

JOURNEY OF CACAO

カカオが育ち、私たちのもとへ届くまで



1. 苗を植える

鉢に植えられたカカオ豆は約5日で発芽し、45日ほどで30cmまで成長します。施設で大切に育てられた苗は農地へと植え替えられ、そこから約3~4年。ゆっくりと時間をかけ、実をつける木へと育てていきます。

豆知識：チャクラ農法

チャクラ農法は、エクアドルのアマゾンに住むキチュア族が守り続けている伝統的なアグロフォレストリー農法です。カカオを単一栽培せず、フルーツなどさまざまな植物と共に育てることで、自然に近い環境を保ちます。アマゾン全体の豊かな生物多様性の保全ができるのが特徴です。パニラビーンズでは、チャクラ農法で育てられたカカオを使用し、持続可能で伝統的な農法を守るための農家支援にも取り組んでいます。



2. 実を収穫する

カカオの木には、1本あたり年間20~30個の実がなります。一つひとつ手作業で収穫される実は、最大で長さ約20cm、重さ約1kg。ラグビーボールのような存在感のある果実です。



豆知識：幹に実るカカオ

カカオの花は、枝先だけでなく幹の太い部分にも咲きます。そしてその場所に実を結ぶという、少し不思議で、自然の力強さを感じさせるフルーツです。



3. 実を割り、カカオ豆を果肉ごと取り出す

収穫されたカカオの実はナタで割られ、中から白い果肉(パルプ)に包まれた状態で取り出されます。この果肉の中にある種こそが、チョコレートの原材料となるカカオ豆です。



豆知識：カカオはフルーツ

カカオは「豆」と呼ばれますが、実際はフルーツ。豆と呼ばれている部分は種で、果肉は現地ではフルーツとして親しまれています。パニラビーンズでは、この果肉の美味しさにも着目し、ドリンクやパルフェなどに活かしています。ライチを思わせるみずみずしい味わいが特徴です。

4. 木箱に入れて発酵させる

果肉に包まれたカカオ豆は木箱などに入れ、約4~6日間発酵させます。微生物の働きによって果肉は分解され、発酵の過程で生まれる酢酸と熱がカカオの発芽を止めます。このときに生成される糖やアミノ酸が、チョコレートの香りと味わいの基礎をつくります。

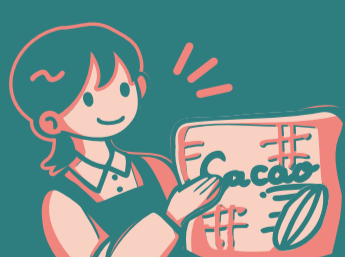


5. カカオ豆を乾燥させる

発酵を終えたカカオ豆は乾燥台に広げ、約15日かけて水分値4~7%まで丁寧に乾燥させます。この工程により、品質を保ったまま世界へ届けることが可能となります。

6. 船で輸送する

乾燥を終えたカカオ豆は通気性の良い麻袋などに詰められ、船に乗って世界中の国へと運ばれていきます。



7. 私たちの工場にカカオ豆が届く

こうしてパニラビーンズに届いたカカオ豆は「生豆」と呼ばれます。まだ発酵由来の酸味のある香りが残るこの豆が、焙煎や加工を経て、私たちが知る、あの甘くやさしいカカオの香りへと姿を変えていきます。



mmano
chocolate

VANILLABEANS

WINAK



みんなで育てる カカオの森プロジェクト

Our cacao farm project

詳細はこちらから