

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5年1月23日（月）～1月27日（金）＜5日間＞開催

来場者：606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等をパネルで紹介し、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や、カカオ豆からチョコレートまでの製造工程等をパネルで紹介し、カカオ豆、ココアバター等の実物を展示



チョコレート・ココアの歴史に関しては古代メキシコでのカカオの食用利用等を、機能性成分に関しては含有するポリフェノールの効果等をパネルで紹介



農林水産省、JICA、NPO法人、日本企業が行っているカカオの木の植え替えや児童労働撤廃等の持続可能なカカオ生産に関する取組をパネルで紹介



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、また、チョコレートの試供品を配布



チョコレート・カカオの歴史、現地でのカカオの生産風景、チョコレートの摂取は健康に有益であることを研究者が発表した動画等を放映