

# 味の世界を広げ、人生を豊かに

**チ**ョコレートは、さまざまな種類があつて奥が深い世界だ。どうすれば、その味わいを自分なりに楽しめるのか？ チョコレート研究家のクロエ・ドゥートルルーセルに聞いた。

——「上質なチョコ」を推奨していますね。どんなチョコですか？

ひと言でいうと、人間のように個性があるチョコの事です。チョコは、カカオ豆の種類や発酵・乾燥の程度、焙煎やココアパウダーの量、練る時の温度などで味わいが変わります。丹精込めてつくられたチョコには独自の個性がある。上質なチョコは単に価格が高いたくだけでなく、価格に見合うだけの手間ひまがかかっているのです。いろいろ食べ比べ、五感を駆使して自分に最も合うチョコを探すのは、音楽や美術の鑑賞と同じです。

——大量生産のチョコとは違うと？

上質なチョコには果物や草木などカカオ本来の複雑な風味があり、舌の上で味が変化していく。大衆的なチョコはシンプルで、砂糖や人工バニラの甘い香り、高温の焙煎による焦げたにおい、金属系のおいなどがします。大量生産の「ハーシー」や「キヤドバリー」を食べて育った人にとって、その風味は楽しい思い出とつながっています。慣れ親しんだ世界に、上質なチョコがもたらす新たな世界を加えればいいのです。

——味を見分けるのは難しそうです。

3~4種のチョコを用意し、1センチ程



チョコに魅せられ35年。独自の視点で味わう。

度のかけらを商品名がわからないようにして並べます。まず、においをかぐ。木や花の香りがしますか？ 次に、一つずつ口に入れ、かみ砕いて舌の上で溶かしながら、舌のどの部分で何を感じるかに集中してください。慣れれば、甘みから苦みへ、そして塩味へと味の展開を感じられます。

——豆の産地や品種で違いますか？

主流の「フォラステロ種」はプレーンで、複雑なアロマはなく、ミルクやフレーバーを加える大衆的なチョコに適します。世界の生産量の1%以下という「クリオロ種」は最も風味が豊かで、両者の交配種「トリタリオ種」も香りがいい。ただ、長年の品種改良のため純粋種は非常にまれです。また、同じフォラステロ種でも産地の土壌や気候、豆の熟成、発酵や乾燥で風味は変わります。豆が収穫時からどれだけ適切に扱われてきたかは、より重要です。

——人々のチョコの楽しみ方は、変わってきたのでしょうか？

一昔前、チョコの好みは単にダーク、ミルク、ホワイトという「色」で語られていました。やがて、ダークチョコの愛好者らを中

心に、カカオの比率を気にするようになりました。いまやさまざまなメーカーが、特定の産地や農園のカカオ豆でつくった製品を出しています。そうすると、たとえば同じマダガスカル産のカカオ70%のチョコなのに、なぜ味や価格が違うのか疑問に思うようになるでしょう。

——ワインに似ていますね。

そのとおり。カカオ豆の生産量は限られ、年によって収穫に違いがある。チョコの味はいつも均一とは限らないのです。味は生産者の姿勢にも左右されます。豆の種類や産地、品質に興味を持つと、チョコを取り巻く深い世界が見えてくる。味わう楽しみも広がります。

——お勧めのチョコはありますか？

好みはその時々で変わります。音楽や絵画の鑑賞と同じで、これという正解はないのです。上質なチョコの幅広い選択肢を知るだけで、人生はより豊かなものになりますよ。◎

Chloé Doutre-Roussel

1967年、メキシコ出身。

父親が外交官で、中南米の国々で育つ。

フランスと英国で熱帯作物学と農業経済学を学び、国連で働いた後、チョコの世界に転身。

フランスの高級菓子店ラデュレのチョコ担当や

英国の老舗百貨店フォートナム・アンド・メイソンのチョコバイヤーをへて独立。

良質な豆の開拓や商品開発への助言、テースティング教室の開催、産地支援も手がける。

## ●プレゼント



ガーナで買ったカカオの実の形をした木製の小物入れ(長さ約20センチ)を5名様にプレゼントします。今号のご感想と郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記して、globe-voice@asahi.comまたは〒104-8011(住所不要)朝日新聞GLOBE編集部「チョコレート」読者プレゼント係へ。2月18日(土)締め切り(消印有効)。発送をもって当選発表とさせていただきます。

## ●取材にあたった記者

築島稔(つきしまみのる)  
1970年生まれ。  
大阪社会部などをへて、  
GLOBE記者。  
ガーナと日本で取材。

後藤絵里(ごとうえり)  
1969年生まれ。  
AERA編集部などをへて、  
GLOBE記者。フランスと  
ベルギー、日本で取材。

## ●お知らせ

BS朝日「いま世界は」の  
GLOBE連動コーナーで、  
この特集が紹介されます。  
番組は本日(2月5日)  
午後7時からの放映です。

