

チョコレート本来の味をご存知だろうか。甘いミルクチョコレート、洋酒の香りのボンボンショコラ、抹茶味の京風チョコレート。どれも美味しいが、その味は力力才に砂糖やさまざまな香りを混ぜたものである。もっとシンプルな、自然のままのチョコレートはそのままのチョコレートではないのだろうか。中央アメリカのコスタリカには、そんなチョコレートを味わえる場所がある。

コスタリカ東部のタラマント地方は考古学的には、マヤやアステカなどの古代文明が栄えたメソアメリカ地域の南縁部にある。ここに住むブリアリ、カベカルなどの先住民族は、昔から力力才を育ててきた。しかし現在の力力才栽培は、



10

みんなく 食の民族誌

た。この窮状を前に人々は団結し、87年に力力才農民の協同組合が結成された。

そして自然保護を推進するNGOや研究機関の指導を受け、病害に強い力力才品種を導入したり、フェアトレード(公正な貿易)の国際認証を得て、収益を安定させたりした。

中には、豊かな自然を求めて訪れる観光客を積極的に受け入れ、エコツーリズムに参入する者もでてきた。

例えば、ブリアリ民族居住地のチロレ村には、地元の女性グループのチョコレート工房がある。力力才豆を焙煎して石で潰して臼で挽き、湯に溶いた素朴な飲み物を見学者に振る舞う。

タラマンカ地方のチョコレートの美味しさは、甘さよりもマイルドな苦みが爽やかだ。

べることがができるのだ。

タラマンカ地方のチョコレートの美味しさは、甘さよりも苦さにある。それはこの地の先住民族が守ってきたチョコレート本来の味に他ならない。

本来の苦さ守る先住民族

コスタリカのチョコレート

鈴木 紀



ブリアリ民族の女性(筆者撮影)



先住民族の女性グループが製造販売するチョコレート

力力才栽培と苦難の歴史



の女性グループのチョコレート工房がある。力力才豆が土地を失った。同社が1940年代に撤退すると、徐々に先住民族による力力才栽培が復活したが、70年代末に力力才の伝染病がまた再び現れた。生産は激減し、力力才畑が次々と放棄され

予定です。
（国立民族学博物館准教授）
（次回は8月5日掲載のトウ・バー（豆からチョコレート業界では、ビーン・トウ・バー（豆からチョコレート）がトレンドだ。これは、

産地を特定した力力才を原料にチョコレートをつくることである。プラヤ・コクレス村の農園は、もう一步進めて、ツリー・トゥー・バー（力力才樹からチョコレート）を作ることを目指す。自農園と近隣の20余りの農園から別々に力力才を調達し、力力才分72%に統一したダークチョコレートを作ることによって異なる力力才の味を比べることができるのだ。

タラマンカ地方のチョコレートの美味しさは、甘さよりも苦さにある。それはこの地の先住民族が守ってきたチョコレート本来の味に他ならない。

© 京都新聞社 無断複製・転載を禁じます