

# GHANA



2009年7月5日

発行者 田川満男

東相内小のみなさん、こんにちは。日本はもう夏になりましたね。プールの授業は楽しいですか？田川先生がガーナに来てから一年が経ちました。

さて、今回の「ガーナだより」では、ガーナの「フルーツとカカオ」について紹介したいと思います。



巡回先の学校の5年生

## チョコレートの原料になるカカオって何？

みなさんチョコレートは大好きですね。チョコレートの原料にはカカオが使われています。日本には『ガーナチョコレート』というものがありますが、これはガーナのカカオを原料にして作っているからです。ここではカカオのことに紹介しします。



ガーナチョコレート



小さい花が咲きます



実がなります



黄色くなったら収穫



中身は白い種

中の種をなめるとあまいよ！



バナナの皮で包み乾燥



もう一度乾燥



この中がチョコの原料

中の茶色の部分を食べることができます。味はチョコの味がしますが甘くはありません！カカオ100%です。

## ガーナにはどんなフルーツがあるの？

ガーナは一年中暑いので、たくさんのフルーツが作られています。どのフルーツもおいしいですが、田川先生がよく食べているのはパイナップルとオレンジです。下にのっている物の他にもかわったフルーツ(え~これも食べるの?)がたくさんあります。



「ポポ」

先生の家の庭にも何本かの木があります。半分は切った感じは瓜に似ています。よく熟れたものは甘味がありメロンのような食感がありおいしいです。



「バナナ」

日本のバナナはほとんどが外国からの輸入ですが、ガーナでは家の庭によく植えてあります。バナナの大きいものはブランテンといいバナナとは種類が違い甘くありません。



「ココナッツ」

高い木の上に実がなっています。取るときは木登りをして実を落とします。中のジュースを飲んだ後に実を割って中の白い部分を食べます。食感はプルンとしています。



「マンゴー」

マンゴーには時期があり、毎年4月~8月ごろにたくさんのマンゴーがお店に並びます。甘くてやわらかいのでとてもおいしいです。1年中食べられないのか残念です。

## かわったオレンジの食べ方！

ガーナのオレンジの食べ方はナイフでオレンジの皮をうすくむき上の部分を切り落とした後、かぶりつくようにして食べます。この食べ方だとかわいた皮をむかなくてすみます。実際は食べるというよりは中のオレンジの汁を吸うという感じがします。(オレンジ1つ約5円~10円)



「皮をむいたオレンジ」