

Les tablettes de cette semaine #43

2014年、年が明けて早くも20日が過ぎてしまいました。時間が経つのはほんとうに早いです…。本年もチョコレートとともに、ぎゅっとつまった日々を過ごしていきたいと思っております！

そんな2014年が始まる瞬間、わたしはガーナの首都アクラから、悪路を車で5時間ほど走ったところにあるオフォアセ村で、地元の人たちに囲まれ、子供たちと手を取り合いながら(取り合ってもらいながら)村の教会でカウントダウンをするという非常に貴重な経験をしていました。



いちばんの目的であったカカオ農園については、考えることがたくさんめつ、また別の機会にどこかで記事を書くことができるといいなあと思っております。今回は、ガーナ国内で、国内向けに作られているチョコレートについて書いていこうと思います。

まずはシンプルでノーマルなミルクチョコレート。100%ガーナ産のカカオを使い、原材料欄にはミルク、砂糖、カカオバター、カカオマス、レシチン、バニリンとあります。しかしこのチョコレート、ガーナの30度以上もある炎天下の屋外でも売られていて、状態はさておき、溶けださないのが不思議です。カカオバターではなく、融点が高いものが代わりに使われているのかと思っておりましたが、原材料にはしっかりカカオバターと明記されていました。香りは脱脂粉乳のような、粉ミルクのような、そして甘い香り。食べると触感はざらざらとしていて、溶けずに噛み砕く感じです。宇宙食のチョコレートに味もかたさもよく似ていると思います。カカオの味というよりは、これはミルクの味で、チョコレートというよりは砂糖菓子という印象です。

このほかにも、レモンやオレンジのフレーバーのものがあったり、茶色のパッケージのものは砂糖を使用していないチョコレートです。(マルチトール使用) 紫いろの「Portem Pride」というものが、お花の絵が書いてあるのですが一体何味なのか不明です。原材料には砂糖、カカオマス、ミルク、カカオバター、レシチン、バニリンの明記しかなく……。何か、お花の種類でしょうか。ご存知の方いらっしゃいましたら教えてください。。。そして、今年もマイペースに更新するので宜しくお願い致します。