

日本を旅する
プレミアムに
会いに行こう

東京都小笠原村の折田農園&埼玉県草加市の平塚製菓株式会社

東京産カカオのみを使った チョコレート「東京カカオ」

東京都から南南東へ約1000kmの太平洋上に浮かぶ小笠原諸島は、亜熱帯性気候で夏は都内よりも蒸し暑く、冬は都内よりも温かい気候です。交通手段は、船のみ。東京から父島まで24時間、父島から母島まで2時間。なんと約26時間の船旅です。東京産のカカオにこだわったチョコレートづくりを紹介します。

Made in TOKYO を夢見

1901年(明治34年)に創業した平塚製菓(埼玉県草加市)は、110年を越えるものづくりで培った技術力を武器に、様々な企業にOEM*で最適な商品を提供してきました。特にチョコレートの製造技術にはプライドを持ち、自社製品の開発にも意欲的に取り組んでいました。

2003年、念願だった東京カカオの取り組みが始まります。ガーナの 카카오 農園を視察し、カカオの研究を本格化しました。ガーナの 카카오 農園の体験を平塚正幸社長は、「カカオの実が幹から直接鈴なりに実る光景に驚き、カカオという果物に興味を持ちました。『わが家の庭にもあったら……』と、その時の感動を言葉にしています。

その後、ベトナムの農園を視察し、東京カカオプロジェクトチームを発足させました。そして、気候などを考慮しカカオの栽培地を小笠原諸島に決めました。

2010年には、1665鉢分のカカオの種を植え167本が発芽しました。しかし、気候条件はクリアしていたはずなのに、原因がわからないまま、すべてが枯れてしまいました。

カカオ栽培に成功する

小笠原諸島で最初のカカオ栽培に失敗したあと、同島で折田農園を営む折田一夫さんと出会いタッグを組みました。折田さんは、母島でマンゴーの栽培に初めて成功した経験を持つプロフェッショナル。小笠原の気候を知りつくし、チャレンジ精神あふれるエネルギーな研究者です。

早速、折田さんと共にインドネシアのカカオ農園を視察し、気候、土壌、栽培方法などを学んできました。

折田さんが栽培当時は振り返ってくれました。「果物をいろいろ育てているし、カカオもなんとかなるだろうと思っていました。ところが、カカオはとても繊細で予想以上に弱い果物でした。根腐れの原因がわ

見どころスポット



母島の旧ヘリポートの星空

太平洋に浮かぶ小笠原諸島の星空は、環境省「全国星空継続観察」事業の全国ランキングで2年連続1位となる記録を達成しています。絶海の孤島で見上げる日本一の星空は格別です。

住所 東京都小笠原村母島
電話 04998-3-2300(小笠原母島観光協会 直通)
詳しくは<https://hahajima.com/sights/>(小笠原母島観光協会・観光名所案内)



ローズ記念館

耐熱性に優れ、加工しやすい母島特産のローズ石を使った郷土資料館です。戦前使われていた民具や漁具、製糖機器などを展示しています。ローズ石は、1869年(明治2年)頃、母島に定住し、開拓に貢献したドイツ人ロルフスによって発見されました。

住所 東京都小笠原村母島元地
電話 04998-3-2064(ローズ記念館 直通)
詳しくは<https://hahajima.com/sights/>(小笠原母島観光協会・観光名所案内)



北村小学校跡地

北村小学校は1887年(明治20年)に開校され、1944年の強制疎開後に閉校されました。石段を上った両側に、製糖圧搾機の石ローラーを積み重ねた門柱が残り、ガジュマルに覆われた道路脇の石垣が当時を偲ばせています。

住所 東京都小笠原村母島衣館
電話 04998-3-2300(小笠原母島観光協会 直通)
詳しくは<https://hahajima.com/sights/>(小笠原母島観光協会・観光名所案内)



- 1 バレンタインデーを前に予約が殺到している東京カカオ 3,240円(税込)+送料
- 2 折田農園で大きな実を着けたカカオ
- 3 初めて種から芽を出したカカオの苗
- 4 発酵に欠かせないカカオパルプ
- 5 母島の強い台風をさえぎるように建てられたカカオ栽培のハウス
- 6 東京カカオの風味の要となる滑らかさと風味を高めるコンチングと呼ばれる工程

【お問い合わせ】
東京カカオチョコレートショップ
電話 0120-553-550 営業時間 平日9:00~17:00
<https://tokyo-cacao.com/>
※販売量には限りがありますので、購入できない場合もございます。



からず、大学の先生に土壌を調べてもらったりして、一つ一つ原因を紐解いて解決し、新しい発見を積み重ねました。そうしていると、カカオ栽培がおもしろくなり、のめり込んでしまいました。初めは花が咲くだけで喜び、実がつけば感動しました。今では、安定して栽培できるようになりましたので、東京産カカオのチョコレートをお楽しみいただけます」と、誇らしげに語ってくれました。

試行錯誤を繰り返した発酵

カカオは、一年中花を咲かせ実がなりますが、その中で年に2回の収穫のピークを迎えます。一つ一つ手作業で収穫した母島のカカオは、船便で東京へ送り出され、埼玉県草加市の加工工場に運ばれます。

カカオの実がカカオポットと呼ばれ、ナイフで割り、種を取り出します。紫色の種は、甘いパルプに包まれています。このパルプは発酵の要で、一次発酵と二次発酵を行います。

参加している入江智子さんは、「すべてが初めての経験の連続でした。カカオ農園では、落ち葉を小まめに取り除きカカオの木の様子を毎日朝から晩まで観察しました。東京から重機や設備を運び、自働の散水設備も造りましたね。収穫したカカオからチョコレートに加工する工程では、発酵が一番苦労しました。カカオの発酵に関する国内の資料はまったくなく、とにかく原産国に学び、バナナの葉にくるんでみたり、木箱に入れてみたり、酵素を加えて寝かしてみたり、温度管理なども変化させながら無数に試しました。それらの試行錯誤の末、生カカオのフルーティさを残したチョコレートが完成しました。その時の達成感、人生最高の思い出となっています」と、東京カカオが完成するまでの経験を語ってくれました。

小笠原で育ったカカオを使った「東京カカオ」の口溶けをぜひお試しください。

*Original Equipment Manufacturerは、他社ブランドの製品を製造すること、またはその企業のこと。