

# チョコレートのこぼれ話

## (11) 「食べるチョコレート」への歩み—その2：スペイン

佐藤清隆, Laura Bayés-García

「大西洋を西に向かってインディオスを目指す」という大冒険を企てたコロンブスのスポンサーとなったのが、イスラム教徒を追い出した直後のヨーロッパの弱小国「スペイン」。この賭けが見事に当たって、「新大陸」の資源を一手にヨーロッパに持ち込んだスペインが、瞬間に世界最強の国家になった。そのスペインが、メソアメリカで飲まれていたカカオが「食べるチョコレート」に変身する基礎を作った。

本稿では、カカオ飲料が初めてスペインに入った頃(表 11.1)と、現代におけるスペインのチョコレート事情を考察する。

### 11. 1 カカオがスペインに到達

1492年にコロンブス一行が「新大陸」を発見し、1502年の4回目の航海でホンジュラス沖の島の近くでカカオに遭遇するが、彼らはカカオに興味を示さなかった。

最初にカカオをスペインに持ち込んだのは、ヘルナン・コルテス(1485-1547)とされている。

16世紀に入ってから、続々とスペイン人が新大陸に向かったが、コルテスもその一人である。カリブ海の島々の征服に参加したコルテスは、1519年にキューバから船団を率いてメキシコに到着し、アステカ王国の征服を開始する。アステカ側の激しい抵抗にあって、一時は全滅の危険に見舞われるが、2年後にコルテス軍はアステカを制圧する。

「新大陸」の総督となった彼は、現地の食習慣を観察していち早くカカオの重要性を見抜き、本国にそれを紹介するとともに、自らもメソアメリカでカカオプランテーションを経営した。その場所は現在のホンジュラスで、この国には彼の名を冠した州がある。

### 11. 2 修道院でカカオを調理

メソアメリカで普通に飲まれていたカカオは、スペインの人々が競って飲むような味ではなかった。なぜなら、香辛料が加えられて猛烈に辛く、しかも苦かったからである。しかし、スペイン人

表 11.1 初めてスペインにカカオが入った頃の事件

| 年    | 事項                   |
|------|----------------------|
| 1492 | コロンブスが第一回航海で「新大陸」に到達 |
| 1502 | コロンブス一行が第四回航海でカカオに遭遇 |
| 1521 | コルテスがアステカ帝国を征服       |
| 1534 | ピエドラ修道院でカカオを調理       |
| 1543 | セビリヤにメソアメリカとの貿易所を開設  |
| 1588 | スペイン無敵艦隊がイングランドに敗北   |
| 1615 | アン王女がルイ 13 世と結婚      |

は、メソアメリカにおいても、スペインにおいても、カカオ飲料を芳醇な香りのする甘い飲みものに変えるように工夫した。それには、新大陸に持ち込まれ、そこでプランテーション栽培された砂糖が大きな役割を果たした。また、メキシコが原産で、メソアメリカでもカカオに入れられていたバニラがスペインに持ち込まれて、カカオの風味を改善した。

#### <ピエドラ修道院跡>

初めてヨーロッパでカカオが調理された場所は、スペイン東部のアラゴン地方の大都市であるサラゴサの南にある、ピエドラ修道院である。スペイン語で「石」を意味する「ピエドラ」が冠されたように、この修道院は大きな岩場に囲まれた地域に建っている。その記録によれば、1534年に初めてここでカカオが調理された。図11.1は、修道院の入り口にあるレストランに飾られている、かつての修道院でのカカオ調理の様子を描いた絵である。ただし、この絵が描かれたのはごく最近である。

ピエドラ修道院は、1098年にフランスに発したキリスト教派である「シトー会」によって1195年に建造された。実はサラゴサ周辺は、ほかのスペイン中南部地方と同じように、8世紀にスペインに侵入したイスラム教徒に長い間支配されていた。しかし、12世紀初めにこの地からイスラム勢力を追い出し、1137年にカタルニアとアラゴンが連合王国を作った勢いで、後述するポブレー修道院に次いで、この修道院が建立されたのである。その当時のアラゴン・カタルニア連合王国は、フランスとの間に緊密な関係が築かれていた。

実は、現在のピエドラ修道院は「修道院」として使われてはいなくて、いわば「修道院遺跡を利用した観光地」となっている。ピエドラ修道院は、人里離れた神秘的な山地に建てられたので、現在では、その周辺にある滝や池をめぐる公園や、建物を改造したホテルや修道院施設の展示などがある。その中に、スペインにおけるカカオの歴史を説明した立派な展示がある。

「ピエドラ修道院跡」には、遠路はるばる車を飛ばして多くの観光客が訪れている。筆者（佐藤）も、早朝にバルセロナから電車でサラゴサまで行き、一日に一本しかない路線バスに乗って2

図11.1 ピエドラ修道院の近くのレストランに飾られている絵



時間かけてピエドラ修道院「跡」までたどり着いた。当然、帰途のバスも夕方に一本しかないので、一日がかりの訪問となった。しかし、途中で目に入る湖や山肌などのアラゴン地方の風景は美しく、修道院跡には、カカオを調理した厨房も保存されている。

#### <ポブレー修道院>

また、サラゴサより東のカタルニア地方にあるポブレー修道院には、現在でもカカオを調理した部屋が保存されている。1151年に建てられたこの修道院は、バルセロナから車で約1時間半、奥深い山間を縫ってたどり着ける所にあるが、ピエドラ修道院よりもはるかに規模が大きい。筆者た

図11.2 ポブレー修道院の回廊



ちも、一日がかりでポブレ修道院を訪れた。ブドウ畑をはじめとして、その周りには広大な畑があったが、この修道院の領地と思われる。

1991年にポブレ修道院は世界遺産となったが、現在でも修道院としての機能を維持している。大きな回廊(図11.2)の2階には「チョコレートの間」があり、ここで、かつてカカオが調理されていた(図11.3)。近著で紹介したように<sup>1)</sup>、この部屋には大きな壺をささげ持つ修道士の絵がかかっているが、それは『旧約聖書』の中の「出エジプト記」に出てくる「マナの奇跡」を表している。奴隷に陥れられていたユダヤ人が、預言者モーセに導かれてエジプトから脱出してシナイ半島にたどりつくが、そこで40年放浪する。その時に食料がなくなって人々が騒いだときに、空から降ってきた食べ物が「マナ」で、絵の隅に書かれているラテン語には、「壺の一つ取って、それにマンナを入れ、主のみまえに置いてあなたたちの子孫のために保存しなさい。」とあった。我々は、その絵を「チョコレートの間」に掲げた人々の脳裏には、「チョコレートは『神の食べ物』である」という意識があったと想像している。

### 11. 3 スペインにおける難題：断食とチョコレート

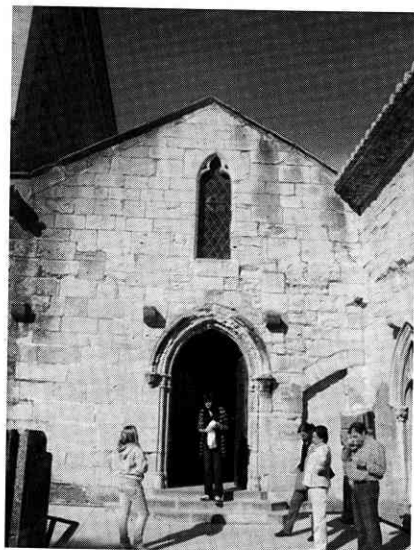
1500年代の半ばには、「新大陸」においてカカオプランテーションが広がり、セビリアの貿易事務所も開設されて、スペインにカカオ豆がたくさん輸入されてきた。1580年頃には、一般の人にカカオ飲料の販売が始まっている。甘くておいしい飲み物となったチョコレートに、メソアメリカや本国のスペイン人が熱中し始めるが、やがて重大な問題が起きた。それは「断食にチョコレートは抵触するかどうか」である。

スペインは、1517年から始まった宗教改革で勃興した新教徒と対抗するカトリックの最大の庇護者であった。したがって、厳格なカトリック教義に抵触する行為は許すわけにはいかないので、「チョコレートと断食の関係」は大きな問題となった。

### 11. 4 キリスト教と断食

断食とは、一定期間食事を意図的に絶つ行為のことで、キリスト教以外にも、ユダヤ教やイスラム教で行われている。日本では、断食を大齋と小

図11.3 ポブレ修道院の「チョコレートの間」の入り口



齋と呼んでいる。

カトリック教会では、断食期間中の1日には、たっぷりとする一回の食事と、少量の食事(朝食と夕食)ですませ、食事の間で固形物を食べないことになっている。大齋の期間の一回の大きな食事では、動物の肉を含む場合があるが、小齋の期間は動物の肉を食べない。音楽や歌に出てきて、リオデジャネイロでは世界的な祭典となっている謝肉祭(カーニバル)は、断食の前夜に肉にしばしの別れをすることに由来する。

キリスト教における断食は、創始者イエス・キリストが、悪魔の誘惑を断ち切って40日間荒野で修業をして、昼も夜も断食した苦難を追体験するための「修行」ということになる。断食期間中には、食事と食事の間に、飲み物はよいが固形物(ここでは食べ物とする)をとってはならない。したがって、水やジュースは飲み物なのでとても構わない。

そこで問題となるのが、カカオ飲料である。はたしてこれは「飲み物」なのか「食べ物」なのか。これをめぐる大論争が、1500年代後半から1600年代初めにかけてスペインで巻き起こった。

余談であるが、アカデミー女優ジュリエット・ピノシュが主演した映画「ショコラ」(2000年)は、フランスの田舎の小さな村にやってきた放浪中の母娘が、チョコレートの店を開いて村人と交

流する物語である。映画では、古い因習に村人を縛り付けている有力者の伯爵が、彼女らを激しく迫害する。その理由が、「断食期間中に、チョコレートのお店を開いた」というものである。ただし、この映画が描いた時代は「食べるチョコレート」ができていたので、断食期間中に食事の間にチョコレートを食べることは明らかにまずかった。ことの是非は別として、伯爵の立場はキリスト教義を守る立場からは理にかなっている。

現代のスペインでは、断食は普通の市民レベルでは行われていない。しかし、16世紀後半のスペインで、カカオを飲むことが断食に抵触するかどうかは、普通の人々にとって大問題で、そこで断食論争が起きたわけであるが、「カカオ飲料をどのように定義するか」が出発点となる。この論争は現代から見ても示唆に富んでいるので、ここに詳しく紹介する。

### 11. 5 世界で初めてのチョコレートに関する体系的な本

大きさではあるが、人類の歴史上で初めて、チョコレートに関する体系的な記述がなされたのは、1636年にスペインで出版された「倫理の問題—チョコレートは断食に抵触するかどうか」というタイトルの本である<sup>2)</sup>。それ以前にも、スペインやイタリアで11件のチョコレートに関する論文が出版されていたが、この本はそれらを体系的にまとめたものである。本書は、直ちにフランス語などに翻訳されてヨーロッパ中に広まった。

図 11.4 は、この本の表紙である。タイトルの下には、「さまざまな地域で飲まれているものに関する著書」とあり、本書は、「カスティリアの伯爵」、「貴族院の儀仗」、「インディオス総督」、その外にも3つの肩書を持つガルシア・デ・アヴェラネダ・イ・ハロ氏に献呈されている。この人物の立場や、この本によってスペイン王室がどのような判断を下したのかについては、調査不足のために筆者たちには不明である。

本稿では、289ページにわたる膨大な内容をすべて紹介することはできないので、断食に関する論争を整理する。最初に、「序言：カカオ飲料の作り方」として17世紀冒頭の時点におけるカカオに対するスペイン人の理解が述べられている。この点が、カカオ飲料が断食に抵触するか否かを

図 11.4 「倫理の問題」の表紙



決めるための重要な資料となる。本書の序文から引用する。

「当初は、チョコレートは、断食の期間中もそうでない時も飲まれていた。しかし、人々がその量や中身、さらには、加えられるさまざまな材料を理解するうちに、『チョコレートは断食に抵触するのではないか』という疑問が生じた。ある人々は、この飲み物はワインや水と同じように、いついかなる時でも自由に飲めるという理由を探している。他の人々は、その内容物に疑念を抱き、「食べ物」であるとして断食期間中の食事の間の摂取を禁止するべきだと主張している。さらに、両者の中間の意見を述べる人々もいる。」

本書が出版されるまでは、各自が勝手にこの問題を処理していた。そこで本書では、17世紀初頭のチョコレートの製法を記述した後で、チョコレートに含まれる内容物に基づいて「飲み物」と「食べ物」という二つの対立する説と、「内容物ではなく、量が問題である」という説が整理されている。以下に、それぞれを要約するが、今から見ても驚くほど詳しい記述がみられる。なお、原著では「新大陸」の植民地を「新スペイン」とか「インディオス」と書いているが、ここではメソアメリカに統一する。また、途中に挿入する注は、我々のコメントである。

#### 1. カカオ豆について

カカオ豆が、この飲料の基本的な材料である。

おいしい飲み物となる（注：図 11.7 に攪拌器を示す）。

また、ピノーリ・ココア（pinoli cocoa）という飲み物がある。これは焙炒したトウモロコシとカカオ豆を同じ量だけ混ぜて、何度も石の上で摩砕して、冷たい水を入れて泡立てて飲む。

（注：このピノーリという飲料は、名前は Pinol と少し異なっているが、現在のホンジュラスでも全く同じレシピで飲まれている。参考に図 11.8 を示すが、右下の写真の中の手回しの摩砕機はメタテと呼ばれる）。

以上に加えて、本書では多くのレシピを詳しく紹介している。メソアメリカでカカオ豆に加えられるものは、アニス、シナモン、クローブ、砂糖、トウガラシ、バニラ、食紅であるアチョーテ、ハーゼルナッツ、アーモンドナッツ、トウモロコシの粉、シェイドツリーの実、香りのする花びら、天然ゴムがある。一方、スペインでは、シナモン、クローブ、砂糖、焙炒したアーモンド、ハーゼルナッツ、メロンの種、乾燥したカボ

図 11.7 チョコレートを攪拌する機械（メキシコの La Joya 農園にて）



チャ、ハーブの粉、黒こしょう、しょうが、ナツメグが加えられ、スペイン王室では、アーモンドミルクや卵黄も加えている。また、温めて飲む場合と冷やす場合のレシピやその効能などについても議論されているが、それらすべてを紹介すると膨大になるので割愛する。）

図 11.8 ホンジュラスのピノール



カカオ豆を焙炒



トウモロコシを焙炒



カカオとトウモロコシを混ぜる



全部一緒に摩砕した後で、飲む

以上をまとめると、どれだけ材料がカカオ飲料に加えられているか、さらにどれくらいの濃さの飲み物であるかなどに関しては、飲む人々の好みによって異なるので一概に決めることはできない。一般に、濃厚な飲料が好まれる傾向がある。

### 3. 「チョコレートは飲み物である」説

この説の根拠は、以下の6点にまとめられる。

- I. もともとチョコレートは、メソアメリカにおいて飲み物として作られていた。そこにやってきたスペイン人も、現地の人々と同じように飲んだので、飲み物と理解するのが妥当である。
- II. メソアメリカでもスペインでも、チョコレートは、水やワインと同じように飲み物として店で売られている。
- III. もちろんチョコレートは、水のような単純な飲み物ではなく、ほかのものを含んでいる。しかし、ワイン、ビール、サイダーも「食べ物」の成分を含んだ飲み物であり、チョコレートも本質的にはこれらと同類である。ワインなどが断食を破らないのであれば、チョコレートも同じである。
- IV. 砂糖や蜂蜜は、それだけを大量に摂取すれば「食べ物」となり、断食を破るのは当然である。しかし、水に溶かせば飲み物となる。これと同じように、チョコレートの塊や粉をそのまま摂取すれば食べ物となるが、それを水に溶かせば飲み物であり、ほかの成分や香料を混ぜても断食を破らない。
- V. 習慣も重要である。たとえばクリスマスの徹夜の祈祷では、断食中であっても軽い食事が許される。チョコレートが飲み物として認められるのであれば、断食中であっても飲むことが許される。
- VI. 最後に、グレゴリオ8世、クレメンテ8世、パウロ5世、ウルバヌス8世、トレント会議の枢機卿の勅書には、「チョコレートは飲み物であり断食を破らない」とある。

### 4. 「チョコレートは食べ物である」説

この説は、上記の6点の「飲み物」説に反論する形となっている。

- I. メソアメリカにおいてチョコレートは飲み物として作られたが、それは食べ物や栄養物として摂取されていた。スペイン人も同じような扱いをしている。チョコレートは飲むものであるが食品

であって、その摂取は断食を破る。

II. チョコレートはたまたま飲み物の形をしているが本質的には食べ物で、栄養物として摂取され、贈与されている。その点が水やワインと異なっているので、断食を破るものである。

III. チョコレートが水やワインと違うのは、その準備の過程が全く異なることである。ワイン、ビール、サイダーなどは、もともとの材料を蒸留したり圧搾することで飲み物としており、さらに、他の食べられる成分を溶かし込んで作られるので、本質的に飲み物である。チョコレートの場合は飲む材料と食べられる材料を混ぜて作るが、食べられる材料の性質が変わるように溶解や圧搾、蒸留などの操作を行っていない。したがって、食べ物としての性質を保ったままなので、断食に抵触する。すなわち、チョコレートは、第一義的に食べ物であり、飲み物であることは二義的な属性である。

IV. 砂糖や蜂蜜は、希釈して飲むので断食を破らない。しかし、チョコレートの場合には、そこに含まれている材料は、食べ物としての形を変えないで水に含まれている。したがって、砂糖や蜂蜜の飲料は断食を破らないが、チョコレートは破る。

V. 習慣は、断食とは無関係である。

VI. 正式な権威のある聖職者会議で「チョコレートは飲み物であり断食を破らない」という決定はなされていない。

### 5. 「量が問題だ」説

これは上記の2つの説の折衷であり、チョコレートの中身ではなく量を問題にしている。すなわち、「チョコレートは断食中でも摂取できるが、固形物を入れることなく、少量だけを飲むことにすれば断食を破らない。」

以上が、世界で初めて体系的にチョコレートが論じられた書：「倫理の問題」の中の「断食論争」の概要である。この論争がいつどのような形で決着されたのかは、現在調査中である。しかし、この本で繰り返された論争ではサイエンスの立場から見ても面白い点がいくつか含まれている。たとえば、ワインとチョコレート飲料の比較では、「食べ物」説の言うとおりに、ワインの中では酒石酸の沈殿を除いて固形成分が分散すること

はなく、全体が溶液となっている。一方のチョコレート飲料では、冷やしてあればココアバターの結晶粒子がサスペンションで分散し、温めてあればココアバターの油滴がエマルジョンとして分散している。また、カカオパウダーの粒子も分散している。したがって、構造と物性という立場からみれば、両者はまったく異なっている。しかし17世紀初頭の論争に、このような立場からコメントしても意味がないのは当然である。それよりも栄養価値が重要であろうが、断食を破る栄養量の閾値を定義することも、歴史をさかのぼれば意味が失われる。

仮に筆者がこの論争の決着を依頼された場合に判定するのは、最も無難に、折衷案の「量が問題だ」説ではなかろうか。

### 11. 6 その後のスペインのチョコレート

世界に先駆けてカカオを持ち込んだスペインは、約100年間、カカオを「門外不出」とするが、おいしいチョコレートの漏出を完全に止められるはずもなく、さまざまなルートでイタリアやフランスにチョコレートが伝わっていった。

1588年に、スペイン無敵艦隊がカトリックに敵対するプロテスタントのイングランドによって殲滅させられると、スペインの覇権は急速に衰え、それまでの宿敵であったフランスのブルボン王家との同盟が必要となり、スペインのアン王女とルイ13世が結婚することとなる。このアン王女がスペイン宮廷から多くのチョコレート職人をフランス宮廷に連れて行ったために、「公式」にチョコレートがフランス、および欧州の宮廷に広がることとなった。

さて、現代のスペインにおけるチョコレート事情はどうであろうか。

2008年の国際統計では、スペインで一年間に一人が消費するチョコレートは3.3kgである。これは日本の2.2kgの1.5倍であるが、スイスやベルギーの三分之一である。ヨーロッパ各国の消費量と比較してスペインの消費量が少ない理由の一つが、夏場の販売が一部のチョコレート会社を除いて停止するためである。その理由は、高温となってチョコレートが融けることと、表面が白くなる「ファットブルーム」が発生するためである。

以下に、スペインのマーケットにおける主要な

チョコレート会社を示す。

- \* Chocovic
- \* Torras
- \* Valor
- \* Lacasa
- \* Elgorriaga
- \* Cacao Sampaka
- \* Amatler
- \* Comes
- \* Simon Coll
- \* Cantalou
- \* Netrexpa
- \* Delaviuda

この中では最初の4社が最も大きく、Chocovic社で最も人気のあるチョコレートを図11.9に示す。これに加えて多国籍企業のネスレ社、リンツ社、クラフト社も参入していて、スペインのチョコレートの販売においては、ネスレ社がトップである。

これらの会社の中で、大変ユニークなチョコレートビジネスを展開しているのがバルセロナに本拠を置くCacao Sampaka(カカオサンパカ)である(図11.10)。日本にも3つの店を最近開いたこの会社が設立されたのは2000年であるが、アフリカのギニア湾に浮かぶ小国、赤道ギニアのビオコ島にある首都マラボの南の小さな村、Sampakaが店の由来である(図11.11)。Sampaka(あるいはSampaca)は、この島を探検したイギリス人、Samuel Parkerの姓名を短縮したと言われているが、1800年代の初めにスペインがこの島を領有し、カカオプランテーションを開いたことになって社名にした。

Cacao Sampakaのカカオビジネスの特徴は、徹底してカカオの木の種類にこだわっていること

図11.9 スペインのChocovic社のクランチチョコレート





図 11.10 バルセロナの Cacao Sampaka 本店



である。たとえば、文献<sup>1)</sup>でも書いたように、メキシコのタバスコ地方で、接ぎ木によってクリオロ種だけのカカオ農園を有機農業法で展開している、La Joya 農園のカカオ豆だけを使った高級チョコレート売っている。

また、メキシコ南部のチャパス州のソコヌスコ地方の約 3000 件のカカオ農家を組織して、伝説のクリオロ種「リアル・ソコヌスコ・クリオロ」を契約栽培している。ソコヌスコ地方は、コルテスが制圧する前のアステカ帝国の中で最も良質のカカオ豆を生産したことで有名であるが、その後は、病害に強いフォラストロ種に切り替えて、クリオロの栽培は途絶えていた。

しかし、2004 年に、スペインの NPO 法人である Kabk'uh の援助で、マヤ有機栽培ネットワークがリアル・ソコヌスコ・クリオロを復活するプロジェクトを開始して、今では上記の数の農家がこのプロジェクトに参画している。

そもそもクリオロ種は病気にやられやすく、大変にリスクなカカオの木である。そのために、クリオロのカカオは中南米でしか育たず、世界のカカオ豆の生産量の 10% に満たない。したがって、その中の一種であるリアル・ソコヌスコ・クリオロの栽培には細心の注意を払わなければならない。そのために、Cacao Sampaka 社の創立者である Quim Capdevila 氏は、ソコヌスコの農家が組織する組合を直接指導して、栽培から発酵、乾燥、荷造りまでの管理を行っている。

図 11.11 赤道ギニアのビオコ島にある小村、Sampaca。



リアル・ソコヌスコ・クリオロを使った豆は、通常の数倍以上の値段で売られているが、もちろんそれは生産農家にペイバックされている。ソコヌスコのあるチャパス地方は、メキシコでは最貧の地域なので、Cacao Sampaka 社が進めているカカオビジネスは、この地域のカカオ産業にとって大きな便宜をもたらすものとなっている。その功績が認められ、Cacao Sampaka はスペイン王室御用達となった。

(さとう・きよたか, ラウラ・バイエス-ガルシア)

#### 参考文献

- 1) 佐藤清隆, 古谷野哲夫, 「カカオとチョコレートのサイエンス・ロマン—神の食べ物の不思議」, 幸書房 (2011)
- 2) Antonio de Leon Pinelo, Question Moral (1636)

#### 著者の紹介 (Laura Bayés-García)

バルセロナ生まれ。バルセロナ大学の化学科と食品工学科を卒業して、現在結晶学科の博士課程に在学中。放射光 X 線回折法を用いた脂



質の結晶化の共同研究のために、広島大学食品物理学研究室をたびたび訪問している。本稿では、古代スペイン語で書かれた参考文献を英語に翻訳した。