



チョコレート^{げんりよう}の原料とな
るのは、何^{なん}という豆^{まめ}？

- ① ササゲ^{まめ}豆
- ② テボウ^{まめ}豆
- ③ カカオ^{まめ}豆

こた
答えはうら^め面で！



たえ まめ まめ さぎ げまめ かんどう せきほん
答：③カカオ豆です。ササゲ豆(大角豆)は関東では赤飯に、テ
ボウ豆(手亡豆)は白あんの材料になります。

しら
調べてみよう！

『どうやってできるの？チョコレート(しぜんにタッチ!)]

(ひさかたチャイルド 2023.1 J588/26NX)

みなみ くに と
南の国で採れるカカオの果の様子や、チョコレートができるまでの
さぎょう わ しゃしん せつめい いた
作業がコマ割りの写真とともに説明されています。板チョコレートからで
きるお菓子の材料や作り方も分かります。(低学年～)

つぶ
『ひと粒のチョコレートに』

さとうきよataka ぶん え ふくいんかんしよてん
(佐藤清隆/文 junaida/絵 福音館書店 2023.10 J588/29NX)

まんねんいじょうまえ げんりよう はっけん た
1万年以上前にチョコレートの原料であるカカオが発見されてから、食
べられるようになるまでの歴史を物語の形式で伝えます。カカオの採れ
る国が地図で確認できたり、自然の力を生かしながら人々が重ねてきた
くにか ち ず かくにん しぜん ちから い ひとひと かさ
工夫がイラストでも描かれています。(中学年～)

『イチからつくるチョコレート(イチは、いのちのはじまり)』

へん へん え のうさんぎよそん
(APLA/編 オルター・トレード・ジャパン/編 バン・チハル/絵 農山漁村
ぶんかきょうかい
文化協会 2018.1 J588/64N)

まめ たね はじ まめ はっこう ほ い
カカオ豆の種まきから始まり、豆を発酵させ干して煎ってつぶしてとい
うチョコレートをつく ほうほう しゃしん わ かんまつ さんこう
うチョコレートを作る方法が写真とイラストで分かります。巻末に、参考
になる本が紹介されています。(高学年～)

見てみよう！

「チョコレート・ココア大辞典」(日本チョコレート・ココア協会)

<http://www.chocolate-cocoa.com/dictionary/>

チョコレートとココアができるまでのこうてい にほん せかい た
チョコレートとココアができるまでの工程や、日本と世界で食べられるよ
うになるまでの歴史について知ることができます。用語辞典もあります。