

チョコレートのチョコっとばなし

2月14日は聖バレンタインデー。その由来は、3世紀頃、古代ローマの迫害によってじゅん教したキリスト教の司祭、聖ウァレンティヌスの記念日だといわれています。

日本では、チョコレートのおくり物をする日として親しまれています。リトルワールドでも美味しいチョコを手に入れることができますよ。今回は、バレンタインデーにちなんで、『チョコレート』についてのチョコっとばなしをおとどけます。

♡ チョコレートに4000年の歴史あり

チョコレートの原料はカカオですが、カカオはメソアメリカ(中米、メキシコあたり)が原産地であると考えられています。カカオの栽培は紀元前2000年頃までさかのぼることができますが、メソアメリカでは長らく実をすりつぶして飲むという方法で利用されていたようです。

カカオはマヤ、アステカ帝国などの王侯貴族の飲料のほか、薬や貨幣として使われていました。カカオは大変貴重なもので、供え物とされたり、各地にカカオの神の石彫が作られたりしました。当時の飲料は甘みが無く、トウガラシやトウモロコシを混ぜたりしたスパイシーなドリンクだったようです。



▲カカオの飲み物をもつ人(「ナトゥール絵文書」より)
(画像出典:1996年「チョコレートの博物誌」小学館)



▲「ホット・チョコレートを運ぶ娘」(リオタール、1743-45年)

ドレスデン アルテ・マイスター絵画館所蔵 (画像出典:ウィキペディアコモンズ [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jean-Etienne_Liotard_-_Das_Schokoladenm%C3%A4dchen_\(ca._1744\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jean-Etienne_Liotard_-_Das_Schokoladenm%C3%A4dchen_(ca._1744).jpg))

♡ ヨーロッパで変身!

15世紀末にコロンブスがアメリカに到達してからは、メキシコに植民したスペイン人によってチョコレートはヨーロッパに伝わりました。17世紀になると砂糖が使われるようになり、甘い飲料へと加工されるようになりました。それでも当初は、僧侶や貴族などの限られた人々の飲み物で、疲労回復剤として薬のように用いられたようです。左の絵の女性は、チョコレートといっしょに水を運んでいます。水なしでは飲めないほど濃厚な味だったということでしょう。

19世紀にはいると、チョコレートにも技術革新がおとずれます。飲料として飲みやすくするために、搾油技術が発明されました。19世紀後半のイギリスで、搾油されたココアバターを利用して食べるチョコレートが作られました。さらにミルクをブレンドしたミルクチョコレートがスイスで発明されました。

♡ 世界で愛されるし好品へ

カカオの生産は、メソアメリカからアフリカへと広がり、需要の増加に応じて生産量も大幅に増加しました。今ではチョコレート単体としてだけでなく、アイスクリームやビスケット、ケーキやパンなど幅広く利用され、世界中で愛される食品となっています。

日本にチョコレートが伝わったのは江戸時代。外国(オランダ・中国)との交易の窓口であった長崎に、チョコレート伝来の記録*が残されています。当時の長崎では異国の珍品『しょくらあと』として知られていたようです。

*寛政9年(1797年)『寄合町諸事書上控帳』



カカオの神様 エクチュアフ神

エクチュアフは、マヤの神々の中でかなり重要な神として信仰されていました。エクチュアフは4つを司る神様でした。それは、カカオ農園主(生産者)の神、商人の神、旅行者の神、戦争の神です。

カカオは貴重な作物で、当時のメソアメリカ社会の通貨として経済を支えていました。農園主はエクチュアフにカカオの豊作を祈りました。そしてカカオをめぐる通商ネットワークができ、マヤ文明は大いに繁栄しました。この通商を担った商人は、陸路・水路で遠距離を旅して貿易をおこないました。時にカカオの生産地をめぐる争いがおこり、土地を征服する動きもあったようです。こうして、カカオをめぐるさまざまな側面が、エクチュアフ神の役割に投影されていったのです。



▲エクチュアフ神(「マドリッド絵文書」より)
(画像出典:1996年「チョコレートの博物誌」小学館)

薬としてのカカオ

カカオ生産地のメソアメリカでは、古くから薬効性のある飲み物として広く知られていました。ほかに、カカオと薬草を混ぜてさまざまな病気の治療に用いていたようです。

●歯痛

薬草「イスキショチトル」の花にカカオを混ぜて飲むと歯の痛みが和らぐ

●胃腸薬

カカオバター、食用油、カミツレ茶、辛子の種を食べると胃が強くなる

●解熱

薬草「ヨロショチトル」をチョコレートに入れて飲むほかに喉の炎症、赤痢、血便、毒消しなどのレシピも残されているようです。

展示資料から

《チョコレートかくはん器》

(ユカタン・マヤ人、メキシコ、1972年収集)
チョコレートをつくるときの道具です。チョコレートを泡立てて飲むのがメキシコ流。



場所:本館展示室 2室「技術」
食べるための工夫コーナー

♡ チョコッとクイズ!

答えは下にあるよ!

① 世界でいちばんのチョコレート消費国は?

- A. イギリス B. 日本 C. スイス D. ベルギー

② カカオの生産量が世界一の国は?

- A. インドネシア B. ブラジル C. エクアドル D. コートジボアール

③ 『チョコレート』の語源はアステカ語の『ショコラトル』。その意味は何だった?

- A. 甘い水 B. 苦い水 C. 黒い水 D. 辛い水

