

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の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夢を書いてもらいました。ありがとうございます。み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にいきます。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からできていますか？そうじゃがいもですね。ではチョコレートは何かからできていますか？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子葉っぱで包み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。これを砕いてカ

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、カカオマスをギュッと押し、ココアバターを取り出すというのが圧搾することです。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。みなさん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。