

■ 新刊 2011年10月15日発刊

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

■ 著者: 佐藤 清隆 広島大学名誉教授
古谷野 哲夫 (株)明治 菓子開発研究所長

■ B6判, 230頁, ソフトカバー, 定価 1890円 (本体 1800円) 送料 290円

■ 発行: 幸書房 (TEL03-3512-0165、FAX03-3512-0166)

● 主な目次

序章 お菓子の王様

華やかなプレミアムチョコレートの世界/チョコレートの種類/チョコレートの作り方、
チョコレートの故郷ではチョコレートが作れない/飲むチョコレートから始まった/
カカオとの遭遇/サイエンスのロマン

第1章 チョコレートの故郷の風景

カカオ豆の買付所/カカオの木/豆の収穫/発酵と乾燥

第2章 カカオ豆の発芽

カカオの生涯/アオギリ科/発芽と生長/アグロフォレストリー

第3章 カカオの花の受粉とポッドの生育

受粉(幹生花・カカオの花の構造・コスタリカのカカオの受粉)/カカオの病害

第4章 カカオ豆の発酵と乾燥: チョコレートは発酵食品

カカオ酒/カカオの発酵のしくみ/カカオ豆の乾燥/「チョコレートの南北問題」

第5章 カカオ豆の焙炒と香りの誕生

食べ物のおいしさと匂い/匂いの感じ方/カカオ豆の焙炒/香りの前駆体/チョコレートの香り成分/チョコレートの香りの生理効果

第6章 メソアメリカの人々がカカオを飲む

人類がメソアメリカへ到達/メソアメリカ/トウモロコシ、そしてメタテとマノ/メソアメリカにおけるカカオ

第7章 ヨーロッパ人がカカオと遭遇

スペインとコロンブス/コロンブスはこの生まれか?

第8章 メソアメリカから世界へ

スペインによるメソアメリカの征服/カカオが世界へ/クリオロ・フォラステロ・トリニタリオ

第9章 カカオがヨーロッパで華麗に変身

スペインにおけるカカオ/カカオの変身は修道院から/カカオの華麗な変身を支えたバニラと砂糖/欧州の宮廷へ/
カカオのライバル登場

第10章 「飲むココア」と「食べるチョコレート」の誕生

「チョコレートの父」の町/オランダとカカオ貿易/ファン・ハウトゥンの発明/ウェースプ博物館/ついに出来た「食べるチョコレート」

第11章 現代のチョコレートの完成

スイスとチョコレート/ミルクチョコレートの誕生/コンチングの発明/テンパリング

第12章 チョコレートの未来

チョコレートへの誤解を解く/チョコレートと健康/チョコレートのおいしさは何で決まるか?/広がるチョコレートの世界/
カカオの木の改良と遺伝子工学/日本でカカオを栽培できるか?/絵画や物語に出てくるカカオ、チョコレート、シヨクラ/
チョコレート石鹸



神の食べ物の不思議



カカオとチョコレートの
サイエンス・ロマン
佐藤 清隆
古谷野 哲夫 著
幸書房

全国の書店やネット書店から購入できます。