

アステン流 大人ドリル

淑女検定

チャレンジテーマ

チョコレート



問題 1

チョコレートは種類によって香りや風味が違ってくるが、その原因として間違っているのは次のうちどれ。

- A. カカオの種類
- B. カカオの産地
- C. ローストの時間と温度
- D. 職人のご機嫌

問題 2

原料となるカカオ豆はカカオの果実のこと。
次のうち間違った特徴はどれ。

- A. 果実は幹から直接ぶら下がる
- B. 果肉はチョコレートの色と香り
- C. 種は一つの実につき20~60個
- D. カカオ豆は発酵させてから使う

問題 3

チョコレート職人直伝!
チョコレートのおいしい味わい方とは? 二つ選んで。



- A. ポリポリかむ
- B. 口の中で溶かす
- C. 食べる前に香りを嗅ぐ
- D. 凍らせてから食べる

工房の扉を開けると全身がチョコレートの香りに包まれた。職人が作ったチョコをじっくり味わえば、一つ一つ香りや苦み、渋み、酸味が違うのが分かる。その奥深い世界をチョコッとのぞいてみよう。

SBS学苑
静岡校

今月の先生



[大人がときめくチョコレートのお話]

講師

田中 克典 たなか かつのり
(チョコレートメーカー・Conche 店主)

さまざまな人との交流の中で新しい美味しさを追求する若き職人が、奥深いチョコレートの魅力を語ります。

正解 & 解説

問題 1

正解 D

原料となるカカオは主に3種で、それぞれ苦みや香り、酸味といった特徴が異なる。同品種でも栽培国、雨期・乾期によっても微妙に風味が変わる。職人のさじ加減も仕上がりに影響する。ロースト(焙煎)の温度や時間、テンパリング(調温)は最も気を使う作業の一つ。カカオ豆を溶けたチョコレートの状態にするまで2日間。その後、約1カ月間熟成させ完成する。もちろん職人の田中さんはいつだってご機嫌だ。



問題 2

正解 B

年間を通して温暖な赤道周辺国でしか栽培できないカカオ。カカオボッドと呼ばれる分厚い皮は黄、赤、紫、緑などで幹に直接ぶら下がる珍しい実り方をする。中にはカカオバルブと呼ばれるネバネバした白色の果肉が入っていて、その中にチョコの原料カカオ豆(種)が数十個詰まっている。種は果肉ごと約1週間発酵させ、ここで初めてチョコの香りの元が作られる。チョコレートは発酵食品なのだ。

問題 3

正解 B・C

冷やすと香りが分かりづらくなるので、常温管理がおすすめ。食べる前に香りを楽しんで。その後、一かけら口の中に入れ、いきなりかまずにじんわり溶かして風味を味わう。というのも、口溶けを考慮して約32℃で溶けるように作られている。苦味や香りの違いでコーヒーやウイスキー、バーボンなどのお供を選ぶのも通な楽しみ方。チョコレートアイスにはカカオ豆を碎いたカカオニブを散りばめてみて。

SBS学苑静岡校
INFORMATION

7/25(月) 13:30~15:00

大人がときめくチョコレートのお話

受講料/2,160円 教材費/1,188円

持ち物/筆記用具 (チョコレート種・ミニルックチョコ・チョコアソイズ・紅茶付き)

講師/田中 克典

種類や産地で特徴が異なるチョコを食べ比べ、魅力や楽しみ方を解説します。

【お問い合わせ】お申込み

Tel.054-282-1191