

おいしいだけじゃないよ！チョコレート・ココア

大臣官房新事業・食品産業部食品製造課

開催日：令和4年1月31日（月）～2月4日（金）＜5日間＞開催

来場者：402人

内容：チョコレートやココアの持つ効能・栄養について普及啓発を行いました。チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化の予防など体に良いとされています。今回は、原材料や製品の展示を行うとともに、パネル等を用いてチョコレートやココアの持つ効能・栄養についてわかりやすく紹介しました。



カカオの木やその木から収穫されるカカオの実について、世界の栽培地域や特徴などをパネルで紹介し、これらの実物大模型を展示



カカオの実の中にあるカカオ豆の処理方法などや、カカオ豆からチョコレートまでの製造工程をパネルで紹介し、カカオ豆、ココアバターなどの実物を展示



チョコレート・ココアの歴史について、古代メキシコでのカカオの食用利用や、我が国では明治初期に製造されたことなどをパネルで紹介



「チョコレート・ココア健康講座」として、食品として適量を摂取していくことの重要性や、含まれている機能性成分の特長をパネルで紹介



チョコレート・ココアについて、様々な種類の市販品や、一般消費者には普段見ることの機会がない業務用の製品について展示



カカオの実の収穫工程、カカオ豆の発酵・乾燥工程、カカオマス製造の磨砕工程など現地での実際の作業の動画を大型モニターで放映