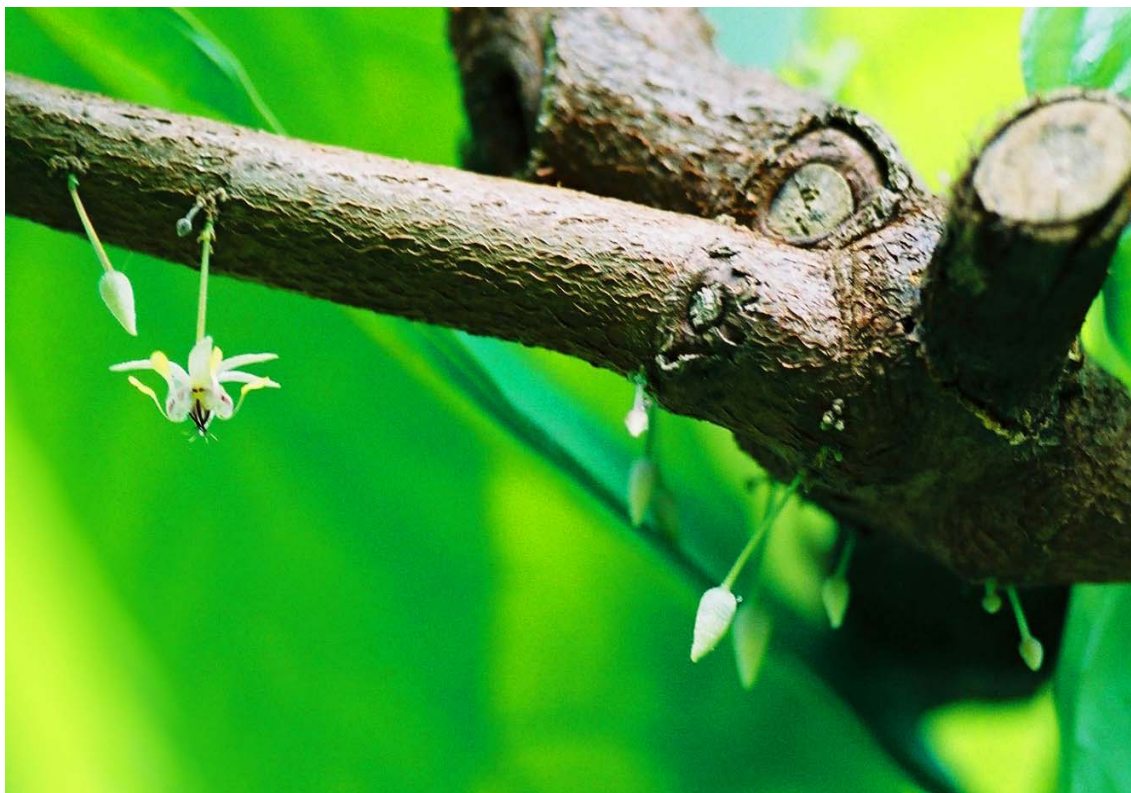


11) カカオ

カカオはアオギリ科の常緑高木で、原産地は中南米である。高温多湿の気候と、肥沃な傾斜地を好み、自生地は赤道をはさんで、南北 20 度以内の限られた地域に限定され、主にアマゾン川やオリノコ川の流域に分布する。樹高は 4~10m に及び、枝は横に広く張って、葉は長さ 20~30cm、幅 7~10cm の長楕円形で、短い葉柄があり互生する。花は幹や太い枝から直接出てポツポツと絶え間なく 1 年中咲かせる。花は小さな黄色に赤褐色の線が入った、花径 2~3cm ほどの 5 弁花で、3cm ほどの柄がある。果実は紡錘形の漿果で長さは約 30cm にもなり、表面には縦に浅い溝がある。初めは緑褐色で、やがて赤褐色になり、最後には黒紫色になる。内部は 5 室に別れ、白いゼラチン質で覆われた種子が 20~30 個ある。種子を水につけて発酵させてから乾燥させると、独特の芳香があるカカオ豆となる。このマメを焙煎し、砕いて皮を取り除いたものを、すりつぶして『カカオペースト』にする。これを圧搾すると『カカオバター』が取れ、残ったものが『ココア』である。カカオバターは化粧品や医薬品、香料などの原料になり、カカオペーストにカカオバター、砂糖、澱粉、香料などを加えて練り上げたものが『スイートチョコレート』である。またカカオには『テオブロミン』というアルカロイドが 1%程度含まれており、興奮作用がある。しかしカフェインなどに比べるとテオブロミンの作用は穏やかなために、子供や老人、病人が飲用してもほとんど害がないことで知られている。

カカオは中央アメリカではコロンブスが新大陸を発見する以前から栽培下にあり、メキシコでは『神からの賜物』として飲物や薬用として、また貨幣の代わりとしても用いられていた。彼らはカカオ豆をつぶした飲料を『チョコラトル』(chocolatl)と呼んでおり、これがチョコレートの語源にもなった。しかし 1502 年にコロンブスがカカオ豆をヨーロッパに持ち帰ったときには、その利用法も利用価値もまったく分からなかった。ところが 1519 年メキシコを征服したフェルナンド・コルデスは、メキシコ人がカカオ豆の飲料を飲んでいるのを目の当りにして、その利用方法を悟り、兵士の疲労回復の飲料として用いるようになった。後に彼がスペインに飲料としてのカカオを紹介するに及んで、ヨーロッパで広く知られるようになった。しかし現在のチョコレート飲料が作られるようになるのは、19 世紀になってからのことである。1828 年オランダ人バンホーテンはチョコレートから脂肪を分離し、飲物として完成させたのである。一方 1847 年になるとイギリスではお菓子として、プレーン・チョコレートが、1876 年にはスイスでミルクチョコレートが作られた。

日本ではオランダ人が飲料として長崎に伝えたのが最初で、菓子としては 1878 年(明治 11 年)に、東京の風月堂から『貯古齡糖』として販売されたのが最初である。その後本格的な製造は、森永製菓によって行なわれたが、これは 1918 年(大正 7 年)第一次世界対戦が終わった年のことであった。



カカオの花を始めて見たとき、思わず仰天したことを今でも鮮明に覚えている。こんな花を枝に咲かせる植物が身近にあったことを知らなかったのである(東京都小平市薬用植物園)。



カカオの花を拡大してみると、意外にも繊細な花(東京都小平市薬用植物園)。



熟してきたカカオの果実、こんな大枝にも果実をつける(実東京都小平市薬用植物園)。



太い枝や幹にこんな風に、いきなり果実が実る(東京都小平市薬用植物園)。

[目次に戻る](#)