みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

チョコレートの歴史：飲み物から食べ物へ：特集　大人のチョコレート

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2015-11-17 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 八杉, 佳穂 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/4895

チョコレートの歴史

飲み物から食べ物へ

コーヒーや紅茶が登場する遙か昔から、
人間を魅了してきたカカオ。
約4000年という長い歴史をひもとく。

文＝八杉佳穂（国立民族学博物館教授）

チョコレートを高いところから注ぎ、泡をたてている様子。中米のトゥデーラ絵文書（1553年）より。
©PPS通信社

新世界には、トウモロコシ、ジャガイモ、トマト、イチゴなど、旧世界にはなかった珍しい作物がたくさんあった。それらは人々の飢えを救い、食卓を豊かにしてきたが、そのなかでもカカオはとりわけ文化史的におもしろいものである。飲み物になるばかりか、お金や薬などにも使われ、また生育の仕方も幹に直接花を咲かせ実をつけるという変わったものであったからである。

カカオの起源と古代文明

カカオは南米の西アマゾンあたりが起源とされている。しかし南米では、カカオ豆のまわりについているブドウのようなキューティクルを利用しただけで、豆は利用されなかった。カカオを栽培して、豆を利用したのは、オルメカやマヤやアステカなど、中米で盛えた諸文明を築いた人々であった。

カカオは、最初は豆のまわりのキューティクルを吸うだけであっただろうが、やがて飲み物として利用されるようになった。飲まれ始めたのは、土器の内壁に付着した物質の最近の科学的調査から、少なくとも中米で最初期の土器が現れた頃（紀元

マヤ文明が栄えた古典期後期(600〜900年)の土器。カカオをすりつぶす姿が描かれている。(撮影：ニコラス・ヘルムース)

ナットール絵文書（14世紀）に描かれた結婚式の様子。中央にカカオの花が見える。"Codex Zouche-Nuttall" Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, Graz,Austria.

前一九〇〇年〜一七〇〇年）までさかのぼることができる。場所はカカオの栽培に適したグアテマラ太平洋岸低地である。ということは、土器出現以前から器として用いられていたヒョウタンでも飲まれていた可能性が高い。

マヤ文明は、カカオが生育する条件を満たす地域を含む低地で、三世紀から一〇世紀にかけて繁栄の極致に達したが、たくさん興味深い資料を残している。美しい土器の壁面には、カカオを平臼ですりつぶす場面や飲む場面などが描かれ、五世紀には、カカオという語が、カ・カ・ワと音節文字で記された。中米で繁栄したサポテカやアステカなどの諸文明でも、カカオは珍重され続け、土器や石彫、絵文書などに描かれた。一六世紀以降中米にやってきた西欧人も、カカオがさまざまな形で利用されることを書き残している。

飲み物にするためには、まずカカオ豆を発酵させたあと煎って、それを石臼ですり潰す。脂肪分が多いので、なかなか水に溶けない。そのため、容器を高く掲げ、もう一つの容器に注ぐ。そうして泡立たせて飲んでいた。一六世紀の記録によると、水に溶かし、トウガラシやアチョテ（食紅）などを入れたものであった。それは「人間の飲み物ではなく、豚の飲み物で、吐き気を催す」といわれるほど奇妙なものであった。しかし「女と交わるために飲む」のだとか、「一杯飲むと、ほかに何も取らず、一日過ごすことができる」精力剤のような効果があるとされていた。ところが一六世紀の末になると、バニラやシナモン、砂糖などを入れ、温かくして飲む方法に変わり、女性を惹きつける飲み物となった。

貨幣、交易品、儀式とカカオ

カカオが生育するためには、湿潤で高温な気候でなければならない。その条件を満たすところは、熱帯地域の中でも限られており、中米では、メキシコとグアテマラ国境あたりのソコヌスコ地方がもっとも生産量が高く有名であった。生産地が限られているということは、生産量が把握できるということであり、お金として都合がいい。カカオ豆は、親指の先ほどの大きさで、堅牢なので、これもお金として使われた理由のひとつに数えられよう。お金に偽金があるように、カカオ豆にも中に泥などを詰めた偽豆があった。

18世紀のチョコレートハウスの様子。同時期にできたコーヒーハウスと同じように、上流階級の人々の社交場であった。©PPS通信社

女流画家リオタールの描いた油絵「チョコレートを運ぶ少女」（1744年）。バニラやスパイスなどを加え、飲み物としても洗練されていった。©PPS通信社

四大発明により、世界中で愛される嗜好品に

ではどれくらいの価値があったかというと、一六世紀の中頃のメキシコのトラスカラでは、雌七面鳥が一〇〇粒、雄七面鳥が二〇〇粒、雌鶏四〇粒、雄鶏二〇粒、採りたてのアボガードが三粒、大トマト一粒といった値で取引されていた。ユカタンの荷担ぎは一日二〇粒であったというのであるから、一粒の値がかなりしたことがわかろう。そうであるから、カカオ豆を落とすと、自分の目でも落としかたかのように一所懸命探し拾うほど大切なものであり、カカオ飲料は、支配者しか飲めない高貴な飲料であったのである。

カカオ豆はたいへん貴重なものだったので、王への重要な貢ぎ物ともなった。同時に、誕生から死に至るまでに執り行われるさまざまな儀式に用いられた。いまでも結婚の際に結納品のひとつとしてカカオ豆が贈られる村がある。

また、カカオは有用成分が三〇〇種類ほど含まれており、昔から薬としての役割も果たしてきた。神経の沈静、筋肉の弛緩作用、皮膚軟化作用などによって、炎症、下痢、血便、悪寒、虫ささされ、難産などの治療に用いられてきた。

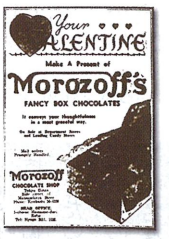
ヨーロッパ、そして世界へ

ヨーロッパにカカオをもたらしたのは一六世紀、アステカ文明を征服したエルナン・コルテス（一四八五～一五四七）という説が流布しているが、確かではなく、実際には宣教師たちが持ち帰ったようである。一七世紀になると、カカオの飲料チョコラーテは、人々を魅了し始め、イギリスではコーヒーハウスとともにチョコレートハウスができた。しかし、嗜好飲料としては、同じ頃入ったコーヒーや茶に負けることになる。それはカフェインという刺激物が少なかったことや、脂肪分が多くて用意するのに手間がかかり、またたくさん飲めなかったことが原因と思われる。

しかしチョコレートは、一九世紀に入って、飲み物から食べ物に変身して、嗜好品としての地位を回復することになる。そのためにはいくつか発明がなされる必要が

日本のチョコレートの歴史

江戸中期に伝わった贅沢品は
バラエティに富んだ人気菓子に。



上／大正7年、国産第一号の「森永ミルクチョコレート」。下／1936年の英字新聞に掲載したモロゾフの広告。（写真提供：森永製菓、モロゾフ）

日本に最初にチョコレートが伝わったのは一八世紀末。茶もコーヒーも最初は医薬品として伝わったが、チョコレートも同じであった。それも陰萎の治療薬としてであった。もちろんその当時は飲むものであったので、固形のチョコレート棒を削って、卵と砂糖を入れて、茶筅で蟹のアワのように泡立てて飲んでいた。チョコレートをはじめて「食べた」のは、一八七一～七三年、岩倉具視らの遣欧使節が最初とされている。

一八七七年、東京・両国の米津風月堂が日本で初めてチョコレートを商品として加工・販売。一八九九年に森永製菓がチョコレートの製造をはじめ、不二家や明治製菓がその後に続いた。チョコレートブームの一端を担いだのがバレンタインデーであるが、日本ではモロゾフが一九三六年に英字新聞に掲載した広告がその最初といわれている。五八年にはメリーチョコレートが、デパートでバレンタインセールを行なっている。しかし当時はあまり売れず、盛んになったのは一九八〇年代になってからである。（文＝八杉佳穂）

世界のチョコレート事情

味の好みは国によって千差万別。
チョコレートで知るお国柄。

スイス
ミルク入りチョコレート、滑らさを出すコンチングの発明で近代化に大きく貢献したスイス。ミルク・チョコレートは国の誇りであり今も愛されている。

イタリア
エスプレッソの国イタリアではチョコレートも深煎りで香ばしいものが好まれる傾向に。ヘーゼルナッツをローストしたジャンドゥジャはイタリアが発祥。

フランス
ショコラティエのセンスと技を感じさせる、繊細で美しいボンボン・ショコラの都。パリのみならずフランス各地にショコラショップが点在している。

ベルギー
ゴディバやメリーなどでお馴染みのチョコレート王国。「プラリーヌ」と呼ばれる一口ショコラはフランスより粒が大きめで、型に流して作るのが一般的。

イギリス
板チョコ誕生の地イギリスには、チョコホリックといわれる愛好家も多い。キャドバリー社に代表されるチョコレートバーが主流で、濃厚な味が好まれる。

アメリカ
ヨーロッパに少し遅れ、18世紀中頃よりチョコレート産業が興ったアメリカ。最大手のハーシー社はアメリカ軍の非常食も開発。安価で食べ応えがある。

19世紀のフランスのポスター。女の子が手にしているのは固形チョコレートのよう。食べ物となることで大きな変化を迎えた。©PPS通信社

あった。

まずは一八二八年、オランダのヴァン・ホーテンがカカオ豆に含まれる五〇％以上の脂肪分を半分以下に取り除いて、ココアを作ることに成功。続いてイギリスのフライ社が、ココアとカカオバターを混ぜて型に流し込み食べるチョコレートを作る。さらにその後スイスで、それまで相性の悪かったミルクをチョコレートに混ぜ合わせることができるようになり、一八八〇年にはスイスのルドルフ・リンツが、ざらつく粒子を細かくする機械を発明。これにより舌触りのよいチョコレートが生まれた。

四大発明と称されるこの画期的な発明により、チョコレートは広く世界に広まることになったのである。

やすぎ・よしほ
1950年広島県生まれ。京都大学文学部卒業。マヤ言語学、文字学、中米文化史専攻。主な著書に『チョコレートの文化誌』（世界思想社）、『マヤ文字を解く』（中央公論新社）など。