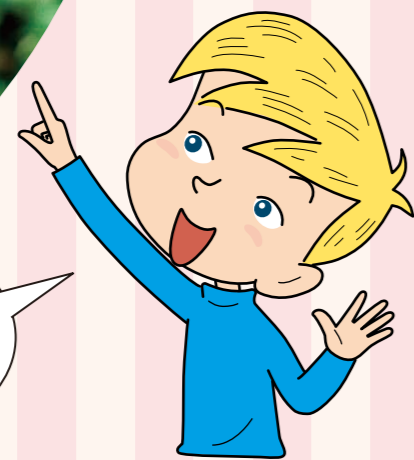


## とろ〜りあまい、チョコレートのひみつ

バレンタインデーのころになると、おいしそうなおチョコレートをたくさん見かけるね。  
チョコレートって何から作られるんだろう? 今回はチョコレートのひみつを探ってみよう!



わあ〜!  
この茶色の実は  
なんだろう?



### 1 チョコレートって何から作るの?

チョコレートを食するとき、パッケージに書いてある「原材料名」のところを見てごらん。「カカオマス」「ココアバター」という言葉を見つめられるかな? この2つはどちらもチョコレートに欠かせない原料で、「カカオ豆」から作られたものなんだよ。

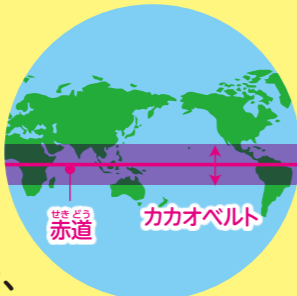
※カカオの木になる果実の種

Chocolate

●種類別名称: チョコレート ●原料名: 砂糖、カカオマス、ココアバター、植物油、乳化剤(大豆由来) ●内容量: 50g

#### カカオの産地

赤道付近の熱帯地方で「カカオベルト」とよばれている。アフリカ、中南米、東南アジアが主な産地だよ。



#### カカオの木

木の高さは7~12m。常緑樹だけど、年間を通して葉が落ちるよ。

#### カカオの実

枝だけでなく、幹からも直接生える、不思議な実り方をするよ。

実の中にある豆がチョコレートの原料のカカオ豆。1つの実に30~40個くらい入っている。



#### カカオ豆から取れる成分



#### カカオ豆が日本に届くまで

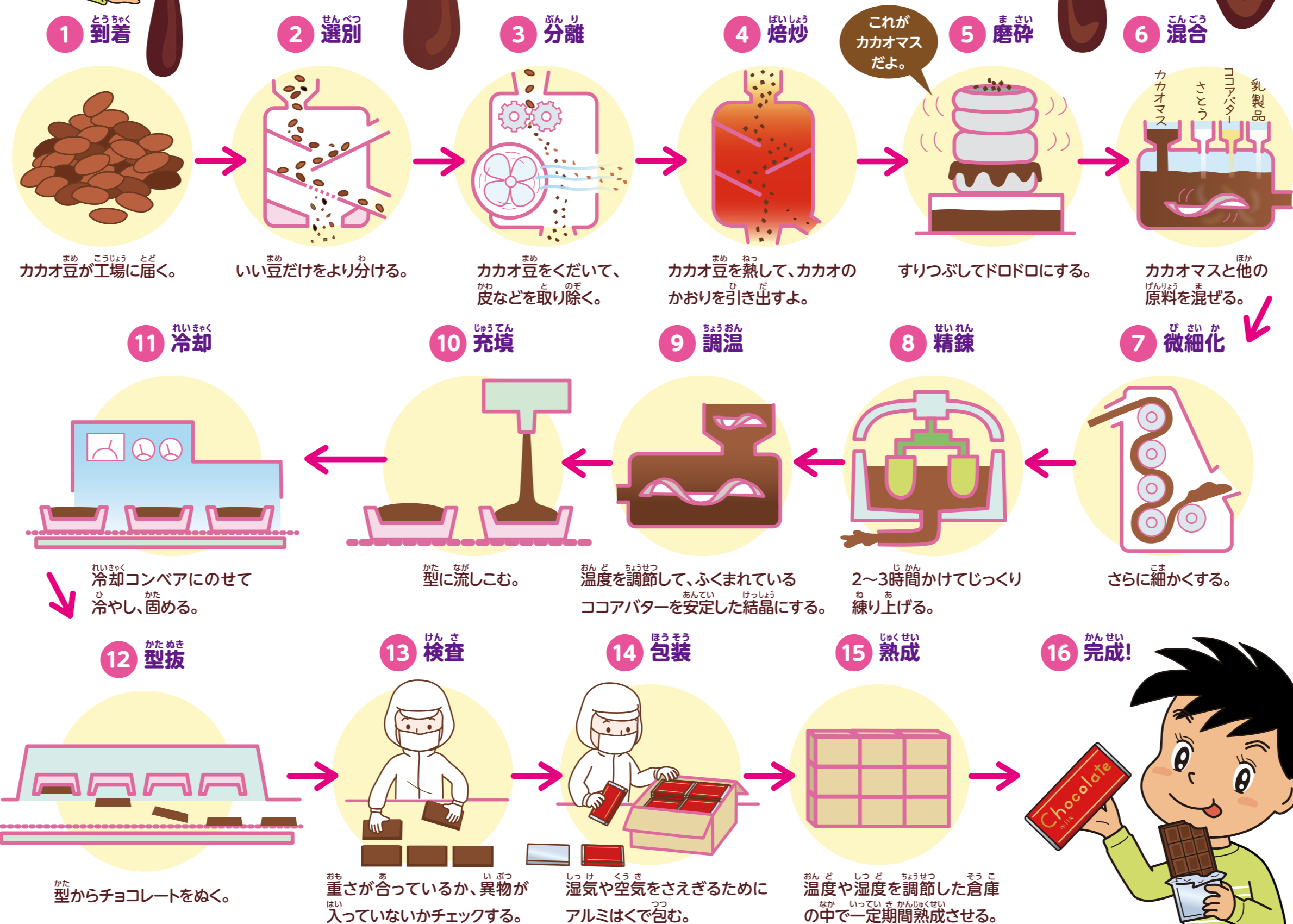


### 2 どうやって作られるの?

カカオ豆は収穫した後、カカオ農家の人の手でさまざまな手間をかけて加工され、その後、日本に届くんだよ。日本に到着したカカオ豆は、チョコレート工場へ運ばれて、みんなが食べるチョコレートの姿になるんだ。



### チョコレート工場をのぞいてみよう!



### 3 勉強する前にチョコレートを食るといってホント?

チョコレートの香りには、集中力や注意力、記憶力を高める効果もあって、勉強する前に食ると、気持ちをリラックスさせて集中力を高めてくれるんだって。



#### チョコレートの栄養成分

- ポリフェノール**: 血をきれいにする、ガン細胞を減らす、虫歯を防ぐなど、さまざまな効果が発見されている栄養だよ。
- ビタミン類**: 野菜や果物にもたくさんふくまれている栄養素。体の調子を整えるはたらきがあるよ。
- ミネラル類**: カカオ豆は、赤ワインやお茶以上にポリフェノールがたっぷりあるんだ。Ca, Mg, Fe, Zn
- 食物繊維**: おなかの調子を整えるはたらきがあるよ。
- 炭水化物と脂質**: 熱や力のもとになるはたらきがあるよ。

チョコレートは自然の恵みを受けて、時間と手間をかけてできているんだね。また、いろいろな栄養があることが分かったね。チョコレートを食べてさらに健康になろう!

### どっちが? 正解クイズ

クイズに答えてプレゼントを当てよう!

**問題** チョコレートの原料になるのは?

**答え** ①カカオ豆 ②コーヒー豆

●正しく答えた人の中から抽選で、30名に「図書カード」をプレゼントするよ。

●しめ切り: 平成31年2月10日  
賞品は平成31年2月28日までに校長先生あてに送ります。

前回のクイズ 将棋の駒は何種類あるかな?  
答え = 18種類

「クイズの答え」や「おたより」の送り方は、またはホームページから応募してね。ホームページの「みんなのおたよりコーナー」に掲載された5名には、「ランジでカンタン!」けしこむをつくらう!」をプレゼントするよ。

**はがきの応募方法**

次のあて先に、①~⑤を記入して送ってね。

※1の学校名は「〇〇市(町村)立〇〇小学校」と必ず書いてね。(例)名古屋市中区立中電小学校

①学校名  
②学年組  
③名前  
④クイズの答え  
⑤感想

はがき 62円  
〒461-8680 中部電力広聴課  
シリアル係  
電話こども係

ホームページからも応募できるよ。  
<http://www.chuden.co.jp/kids/denkipaper/>  
電気こどもシリーズ クイズ でけんさくしてね。