

パモジャ PAMOJA



第31号
青年海外協力隊 巢守 世那
2026年 4月27日発行

タンザニア旅行記～ムベヤ編②～



問題! これは何の実でしょうか?



正解は・・・カカオの実です。

カカオというとガーナを思い浮かべるかもしれませんが、タンザニアでもカカオを生産しています。ムベヤの kyela という場所でカカオを育てています。カカオの実が木の幹にこんなふうになるとは知らなかったの、実を見つけた時は驚きました。コロンとしていてとてもかわいいですね。また、カカオは直射日光が苦手なので、バナナの木の陰で育てるそうです。



カカオの花



カカオニブ



カカオの実を割ると白い果肉が出てきます。味はライチに似ていて中には大きな種があります。その種も食べてみましたが、この状態のときは柔らかくて味はあんまりしませんでした。ただ、この種こそが、チョコレートの原料になるカカオ豆です。柔らかい状態のときは紫色でしたが、チョコレートにするときには、まずこの種を乾かします。そうして湯いた状態の種の皮をむくと中にカカオニブが出てきます。このカカオニブをペースト状にすりつぶして材料を入れしっかり練って、冷やすとチョコレートになります。

カカオ100%のチョコレートだと、カカオの実1つ分の種を使います。カカオ50%だと右の緑のチョコレートくらいのカカオの種を使っています。90%くらいのカカオのチョコレートはびっくりするくらい苦かったです。



私の大好きなチョコレートがどのように作られているのを知ることができ、これからより一層味わって食べようと思いました。