

# ホット塩ココア

カカオ担当者が試行錯誤を重ね、民衆交易品を使ったおいしい組み合わせを見つけました。  
 ゲランドの塩がマスコバド糖のkok深い甘みを引き締めてくれる、ちょっと大人のドリンクです。寒い時期のほっと温まるひとときにいかがですか？

## <塩ココアの素>

### ◆材料(カップ約5杯分)

- マスコバド糖:60g
- パプアのココアパウダー:40g
- ゲランドの塩(細粒塩):2g

### ◆作り方

①適当な大きさの器か保存容器に材料を全て入れ、均一に混ぜ合わせる。

### ◆飲み方

- ①カップに塩ココアの素を小さじ山盛り3杯と少量の熱湯を入れ、ダマがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ②①に温めた牛乳約200ccを少しずつ注ぎながら混ぜる(冷たい牛乳を注いだ後、電子レンジで温めてもOKです)。

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)



塩ココアの材料は  
 APLA SHOPで  
 ご購入いただけます。



特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia)  
 フィリピン・ネグロス島での30年以上の経験を活かし「農を軸にした地域づくり」のためのネットワークの構築を目指して、出会いや交流の場の創造を進めています。 [www.apla.jp](http://www.apla.jp)

株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)  
 バランゴバナナやエコシュリンプなどの食べ物の取引で、生産者と消費者を顔と顔が見える関係でつなぐ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。 <https://altertrade.jp>

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F  
 TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp

過去のPtoP NEWSはこちらから  
[特定非営利活動法人APLA](#)

# 人から人へ PtoP NEWS vol.48 2022.2



特集

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み

徹底解説!

パプアのクラフトチョコレート



## サトウキビ刈り この道具あり!

from フィリピン・ネグロス島

## エスパディン

エスパディンとは、サトウキビを刈り取るのに使うナタ状の農具です。固いサトウキビを切るためには、鋭利でよく切れることが重要です。また振りかざして使うことから軽いこともポイントです。エスパディンは工場です鉄を平たくのばして作られ、農具店や金物屋で販売されています。耐久性があることで重宝されているのはTRAMONTINAというブランドでブラジル製です。



ここがポイント!  
 フックがついています

エスパディンの先にはフックがついています。そのフックにサトウキビを引っかけて倒したところを刈り取る、といった具合です。また、サトウキビにからまっている草、特にツル状の草を引っかけて取り除く作業にも便利です。

サトウキビ刈りの仕事を容易にこなす秘訣は、エスパディンの手入れです。農民たちは収穫作業の前後に、砥石を使ってエスパディンを研ぐことが習慣となっています。

Espading(エスパディン)という名称はスペイン語のespada(刀)に由来しています。キューバやペルー、ブラジルなどでも、サトウキビの収穫作業に使われています。元々は武器として使われていたという太古の歴史もあります。

幕田恵美子(まくた・えみこ/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る  
 1枚の写真から

## 果物の王様ドリアン

from インドネシア

**独特**の香りにウツ…となる方も多いかと思いますが、ドリアン好きにはあの香りがたまらないのです。かくいう私もその一人で、インドネシア(主にジャワ島東部)への出張がドリアンシーズン中の時には、必ず時間を見つけて地元のマーケットに足を運びます。「外国人価格」をふっかけられないように、と心配してパートナー団体のスタッフ(彼らもドリアンが大好き!)一緒に出かけてくれるので、「これが美味しそう、いや、あつちの方が美味しいはずだ」とワイワイ言いながら選ぶ時間も楽しみの一つです。

野川未央(のがわ・みお/APLA)

特集



徹底解説!

# パプアのクラフトチョコレート

from インドネシア・パプア州

茶色くて甘い物体に一途な念を込め、老いも若きも意中の人を射止めるべくさまよう日。それこそが日本のバレンタインデーです。今回は、そんな目出度い日を彩る一助となるべく、パプア クラフトチョコレートの魅力をご紹介します。

## カカオ豆から、手間ひまかけて作られます

パプア クラフトチョコレートは、その名の通り「インドネシア・パプア州産カカオ豆から手づくりされたチョコレート」です。パプア州のカカオ豆の味をダイレクトにお届けしたいということで出来上がったこの製品は、将来的にはパプア州で一貫生産するオールパプア品を目指していますが、今のところは現地にそういう設備もノウハウもないため、東ジャワ州の小規模な工場で作られています。

市販の多くのチョコレートは、ざっくり言えば「仕入れたカカオマスやココアバターを溶かして、砂糖や粉乳(の調整品)などと混ぜて、練って粒子を細かく滑らかにして、調温をして、冷やして完成」なの

ですが、カカオ豆から作ろうとすると、「カカオ豆を分別して(石など混ぜている可能性がある)ので、焙煎して、殻を剥いて中身(胚乳部分)だけにして、それをすり潰してドロドロにする」という作業が追加されます。実際やってみるとわかりますが、殻が思うように剥がれない=きちんと剥がれたか目視確認する必要がある、焙煎温度が不適切だと焦げ臭くなったり良い風味が吹っ飛んだりする、本当にドロドロで作業しづらい…等々、手をかけないとできない工程ばかりです。その分大切に仕込まれていきます。

## ベテランの技を駆使して完成!

できあがったドロドロに砂糖や粉乳などを混ぜ、さらに滑らかにしていきます。設備も限られている小規模手づくり工場なので、一晩ローラーを回しっぱなしにして、ようやく食べたときにザラつかない程度の粒径まで小さくなります。見た目にも滑らかでして、これが、すっぴんのチョコレート生地です。そのまま舐めると止まらなくなります。

出来上がった生地を調温し(調温することで、食べたときにパキツとなる分子構造と言いますか、そういう組成を作り出します)、型に入れます。それを冷蔵庫で冷やすことでチョコレート自体は完成するのですが、パキツとなる=割れやすいのです。割れたら、当然やり直します。そして一つの型の中には6枚のチョコレートが寝そべっていて、一人が脱落すると連鎖的に皆が脱落する怖さを孕んでいます。しかしこれまで何万枚というチョコレートを作ってきたベテラン

達は、この型に対して繊細かつ大胆に打撃を加えることで、チョコレート達を優しく型から引っぺがしていくことができます。こうして出来上がったチョコレートは、割れや欠けが無いかをチェックされた後、1枚1枚袋に封入されてから箱詰めされ、緩衝材に守られながら日本に到着します。



チョコレート生地を型に入れる



固まったチョコレートを型から外す

## 毎年微妙に違うのも、一つの「味」!?

このように、一つ一つの工程が人の手によって行われて出来上がるパプア クラフトチョコレート。今のところのフレーバーはカカオ67%(緑)とミルクココナッツ(白)の2種類です。カカオ67%は、本当にカカオ豆と砂糖だけの、超シンプル配合。絶妙に散りばめられたカカオニブが作り出す、歯に心地よいザクとした食感がチャームポイントです。単純な中にも味と食感のダブルパンチ。甘すぎず、ダイレクトにガツンと、パプア州産カカオをお楽しみ頂ける一品です。打って変わってミルクココナッツは、脱脂粉乳を使用した優しい風味のチョコレート生地。そこに生から採って乾燥させて作ったココナッツ果肉のパウダーを配合することで、インドネシアを感じるト

ロピカルな風味を出すことに成功しています。

日本の市販チョコレートの品質やその安定感とは、もはや世界一と言っても過言ではありません。それでも、手づくりされたチョコレートには手づくりの良さがあります。カカオ豆は農産物ですし、収穫後に発酵も行われるので、毎年、いや毎回の収穫でも出来が異なります。パプア クラフトチョコレートは、そんなわけで毎年味が微妙に違います。それも含めて手づくりの魅力…と捉えて、チョコレートが溶けない程度の温かい目で見守って頂けると嬉しいです。さーて今年はどうな味に仕上がっていますでしょうか。お楽しみに!

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



インドネシア・パプア州の小規模カカオ生産者が栽培し、丁寧に発酵・乾燥させたカカオ豆のみを使用したシングルオリジンのクラフトチョコレート。「ミルクココナッツ」と「カカオ67%」の2種類あります。冬季限定の商品です。APLA SHOPからご購入いただけます。

APLA クラフトチョコレート 🔍

