

きかいってすごい！

くじっさいにカカオまめからチョコレートを作ってみて！

一宮西部小・2 伊藤 大生

「チョコレートはぼくの考えだと、かくぎとうにちやく色りようをぬって作られていると思っていました。でも、本を読んだらちがいました。」

チョコレートはカカオまめから作られていて、じっさいはまめじやなくて、タネということにびっくりしました。ぼくは、カカオまめがどういうものか知らなかったので、カカオまめからチョコレートを作ると手作りキットをかって、じっさいに作ってみました。

カカオまめはかたくて、においはあまずっぱかったです。火であぶると、少しかわがわれてくるので、さましてからカカオまめをとり出します。かわむきは、かわがスポツとむけていくのがたのしかったです。

むずかしかったのは、すりつぶすところです。なめらかになるまでずっとすりつぶけていたけど、なかなか本のようにならなくて、「これしつぱいじゃない？もうむりかな？」と、ママとしんぱいになっていました。それでも二時間三十分がんばっていたら、だんだんなめらかになってきてチョコレートっぽくなりました。でも、たべた時には、まだザラザラしたかんじが多かったです。

人の手でチョコレートを作っていくのは、体力もきん肉もつかうので、きかいを作った人が本当に天才だと思います。七十二時間石

うすが回ったり、火であぶったりすることや自どうでうごきつけることが本当にふしぎです。

もしこのきかいがなかったら、ぼくたちはチョコレートをたべられていなかったし、ふねがまだ作られていなかったら、日本までカカオまめをはこんでくることもできなかったです。どんどんぎじゅつもかわっていったからこそ、地きゆうぜん体でチョコレートがたべられるようになったのだと思います。

カカオをそだてている人、きかいやチョコレートを作っている人たちみんなに「ありがとう」とつたえたいです。