

食べもの暦 第3号



東京都多摩府中保健所
食品衛生担当 府中市宮西町 1-26-1
TEL 042-362-2334
武蔵野三鷹地域センター
食品衛生担当 武蔵野市西久保 3-1-22
TEL 0422-54-2209

多摩府中保健所ホームページにも掲載中！

多摩府中 食べもの暦

検索

令和6年2月発行

チョコレート



2月14日はバレンタインデーです。今回はバレンタインデーの主演、チョコレートについてご紹介します。

チョコレートの歴史

チョコレートの原料であるカカオの歴史は古く、初めて人の手によって栽培されたのは紀元前です。その後、アステカ人やマヤ人によって飲料や貨幣として利用されてきました。16世紀になると、スペイン人によってカカオがヨーロッパに持ち込まれ、チョコレート飲料を飲む習慣が広まっていきました。



長い間飲料として利用されてきたチョコレートですが、19世紀になるとカカオ豆に様々な処理を行う方法が開発され、現在のような「食べるチョコレート」に姿を変えていきました。

世界のチョコレートケーキ

チョコレートは様々なデザートに使われるようになり、世界中で愛されています。ここで、代表的なチョコレートケーキについてご紹介します。



ブラウニー (アメリカ)



チョコレートを使ったしっとりした生地に、クルミなどのナッツを混ぜ込んで焼き上げたケーキです。材料を混ぜて焼くだけで簡単にできるため、アメリカの家庭では定番のおやつになっています。ブラウニーという名前の由来は、茶色の「ブラウン」、あるいはヨーロッパで知られている妖精「ブラウニー」だと言われています。

ザッハトルテ (オーストリア)



「チョコレートケーキの王様」と呼ばれるウィーン発祥のお菓子で、その名前は考案者であるフランツ・ザッハーに由来します。チョコレート味のバターケーキ生地にあんずジャムを塗り、さらにチョコレートを含むフォンダンでコーティングして作ります。どっしりとした濃厚なケーキで、泡立てた無糖の生クリームを添えることも多いです。

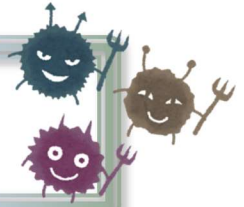


チョコレートの原料、カカオ豆の生産量が最も多い国は、次のうちどこでしょうか？

- ①ガーナ ②インドネシア ③コートジボワール

答えは裏面へ

ノロウイルスに注意!



ノロウイルスは食中毒や感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、低温や乾燥した環境に強いので、冬に感染が拡がりやすくなります。感染力が非常に強く、ごく少量（10個程度）でも体内に入ると感染してしまいます。

以下のポイントに気をつけて、ノロウイルス食中毒を予防しましょう。

しっかり手洗いでノロウイルス退治!

- ノロウイルスを運ぶのはあなたの手です。
- 石けんをしっかりと泡立てて物理的に洗い落としましょう。
- 洗う手順は ①手のひら ⇒ ②手の甲 ⇒ ③指先・爪の間 ⇒ ④指の間 ⇒ ⑤親指 ⇒ ⑥手首 の順で洗い残しがないように念入りに洗い、水で洗い流しましょう。
- 手洗いは **2回** 繰り返すことで、より効果的にノロウイルスを洗い落とせます。

必ず行う!

トイレの後



食事・盛りつけ前



ウイルスをやっつける!


- カキなどの二枚貝等の食品はしっかり加熱しましょう。(中心部まで85℃~90℃で90秒間以上)



おう吐物は正しく処理!

- 処理する人は使い捨ての手袋・マスク・エプロンを着用しよく換気をしましょう。
- おう吐物を外側から内側へ静かに拭き取ります。
- おう吐物があった場所とその周辺を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染みこませたペーパータオルや布等で覆い、消毒しましょう。10分程度経過後、水拭きします。
- ごみ袋は固く縛って捨て、よく手洗い・うがいをしましょう。

ノロウイルス食中毒予防の啓発動画を「東京動画」で配信中です。

東京動画 ノロウイルス食中毒  で検索!

東京動画
東京都公式動画チャンネル



正解は③です。

カカオ豆の国別生産量は、1位コートジボワール(220万t)、2位ガーナ(80万t)、3位インドネシア(73.9万t)です。世界の総生産量(575.7万t)のうち、コートジボワールが4割近くを占めています。

(総務省統計局「世界の統計2023」より)