



平成 29 年 1 月 31 日

記者説明会（2月3日 13時00分・東広島）のご案内

カカオ豆から自分好みのチョコレートを作る至宝『シロココロ』が完成

<http://www.hiroshima-u.ac.jp>



【製品化までの経緯】

カカオ豆からのチョコレート作りには、豆を磨砕する作業が必要なため、これまでは専用の磨砕装置を持つ一部の人にしか作ることができませんでした。

世界のチョコレート研究の第一人者といわれる広島大学の佐藤清隆名誉教授は、古代メソアメリカ時代の女性たちが、石の板（メタテ）と棒（マノ）でカカオ豆を磨砕してカカオ飲料を作っていたことに着目しました。

古代メソアメリカのように自分たちの手で直接カカオを磨砕できる方法はないかと考えた佐藤教授が思いついたのは、日本古来の伝統工芸品の“石臼”でした。

そして、“チョコレート作りをどこでも誰でも簡単に”を実現するため、佐藤名誉教授をプロジェクトリーダー（発案者）として2016年3月に立ち上げたのが、チョコレート専用の手回し石臼『ショコラミル』の開発プロジェクトです。

プロジェクトには、広島大学生物圏科学研究科食品物理学研究室で佐藤名誉教授と共にチョコレート研究を行っており、「チョコレートはなぜ美味しいのか（集英社新書／平成28年12月出版）」の著者である上野聡教授もサブリーダーとして加わりました。

上野教授は、チョコレート作り時の温度変化や攪拌（かくはん）

する時の器具構造を説明することにより、砂糖の結晶化

といわれるチョコレートの滑らかな質感を研究して

ます。

プロジェクトメンバーである有限会社石の三徳（東広島市西条町）、有限会社井上石材（岡山県矢掛町）の協力を得て、石臼を40℃以上に保って豆を溶かす仕組みや、カカオ豆を細かく摩砕する構造を考案しました。

試行錯誤のうえ、およそ10か月かけて、チョコレート

平成28年11月6日の広島

広島大学名誉教授 佐藤 清隆（さとう きよたか）

Tel：082-428-7232

有限会社石の三徳 〒731-8585 広島県東広島市西条町三徳 佐藤 清隆

発信枚数：A 4 / 4 枚（本票含む）

（別紙）

【F A X 返信用紙】

FAX：0 8 2 - 4 2 4 - 6 0 4 0

広島大学社会産学連携室広報部 広報グループ 行

カカオ豆から自分好みのチョコが作れる石臼『ショコラミル』が完成

～広島大学でチョコレート作りの実演を行います～

日 時：2月3日（金）13：00～14：00

場 所：広島大学東広島キャンパス 生物圏科学研究科 A棟 115号室

ご出席

ご欠席

貴 社 名 _____

部 署 名 _____

ご 芳 名 _____ (姓 名)

電話番号 _____

誠に恐れ入りますが、上記にご記入頂き、2月2日（木）12：00まで
にご連絡願います。

I

II

III

IV

V

VI

※2016年8月現在

a

b

