



© 24 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L646652

NIE
教育に
新聞を

4

小学1・2年生向け

チョコレートの王さま

マイケル・レーベンサル文 ラウラ・カタラン絵 宮坂宏美訳

バンジャマンのおじいちゃんは、スペインに住んでいたところ、アメリカ大陸を旅した探検家からアステカ人の秘密のレシピを教わり、ホットチョコレートを作って売り始めました。すると、大人気となり「チョコレートの王さま」と呼ばれるようになります。ところが、国を追われてフランスに移ると、そこではホットチョコレートを知らない人ばかりでまったく売れませんでした。ある日、バンジャマンはおじいちゃんの仕事場に忍び込み、お母さんに見つかって逃げる途中、鍋をひっくり返しホットチョコレートまみれになってしまいます。慌てて馬車の前に飛び出しぶつかりそうになります。その馬車の中から出てきたのは……。



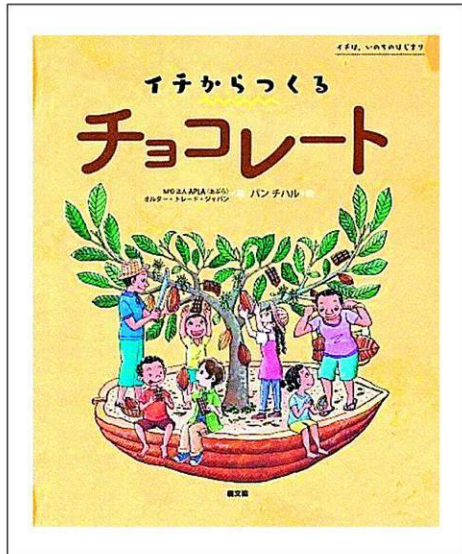
(あかつき教育図書 1870円)

小学3・4年生向け

イチからつくるチョコレート

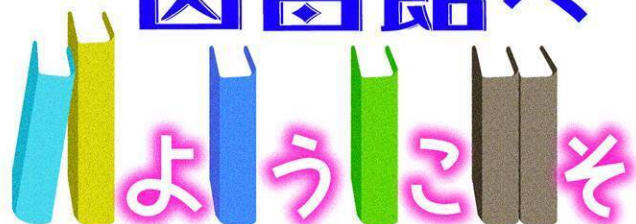
APLA、オルター・トレード・ジャパン編 バンチハル絵

チョコレートはどのように作られるのか知っていますか？チョコレートの正体は、カカオという木に実った「カカオポッド」の中にあるタネです。カカオポッドの中には、30～50粒ほどのタネが白い果肉に包まれて入っています。タネは青くさく、しぶいですが、発酵させてから、天日干しして炒ると、チョコレートの味と香りに変わります。この本では、実際に「イチから」チョコレート作りに挑戦する様子を写真入りで詳しく紹介しています。熱帯植物のカカオを日本で手に入れたり、育てたりするのは大変ですが、興味を持った方はチャレンジしてみてもいいかもしれません。



(農山漁村文化協会 2750円)

図書館へ



チョコの歴史や作り方知ろう

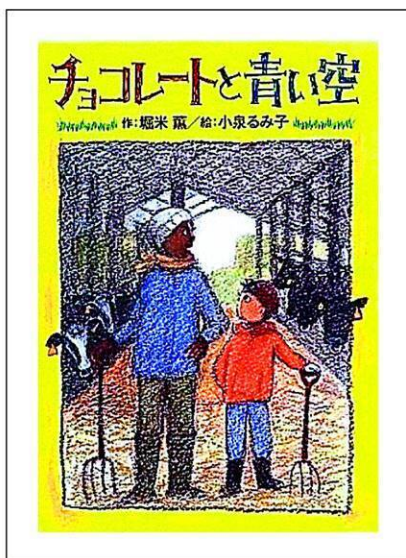
2月14日はバレンタインデーです。今回はバレンタインデーにちなみ、チョコレートの歴史や作り方がわかる本、チョコレートの原料カカオの産地ガーナについて知る本、日本にチョコレートを広めた人物の伝記を紹介しします。(山梨県立図書館 佐久間絵梨) 毎月第2週に掲載します

小学5・6年生向け

チョコレートと青い空

堀米薫作 小泉るみ子絵

小学校5年生の周二は、両親と兄の一樹、妹のゆりと暮らしています。周二の家は畜産農家で牛を飼っています。冬休みに、ガーナからの留学生・エリックが日本の農業を勉強するために、1カ月間ホームステイすることになりました。お土産でチョコレートをもらえると思い、ゆりは大喜びです。ある日、エリックは写真を見せてガーナについて教えてくれます。周二は同じくらいの年齢の子どもが大きななたを持ち、カカオの実を割っている写真に目を奪われました。一日中働き、わずかなお金しかもらえずチョコレートを食べたことのない子もたくさんいると、エリックは言います。エリックとの出会いで、周二はいままで知らなかった世界に目を向けます。(そうえん社 1045円)



中学生向け

チョコレート物語

一粒のおくり物を伝えた男 佐和みずえ著

今からおよそ100年前、6歳のワーリャは、家族とともに命がけで中国・ハルビンに向かいました。ロシア革命がおき、裕福な一家は敵とみなされたのです。仕事を求めて移り住んだアメリカではチョコレート工場働き、その後、一家は日本の神戸へ移り住みます。ワーリャの父が神戸でチョコレート店を開くと、ワーリャも学校を辞めてチョコレートの歴史や技術を学びます。しかし、戦争の拡大により、砂糖などを大量に使うチョコレートはぜいたく品とされ、作れなくなってしまいます……。困難を乗り越えながら、日本に「宝石のようなチョコレート」をもたらした、バレンタインデーを広めたワレンティン・フォードロビッチ・モロゾフ氏の伝記です。(くもん出版 1540円)

