

# 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  
人もくもくと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！

