

## 令和5年度 児童朝会57 講話

令和5年12月11日【チョコ2】

おはようございます。校長先生の言葉は皆さん的心に届いていますか？

先週は特別編ということで、全市公開の授業のお話をしました。お題はみなさんの夢を聞かせてくださいということで、たくさんの回答をいただきました。美容師、ユーチューバーなどの大人気職業から学校の先生、宇宙飛行士、漫画家などたくさんの方々が書いてもらいました。ありがとうございました。みんなさんの夢が叶うといいですね。

では、先々週のチョコレートのお話の続きをいきます。まず、お菓子のジャンルでは何が好きですかと聞きましたところ、日本全体ではチョコレート菓子なのですが、本校ではスナック菓子が僅差で1位の人気となりました。3位はガムとなりました。そのスナック菓子の代表ポテトチップスは何からできていますか？ そうじやがいもですね。ではチョコレートはどちらできていますか？ ヒントはチョコレートの箱の裏に書いてあります。ここに主原料がカカオマスと書いてありますが、カカオって何でしょう？ 赤道近くの熱い地方でのみ育つカカオの木の実です。これが、カカオの実、カカオポッドです。これを割ると中から白い綿みたいなカカオパルプが出てきます。それをバナナの木の葉っぱで包み1週間置いときます。すると発酵してカカオ豆が香ばしくチョコレート臭がでてきます。これを碎いてカ

カオニブ（胚乳）を取り出します。このカカオニブを炒ってすりつぶすとカカオマスになります。そうチョコレートの箱の裏に書いてあったものがようやくできあがります。

では、皆さんを代表して、このカカオマスを校長先生が食べてみますね。匂いはチョコレートのいいにおいでです。でもとても苦いです。なんだか不思議な感じがします。このカカオマスにあることをして、まるめて固めるとココアケーキとなり、ここに砂糖とミルクを混ぜると、ようやくチョコレートが完成します。

では、ここで問題です。カカオマスに何をしたら、ココアケーキになるでしょうか。少し周りの人と聞き合ってみてください。ヒントはホワイトチョコです。みなさん、この茶色いカカオマスからどうして白いホワイトチョコレートができるのでしょうか？ よく考えてみましょう。

少し難しいですね。答えは「圧搾」です。画像をみてください。このように、カカオマスをギューッとして、ココアバターを取り出すというのが圧搾するということです。ちなみにこのココアバターに砂糖と牛乳を入れるとホワイトチョコになります。搾ったあとにできるのがココアケーキです。では、今週のお題です。みんなの好きなチョコレートお菓子を教えてください。

今日も最後まで静かに聞いていただきありがとうございました。