東京坂城会メールマガジン　　2026 年 10 月号

坂城町の情報



・坂城町の財政　令和 7 年度の一般会計及び特別会計の決算が、 9 月議会で認定されました。決算額は、歳入総額 108 億 8,505 万円（一般会計 79 億 5,191 万円、特別会計 29 億 3,315 万円)、歳出総額 107 億 2,791 万円（一般会計 78 億 240 万円、特別会計 29 億 2,551 万円）でした。歳入から歳出を差し引いた額は 1 億 5,714 万円となり、この額から翌年度に繰り越すべき財源を差し引いた実質収支額は 5,465 万円の黒字でした。

東京坂城会からのお知らせ

・東京坂城会の課題　本会は創立 31 年目となりますが、創立以来年々会員数が右肩下がりの減少が続き、現在は創立時の半分以下となっています。その要因は会員の高齢化による自然減少によるもので、世代交代が可能な新規の入会がほとんどない状況が続いています。会費無料の会です。本会の活性化と存続のため、ぜひご家族、親戚、知人の方々をご紹介くださるようお願いします。本メールマガジンを通じて全国各地の坂城町関係者や坂城町を応援してくださる方々と交流を深めたいと願っています。

連載　食べ物よもやま話（10）　　チョコレートは発酵食品？

食物が備えるべき重要な特徴と言えば、栄養性、安全性、嗜好性の 3 要素に集約されます。栄養性と安全性は、人間が生きていくうえで必要不可欠な要素なので万国共通の客観的な基準が設定できます。しかし、嗜好性は、個人差は勿論のこと、食経験の有無、人種や性別や年齢の違い、気候風土の違いなど、かなり多くの要因が関係しています。つまり、この嗜好性の複雑さが、限られた食材から多種多様な食品や料理を生み出す原動力になってきたと思います。一般に、油脂や糖分は、おいしさを左右する重要な要素で、それらの多い食品は、嗜好性も高い傾向にあります。やみつきになるおいしさの要素は油脂や糖分にあり、といっても過言ではないように感じます。

そのような条件に当てはまる食品は、身近にいくつかありますが、チョコレートはその代表的存在の一つと思います。チョコレートは、極論すれば、油脂と糖分の固まりのようなものですから、まさにおいしさの固まりそのものです。“おいしいものは、脂肪と糖でできている”などというテレビコマーシャルもありましたが、民族や性別や年齢を問わず、多くの国の多くの人が、やみつきになるのも当然の成り行きかもしれません。



ところで、チョコレートの原料であるカカオは、アオギリ科の木本植物で学名をテオブロマ・カカオ（*Theobroma cacao*）といいます。テオブロマとはギリシャ語で「神の食べ物」という意味とのことで、植物学者のリンネが命名したといわれています。カカオの原産地は中南米と考えられ、メキシコでは、紀元前から、カカオ豆を炒ってすり潰したものに蜂蜜を加えて飲んでいたといいます。また、貴重品として珍重され貨幣としての価値ももっていたと伝えられています。16 世紀ごろ、メキシコに遠征したスペイン人により、疲労回復や滋養強壮に効果のある苦い水として紹介さ

れ、ヨーロッパ全体に広まりました。長い間、飲み物あるいは薬として利用されていたようですが、19世紀に入り、飲み物としてのココアと固形のチョコレートが生まれ、現在に至っています。

カカオの実（カカオポッドという）は、20cm 程度の長さのラグビーボールのような形をしていて、非常に硬い殻で覆われています。その中に、白い果肉に包まれた種子（カカオ豆）が 30～40 粒入っています。この果肉からカカオ豆を取り出す方法はとても興味深く、発酵法で行います。つまり、果肉を微生物により分解させ、容易にカカオ豆を取り出すのです。主に、バナナの葉に包んで発酵させる方法と、木箱に入れて発酵させる方法とが行われています。いずれも、バナナの葉や木箱や自然界に存在する種々の微生物が、白い果肉を分解する役目を担っています。



実は、この発酵工程は、カカオ豆の品質に極めて重要な影響を及ぼす操作です。発酵方法や条件により、生育する微生物は、かなり異なりますが、主に酵母、酢酸菌、乳酸菌などが多く増殖し、果肉の分解とともにアルコール、酢酸、乳酸、その他さまざまな物質を生産します。それらの成分が微妙にカカオ豆に浸み込んで、独特の酸味や味わいが形成されます。カカオの栽培地域や栽培条件などにより、カカオ豆の品質に違いのあるのはもちろんですが、この発酵工程が、カカオ豆の特徴や品質向上の重要な要因となっています。発酵後のカカオ豆を天日乾燥後、焙煎して細かく擦り潰したものをカカオマスといいます。このカカオマスから油分（ココアバター）を搾り取った残りの固形分を粉末にしたものが、ココアです。一方、カカオマスに、更にココアバター、糖分、香料、その他材料を加えたものがチョコレートとなります。





ちなみに、チョコレートはカカオ豆を原料とする菓子の総称ですが、さまざまな種類があり、その成分規格が定められています。チョコレートの生地は、含まれる油脂の組成により、①チョコレート生地②ミルクチョコレート生地③準チョコレート生地④準ミルクチョコレート生地に分けられています。これらの生地を使って作られるチョコレートは、生地の種類と使用割合から、チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート、準チョコレート菓子の 4 種類に分類されています。詳細は省略しますが、これら分類上の違いは、カカオ分（カカオバターと非脂肪カカオ分）含量の違いを基準としています。

いずれにしても、チョコレートやココアのおいしさには、カカオ豆の本来の品質はもとより、発酵工程により付加される風味も大きく影響します。その意味でいえば、チョコレートやココアは発酵食品であるといっても過言ではないと思います。「まさか、チョコレート原料の製造に、微生物の発酵が利用されているとは」を知っていただければ幸いです。（中西）



編集後記

9 月は天候不順と長雨続きで、さわやかな秋の気配を感じることができませんでした。せめて 10 月は、青空と澄んだ空気の秋晴れの日が多くなることを神頼みしたいところですが、今月は神無月、神様皆出雲に出張中、残念。さてどうするか。