

©Michael Paul



「チョコレート鑑定家」による

# 五感で愉しむ 「チョコレート テイスティング」のすすめ

ワインやチーズと同じように、  
まず色や香りを確かめ、  
味や余韻を感じ取る――  
ただ食べるのではなく「テイスティング」することで、  
より深くチョコレートを愉しむことができます。  
世界に名高い「チョコレート鑑定家」である  
クロエ・ドゥートレ・ルーセルさんに、  
テイスティングの方法や、  
チョコレートとの付き合い方について伺いました。

## クロエ・ドゥートレ・ルーセル

パリの老舗パティスリー「ラデュレ」のショコラ部門長、ロンドンの老舗デザート「フォートナム・アンド・メイソン」のチョコレートバイヤーなどを経て独立。フリーのコンサルタントとして、メーカーからカカオ豆生産国まで幅広いクライアントを相手に、チョコレートのテイスティング講座や商品開発のアドバイス、セミナーの企画運営などに取り組む。  
<http://www.chloechocolat.com>

## 「チョコレート鑑定家」という職業を知っていますか？

パリ在住のクロエ・ドゥートレ・ルーセルさんは、世界的に著名な「チョコレート鑑定家」だ。クーベルチュールから板チョコレート、ボンボンシヨコラまで、世界中のあらゆるチョコレートを味わってきた彼女は、有名シヨコラティエからも一目置かれる業界屈指の有名人。あの「ピエール・エルメ」には、彼女の名を冠したチョコレートもあるほどだ。幼少の頃からチョコレートの魅力にとりつかれてきたという彼女は、わずか14歳のときから、テイスティングノートをつけて、チョコレートを味わっていたという。テイスティングとは、ワインのテイスティングと同様に、五感によつ

てチョコレートを味わい、比較すること。そして、日時や銘柄、豆の品種、生産地、色、光沢、香り、味など、五官で感じたことを細かくノートに書き留めていく。

「絵画を観るとき、全体だけではなく細かな色遣いや筆遣いにも注目しますよね。同じように、チョコレートもじっくりと細部を感じることでより深く楽しめるのです」

テイスティングを行うには、いくつかのルールがある。

「五官が冴えていて、ニュートラルな状態であることが重要。満腹や空腹時、体調や気分が優れないときは、正確な判断ができません」

また、1種類だけでなく、種類が多すぎてもNG。必ず2〜5種類のチョコレートを食べ比べる。その中に、食べ慣れているものを1つ入れ

てチョコレートを味わい、比較すること。そして、日時や銘柄、豆の品種、生産地、色、光沢、香り、味など、五官で感じたことを細かくノートに書き留めていく。

ると比較しやすい。

「理想的なのは、同じ産地の豆だけでつくった『シングルオリジン』の比較。たとえば、同じマダガスカル産の豆を使った2つの銘柄を比べてみてください。同じ産地でも、メーカーによって味がどう変わるのかがよく分かります」

## 見た目や雰囲気にとらわれず自分の舌で確かめて

数年前から続く日本のチョコレートブーム。だが、クロエさんは、「日本のチョコレート文化はまだ始まったばかり」と評する。

「今は高級店のボンボンシヨコラに人気が集まっているようですが、それらをひと通り味わったあとは、『なぜこんな味がするのだろう』『カカオの含有率が味にどう影響しているのだろう』と、チョコレートそのものに興味を湧いてくるはず。パッケーや店の構えなどに惑わされるのではなく、しっかりとテイスティングをして、自分の五感で味の違いを確かめてください。さらに、シヨコラティエやメーカーに対して、豆の産地や材料について尋ねることを恐れないでほしい、とクロエさんは話す。

「チョコレートには、精神をリラックスさせる作用があります。テイスティングを重ねて、自分の中にチョコレートに関するデータベースを蓄積していけば、その日の体調や気分に合わせてチョコレートを選択することができるようになります。チョコレートは、毎日の生活をより豊かに、幸せにしてくれますよ」

## テイスティングのステップ

- STEP.1 見る** まずは色味や濃淡を確認。赤みのかかった茶色なのか、濃い茶色なのか。表面がグレーもしくは白っぽくなっていないか？さらに、光沢の有無も書き留めて。
- STEP.2 触る** 指先および口の中の体温を通してテクスチャーを感じ取る。バターのように溶けるか？舌に粘土のようにくっつく感じか？砂糖やカカオ豆の粒子を感じるか？
- STEP.3 聞く** 耳にチョコレートを近づけて割ってみる。鈍い音？ それともパキッとした鋭い音？
- STEP.4 香る** 口腔と鼻で香りを感じ取る。人工的なバニラ、スパイス、ナッツ、フルーツ、焼き焦げたような匂いなど、さまざまなアロマが感じられるはず。
- STEP.5 味わう** 小さなかけらを口に入れ、すぐに飲み込まずに舌の上に載せて溶けるのを待つ。時間の経過とともに、舌触りや香り、味わいに変化していくのを確認して。飲み込んだ後に残る余韻も重要。