

Les tablettes de cette semaine #74



ずっとこのチョコレートについて書きたいかきたいと思っ
はや半年……。そしてなぜこのタイミングかという理由もな
いのですが、今週のチョコレートは、「本当のガーナチョコ
レートを作るプロジェクト」の「オールメイドインガーナチョコ
レート」です。これは、2014年のバレンタイン時期に、いく
つかのデパートなどで販売されたチョコレートになります。そ
の名のとおり、ガーナのカカオ豆を使って、ガーナで発酵・
乾燥・焙炒し、タブレットまで仕上げたものです。

カカオ豆の収穫、発酵、乾燥など様々な作業に取り組んだ、
このプロジェクトの前代表が、ガーナのチョコレート工場で一
人もくもく作り上げたチョコレートです。わたしがガーナを訪
れた際も、彼に0から100までアテンドしてもらい、そしてほん
の少しこのチョコレート作りも手伝った(カカオニブのせたり、
包装したり・・・)ので、日本の売り場に並べられているのを見
たときは感動でしたガーナチョコという、フラットな良くも悪く
も食べやすい印象を持っている方が多いと思います。しかし、
きちんと発酵から手をかけられ作られたチョコレートはカカオ
のフルーツそのものの味、生きている味がします。カカオニブ
がのせられていることで、コクも増し、より一層カカオそのもの
の味を感じられます。プロジェクトの現代表もついおとといくら
いにガーナから帰国しました。彼もまた、ガーナのカカオ農家
でいろいろな経験を積み、そしてカカオマスにした状態で日本
に帰国したようです。11月のチョコレートサロンでそのチョコ
レートにお目にかかれるのではないかと今から楽しみです！

