

# 2011 ハワイ・ロングステイ（18）

第18話 「**ハワイ州は、アメリカで唯一「カカオ」が育つそうよ！！**」

ハワイ四島クルージング「5日目」

寄港地観光 チョコレート工場とコナコーヒー農園見学

目を覚ますと、船は揺れもなく静か。バルコニーに出て観ると波もなく、船は減速して僅かに動いている。そして、**ハワイ島 コナの港町**が直ぐ近くに見える。この港には、大型船は接岸出来ないらしくて、**今日はテンドーボートでの上陸となる**ことを聞いている。

今朝もよく晴れている ... **なだらかな山の稜線から朝陽が昇ってきた。とても印象的なコナの夜明けの風景だ。** am 6時半 船は速度を止め、碇を降ろして沖停泊の作業が始まった。



7時を過ぎて、

デッキ11階のアロハカフェに行く。レストランに入るなり、**昨日の観光で一緒になった「オハイオ州から来たと言う娘さん」とバツタリ ... 「今日は何処へ行くの？」**と言うので「**コナ・コーヒーファクトリーよッ!**」と応える。すると「**ひょっとしたら、また一緒のバスになるかもね??**」と ... **彼女の笑顔が返ってくる。 ... 短い会話 ... でも、こうした一瞬 一瞬が嬉しくてたままないんで～す !!**。



今日の寄港

地観光の出発時間は9時過ぎ。

なので、朝食後は船内の散歩を暫く楽しんだ。 沖合に停泊している私たちの船とコナの 港の間を、すでにテンダーボートが往き来している。



私たちは集合時間が am 9:15 〇ギャングウェイから出てテンダーボートに乗り移った。海は波もなく静かで、ボートは大した揺れもなく快適に進む。9時40分 コナの港に上陸した。





港では、地元の人たちが、ハワイアンミュージックを演奏して、私たちを歓迎してくれていた。



クルーズの乗客たちはこの港から、思い思いのツアー・バスに乗り込んで行く。  
□私たちの観光は、まずチョコレート工場を訪ねることから始まった。



□カカオの栽培

からチョコレート製造まで全てを自社で行なっていると言う、ハワイ初の完全なメイド・イン・ハワイである「**オリジナル・ハワイアンチョコレート・ファクトリー**」に案内された。

「海と山が会う場所に住みたい そんな夢をかなえるために、ノースカロライナを離れ、コナの海岸を一望できる農場付の家に移り住んだのは1997年。それ以来、コナ・コーヒーを初め、カカオの栽培に打ち込んできました」と言う人 この農場の主「ボブ&パム・クーパーご夫妻」である。



さてここからは、チョコレートが出来るまでの長〜い説明が「英語」で始まったんです。言うまでもなく私には理解できませんでした。 .... なのでここでは、ツアーが終わってか



ら調べて分かったことを、こっそり皆さまにレポートしておきますね。



さて ...**「ハワイ州は、アメリカで唯一「カカオ」が育つそうだ !! 」**ッてことをご存じでしたか？

その**「カカオ」**の栽培から、商品加工までの**すべてをここハワイで行い、チョコレートを作っている**と言うのは世界中でこの農場だけだそうですよ !! ...

ここのオーナーが**「チョコレートはアロハ(愛)です！」**と言ったことが印象的でした。ハワイの火山灰土壌と、太陽の光や雨などの自然の恵みを受けて、**この農場のコナ・コーヒーとハワイアン・チョコレートは、いまや世界にも名高い独特の風味を誇っ**

**ていると言うのです** ... そんなこと、詳しく分かっていたら、お土産に買ってくるんだったとあとの祭りです。

「カカオの実」なんて、初めて見ました。... 豆がいっぱいに詰まったカカオの実は、およそ3~4m 程度の低木の幹や枝に直接実っていましたよ

その実は5ヶ月以上の時を経て熟すそうで緑から黄色へ、さらには深い栗色や、もしくは、キャンディー・アップルとか呼んでいるそうですが「赤色」へと鮮やかに色を変えるそうです。

写真で見られるように、**熟した実に切れ目をいれると、中には白い粘液に包まれた豆がいっぱいに詰まっています。...** が、これは見た目も味もチョコレートとは程遠いものです。



そこからカカオ豆を取り出し、木製の箱に入れて発酵させ、その後棚の上に広げ、ハワイの太陽の光で22~28日間かけてゆっくりと乾燥させるのだそうです。





ここで、  
ちょっと余談ですが ... 上の写真で、撮影している私をギュッと、にらみつけていらっしゃる女性は中国人。この方のご主人が持っているカメラが、偶然にも私の物と同じだったんですね。..... ただ、それだけの話しです ..... 余計なことでしたが ..... ?!

カカオ豆はそのあと焙煎し、殻を取り除いて中身だけを取り出す。これをすり潰



すとチョコ

を始めパウダーなどを加えて、100%ハワイ産のチョコレートの完成となるんだそうですよ。

□本物のハワイアン・チョコレートに出会えるのはこの農場だけで、大変希少なことですって!! ...

コナに来たら是非手に入れて欲しい物だそうですよ!!。

次に案内されたのは「コーヒー農園」です。

□世界でも「極上」のコーヒーとして知られるハワイ島コナの特産物、コナ・コーヒー

で~す!!。 ハワイ島のコナ地域でしか栽培されていない、生産量の少ない世界最高級のコーヒーなんだそうですよ!!。 独特の風味が特徴とされています。



☐ハワイ島のマウナロア山とフアラライ山の裾野に「**コーヒーベルト**」と呼ばれる地域が広がります。☐この辺りの土地は豊穡で水はけが良く、コーヒーの木に必要な栄養条件が全てそろっているとか。 熱帯特有の日光と適度の雨、日中の暖かな風、夜の涼しい風など、コーヒーの生育に申し分ない環境で、強すぎる直射日光は雲が遮り、激しすぎる風は周囲の森が防いでくれる...全てがコーヒー栽培に理想的な条件なんだそうです。

そして、コナ・コーヒーの農場では**赤く熟した豆だけを手で摘む**ので、**完熟コーヒーの、最高の香りが生まれる**と評判なのです。





ただ、コナ・

コーヒーの生産地はコナ地区に限られ、しかも有機農法による手作業で栽培されるので、生産量は世界のコーヒー生産高のわずか1%未満だそうですよ□

そのため、**ハワイ以外で、コナ・コーヒー100%の品を手に入れることは、ほとんど不可能といわれています**□



□ハワイコナ

コーヒーは、柔らかな酸味と滑らかな口当たりを味わうことのできる高品質コーヒーとして人気がありますが、前述したように生産量が少なく、希少価値が高いため、**ジャマイカのブルーマウンテンコーヒーと並んで高価な豆**としても知られています。



コナに最初のコーヒー農園がつくられてから1世紀が過ぎた今日、地域の主要産業として経済を支えるまでに発展したコナのコーヒー産業...多くのコナの農園が、5代目の自営農家として、世界に名高いコナ・コーヒー栽培の伝統を守り続けているようで~すよ。

今日は、こうした二つの農園を見学終えてコナの港町に戻り着いた。









町並みの外れ付近でバスを降り、テンダーボートがシャトル運航している港まで、ゆっくり町をショッピングしながら戻ることにした。こうして、今日の寄港地観光も無事に終えテンダーボートで船に戻ったのでした。

夕刻の5時半「寿司バー」のオープンを待つ行列に加わる。

行列の殆どは白人の皆さんだ。鉄板焼きと日本食が人気なのである□



私たちは、にぎり寿司のコースを注文した。そして最後にウナギの蒲焼きを貰って ... これで終わりかと思いきや、ボリュームたっぷりのデザートがついてくるんです。... 旅行中だからこそ食べられるんですよね。

食事を終えて、デッキ5階の大ホール「ハリウッドシアター」へと移る。





□今夜のショー

タイムは、**フランキーヴァリ&フォーシーズンズ特集**とかで、私たちにも懐かしい60年代のヒット曲が聴かれた。男性四人のコーラスグループのサウンドで、**ハーモニーが綺麗!! ... そして振り付けも良く合っていて素晴らしいショーを魅せてくれて、アメリカ!!**を感じたものだったで~す。

夜9時ころにはキャビンに戻り、今日の写真の取り込みや日誌を書いた。

船は**4島目となるカウアイ島**に向けて航行しているが、今日はかなり揺れている。私たちは、酔い止めの薬が良く効いていて、何ともないから嬉しい。明日はOPツアーの出発が少し早い。なので早めに休むことにしたんです。ではまた...

ご覧戴いて...Mahalo□ !!