

## 今週のカカオ豆

カカオハンター小方真弓さん チョコレートテイastingセミナー

3月20日 代々木上原にある Minimalにてカカオハンター小方さんのチョコレートテイastingセミナーがあったので受講してきました。定員は10名の少人数のテイasting会なので小方さんとの距離もとっても近いセミナーでした。

テイastingテーマ「コーヒーとチョコレートのマリアージュ」

通常コーヒーとチョコレートのマリアージュというとチョコレートとコーヒーを交互に口にしながら楽しむことをイメージしますが、今回の小方さんの二つをマリアージュさせる方法は、チョコレートを口に含んで溶かしながらその熱いコーヒーを口に含み、さらにチョコレートを溶かして口内で香りを楽しむやり方でした。

- ・ボリビアコーヒー X cacaohunter シエラネバダ
- ・ボリビアコーヒー X Minimal ナッティ (ハイチ)

ボリビアコーヒーとシエラネバダのチョコレートの組み合わせはチョコレートだけで食べた時にはドライフルーツ、はちみつ、黒糖のような香りのするものが、まろやかにさらに甘さが強くなった印象に変わりました。ヨーグルトにコンフィチュールを混ぜたような味、と表現していた方もいました。一方ボリビアコーヒーとハイチのチョコレートはもともとのナッツ感がより伸びて、またキャラメル感が強くなりました。

この2品でのキーワードは「酸味やナッツ感などの良さが伸びる」でした。

- ・ホンジュラスコーヒー X Minimal コンチ (ホンジュラス)
- ・ホンジュラスコーヒー X cacaohunter トゥマコ

ホンジュラスコーヒーとホンジュラスのチョコレートの組み合わせではモカショコラのような味わいに。ホンジュラスのチョコレートは複雑に味が変わっていくタイプのものではなくシンプルなナッツやトマトのような味わいが終わりまでフラットに味が続いていくタイプのもので、コーヒーと合わせた時もその印象は変わりませんでした。この組み合わせは前述のボリビアの例とは異なり「良さを伸ばす」ではなく「渋みや酸味などをまろやかにし、お互いの悪い部分を補い合う」組み合わせであるとのことでした。

また全てではないけれど同じ生産国のコーヒーとカカオは相性がいいことが多いとのこと。トゥマコのチョコレートはナッツや木の皮、レモンなどのハーブの印象ががもともとあるものですが、コーヒーと口に含んだ時にはキャラメルやレーズン感が増えた味がし、より

味が広がっていく印象が強かったです。

また小方さんのチョコレートはココアバターが入っているため、口内の温度が高い場合でもコーヒーよりも後に舌に残りますが、**Minimal** のチョコレートはココアバターが入っていないためコーヒーより先にチョコレートが舌からなくなります。そのどちらが先になるか、という順序によっても味の変化の流れが変わっていくということも体感できました。

コーヒーやお酒とのチョコレートのマリアージュは今までいくつか実施されているものを見てきましたが、ここまで驚きがあり明確に違いを感じられるマリアージュの体験は今回が初めてでした。コーヒーとチョコレートのそれぞれの特徴を熟知されている小方さんだからこそできるセミナーだと思いましたので、皆さんも是非機会がありましたらご参加してみてください。