどになり、苗から育てた場合は3~4年目くらいでやっと実がなります。カカオポッドと呼ばれるフルーツはラグビーボールのような形をしていて、1個が250~1kgという重さ。その実が1本の樹に年間で10~40個ほどなります。なんと樹のみきの太いところに直接、大きな実をいくつもぶら下げます、それがとてもめずらしい、面白いです。カカオポッドの中に入っているカカオ豆が、チョコレートやココアの原料になります。



カカオ豆を取り出し、産地により方法は異なりますが木箱に入れたり、バナナの葉をかぶせたりして発酵させます。

ミルクやダークチョコレートは茶色ですが、実はカカオ豆の内部は最初から茶色ではありません。収穫後の生のカカオ豆は通常、中が紫色です。これは豆に含まれるポリフェノールによるものです。発酵する中で、カカオ豆が茶色に変色し、チョコレート色に近づくのです。カカオの樹は、高温多湿の熱帯でしか育ちません。年間平均気温が約27度で気温差が少ない場所、年間の雨の量も最低でも1000mm以上であることなど、育つ地域がかなり限定されます。主に中南米、西アフリカ、東南アジアなどで、世界全体では約50カ国のカカオ生産国があります。「ココア」と「カカオ」の違いはあまりありません。ココアとカカオは別物のように思われがちですが、実際には同じカカオ豆を原料としていて、加工される時に、使い道によって名前が呼び分けられています。原料の豆をあまり加工していない状態を「カカオ」、そのカカオを加工し、飲みやすくした製品を「ココア」と呼ぶことが多くなっています。