

チョコレートの製法と衛生的検査

長崎 森川鈞三郎

薬誌 292 号 632 頁(1906)より

チョコレートの国産は大正時代(1918)の森永製菓に始まる。したがって 100 年前はまだ本物のチョコを知らぬ者が圧倒的に多く、偽物が多かったらしい。当時チョコには多くの種類があつてバニラチョコ以外は国名を冠した名前で区別していた。それらの製法も記事の前半にある。

「仏国チョコレート：華尼拉(バニラ)豆 2 個を砂糖と共に粉末となしたるもの及び善良砂糖 1 ポンドを柯々阿豆 3 ポンドに混和す」。また、西班牙(スペイン)チョコレートは、甲乙 2 種類あつて甲にはカカオ砂糖バニラの他に丁香、桂皮が、乙は甘扁桃が入っていた。華尼拉チョコレート(甲、乙)の乙には麝香も入っている。英国チョコレートはカカオ脂が少ない。

検査法はまず顕微鏡観察「エーテルを以つて脂肪分を除き、次に温水を以つて糖分を溶解し去り残渣を久しく水中に振蕩し濾紙上に集めて澱粉混入等を検査すべし」。化学的検査は、1 水分 2 脂肪 3 澱粉 4 糖分 5 繊維の重量比の求め方、6 含窒素物としてテオブロミンとカフェインの定量法、7 酒石酸定量、8 偽物について書いてある。

偽物は(脱脂した)カカオ殻、澱粉、穀紛、卵黄、ごまの他、カカオ脂の不足を補うため、牛脂、ヤシ油、扁豆油などを入れている。さらに白亜 CaCO_3 、石膏 CaSO_4 、朱砂 HgS 、鉛丹 Pb_3O_4 などを使う。とにかく板状、赤茶色、甘くて口中に溶ける物さえ作れば、それだけで十分ハイカラな西洋菓子だったに違いない。

「有害なる銅を検出する簡単なる法は、チョコレート粉末に塩酸を加えて酸性となし之に研磨せる小刀を挿入し置くときは光輝ある銅を鍍金す」

小林 力