



特集



# 徹底解説! パプアのクラフトチョコレート from インドネシア・パプア州

茶色くて甘い物体に一途な恋を込め、老いも若きも意中の人を射止めるべくさまよう日。それこそが日本のバレンタインデーです。今回は、そんな目出度い日を彩る一助となるべく、パプア クラフトチョコレートの魅力をご紹介致します。

## 力カオ豆から、手間ひまかけて作られます

パプア クラフトチョコレートは、その名の通り「インドネシア・パプア州産力カオ豆から手づくりされたチョコレート」です。パプア州の力カオ豆の味をダイレクトにお届けしたいということで出来上がったこの製品は、将来的にはパプア州で一貫生産するオールパプア品を目指していますが、今のところは現地にそういう設備もノウハウもないため、東ジャワ州の小規模な工場で手作りされています。

市販の多くのチョコレートは、ざっくり言えば「仕入れた力カオマスやココアバターを溶かして、砂糖や粉乳(の調整品)などと混せて、練って粒子を細かく滑らかにして、調温をして、冷やして完成」なの

ですが、力カオ豆から作ろうとすると、「力カオ豆を分別して(石など混ざっている可能性があるので)、焙煎して、殻を剥いて中身(胚乳部分)だけにして、それをすり潰してドロドロにする」という作業が追加されます。実際やってみるとわかりますが、殻が思うように剥がれない=きちんと剥がれたか目視確認する必要がある、焙煎温度が不適切だと焦げ臭くなったり良い風味が吹っ飛んだりする、本当にドロドロで作業しづらい…等々、手をかけないとできない工程ばかりです。その分大切に仕込まれていきます。

## ベテランの技を駆使して完成!

できあがったドロドロに砂糖や粉乳などを混ぜ、さらに滑らかにしていきます。設備も限られている小規模手づくり工場なので、一晩口一ラーを回しつぱなしにして、ようやく食べたときにザラつかない程度の粒径まで小さくなります。見た目にも滑らかでして、これが、すっぴんのチョコレート生地です。そのまま舐めると止まらなくなります。

出来上がった生地を調温し(調温することで、食べたときにパキッとなる分子構造と言いますか、そういう組成を作り出します)、型に入れます。それを冷蔵庫で冷やすことでチョコレート自体は完成するのですが、パキッとなる=割れやすいのです。割れたら、当然やり直しです。そして一つの型の中には6枚のチョコレートが寝そべっていて、一人が脱落すると連鎖的に皆が脱落する怖さを孕んでいます。しかしこれまで何万枚というチョコレートを作ってきたベテラン

達は、この型に対して繊細かつ大胆に打撃を加えることで、チョコレート達を優しく型から引っぺがしていくことができます。こうして出来上がったチョコレートは、割れや欠けが無いかをチェックされた後、1枚1枚袋に封入されてから箱詰めされ、緩衝材に守られながら日本に到着します。



チョコレート生地を型に入れる

固まったチョコレートを型から外す

## 毎年微妙に違うのも、一つの「味」!?

このように、一つ一つの工程が人の手によって行われて出来上がるパプア クラフトチョコレート。今のところのフレーバーは力カオ 67%(緑)とミルクココナツ(白)の2種類です。力カオ 67%は、本当に力カオ豆と砂糖だけの、超シンプル配合。絶妙に散りばめられた力カオニブが作り出す、歯に心地よいザクっとした食感がチャームポイントです。単純な中にも味と食感のダブルパンチ。甘すぎず、ダイレクトにガツンと、パプア州産力カオをお楽しみ頂ける一品です。打って変わってミルクココナツは、脱脂粉乳を使用した優しい風味のチョコレート生地。そこに生から採って乾燥させて作ったコナツ果肉のパウダーを配合することで、インドネシアを感じるト

ロピカルな風味を出すことに成功しています。

日本の市販チョコレートの品質やその安定感は、もはや世界一と言っても過言ではありません。それでも、手づくりされたチョコレートには手づくりの良さがあります。力カオ豆は農産物ですし、収穫後に発酵も行われるので、毎年、いや毎回の収穫でも出来が異なります。パプア クラフトチョコレートは、そんなわけで毎年味が微妙に違います。それも含めて手づくりの魅力…と捉えて、チョコレートが溶けない程度の温かい目で見守って頂けると嬉しいです。さて今年はどんな味に仕上がっていますでしょうか。お楽しみに!

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



インドネシア・パプア州の小規模力カオ生産者が栽培し、丁寧に発酵・乾燥させた力カオ豆のみを使用したシングルオリジンのクラフトチョコレート。「ミルクココナツ」と「力カオ 67%」の2種類あります。冬季限定の商品です。APLA SHOPからご購入いただけます。

APLA クラフトチョコレート

