

# ショコラティエに聞く

チョコレートの職人、ショコラティエとして地元オージーを始め、世界各国から来た観光客に見ても楽しいチョコレートを提供し続ける Ingrid Wijffels さんにお話を伺いました。



**Ingrid Wijffels さん**

お菓子職人だったが、チョコレートの魅力に取りつかれ、本場ベルギーで修行を積み、現在は Fremantle Chocolate のショコラティエとして働く。チョコレートのことを“彼女”と呼び、愛情をたっぷり注いで仕事をこなす。

**Q** この仕事に就いて何年くらいですか？

**A** 15 年程前にベルギーに渡り、2 年間、チョコレートについて勉強したのが始まりです。

**Q** なぜこの職業を選びましたか？

**A** チョコレートはとても気まぐれで、温度や湿度等によって毎日違う表情を見せてくれます。まるで生き物を相手にしているようで、面白いんですよ。

**Q** 毎日どれくらいの量のチョコレートを使って製品を作られていますか？

**A** カカオ 5% 配合のホワイト、42% 配合のミルク、60% 配合のビターチョコレートに合わせて、一日約 100kg ものチョコレートを使っています。

**Q** 製造工程で一番難しいところは？

**A** 温度管理に細心の注意を払います。チョコレートの種類によって溶ける温度が微妙に異なるので、型の中で合わせるとそれぞれが影響し合い、形が崩れてしまうことがあります。1 年後でも綺麗なまま形が保たれているのが理想ですね。ショコラティエは、アーティストであり、科学者であり、ビジネスマンでもあります。製品を作る上で、その三者が常に私の中で戦っています。

**Q** 職人としてのこだわりのポイントは？

**A** 全ての作業を機械に頼らず、手や目、経験を使って作っています。そのこだわりは、味にも表れていると思います。

## コラム

# オーストラリアのチョコレート事情

### ■チョコレートの消費量

ICCO (International Cocoa Organization) の調べによると、オーストラリア人のチョコレート消費量は年間 6.0kg と、日本人の 2.2kg に比べ約 3 倍 (2008 年調べ)。毎週 100g の板チョコ 1 枚強を食べている計算です。オーストラリア人の日常生活に欠かせない食べ物となっています。

### ■ティムタム

オーストラリアで有名なチョコレートと菓子言えば、ティムタム (オーストラリアの Arnott's Biscuits Holdings が製造・販売) です。オーストラリア国内だけで年間 3,500 万パックも消費されています。最近では、日本でも買えるようにな

りましたが、ティムタムは現在全部で 12 種類あり、日本未発売の味もあるので、今でも定番のお土産品です。

### ■ロッキーロード (Rocky Road)

今回紹介したお店でも大人気のロッキーロードもオーストラリアの伝統的なチョコレート菓子です。チョコレートの中に、マシュマロやナッツに加え、ゼリー、ココナッツ、ドライフルーツが入るなど、いろいろな食感が楽しめるお菓子です。お店によって内容物が多少異なるので、ぜひ食べ比べてお気に入りへのロッキーロードを見つけてみて下さい。ちなみに、ロッキーロードと言う名前は、一説によると、オーストラリアの有名なチョコレート菓子会社が、工場近くの道がロッキーポイントロードという名前だったことから名付けたのが始まりだとか。