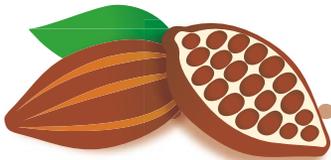


知っていますか?

チョコレート・ココアの歴史



カカオ豆 & ショコラトル

当時のカカオ豆の用途

■貨幣

■薬：カカオ豆は、それに含まれるテオブロミンに利尿作用・筋肉弛緩作用などの薬効があることで知られています。また、カカオ豆の脂肪分であるココアバターは、体温で溶ける唯一の植物性油脂として、最近まで座薬、軟膏の基剤として利用されてきました。

■儀式：結婚式や死者を弔う儀式など、様々な儀式で使用されました。

■貢ぎもの、交易品：王への捧げものとして用いられたり、交易品として物々交換にも使われました。

普段、何気なく食べているチョコレートはいつ、どのように発見されたのでしょうか。紀元前まで遡ってご紹介します。

情報提供：日本チョコレート・ココア協会
chocolate & cocoa association of japan
www.chocolate-cocoa.com



紀元前

中南米のマヤ文化、アステカ文化の遺跡の土器、壁画、石碑等からカカオが栽培されていたことが実証されています。当時、カカオ豆からできた飲みもの“ショコラトル”は『神様の食べもの』といわれ、チリペッパーとバニラが入れられていたようです。この頃、カカオ豆の効能は「適量を飲むと元気になり、快活、活気づく」とされ、宴会の終わりに饗され、王侯・貴族や高級僧侶など間で、大変貴重なものとされていました。



1502年

コロンブスがホンジュラス付近を航行中、マヤ人の交易商人と会い、交易品の中にカカオ豆を発見しました。そして、スペイン・アラゴンの王フェルディナンドII世に献上していますが、実はコロンブスをはじめ誰も興味を持たなかったようです。



1519年

スペイン人のエルナン・コルテスがアステカ（現在のメキシコ）に上陸した際、国王モンテスマに会い、金の盃で冷たい“ショコラトル”を与えられました。



1528年

エルナン・コルテスが、カカオ豆をスペインへ持ち帰りました。砂糖、バニラ、シナモンなどを加えた甘い飲み物として、ヨーロッパ全土に広まっていきます。

カカオ豆
(ショコラトル)

↓
ココア



1828年

オランダ人のバン・ホーテンがココア・パウダーを発明しました。この発明によって渋い、苦い、くどいというショコラトルの不満が一気に解決され、ココアが一般大衆の飲みものとなりました。

↓
ココア

↓
食べる

チョコレート



1847年

イギリス人のジョセフ・フライが、ココアに砂糖とココアバターを加えてチョコレートの原形を発明しました。



1875年

スイス人のダニエル・ピーターが、苦味の強かったチョコレートにミルクを加えたミルクチョコレートを発明しました。