**UNIT 19**

１ Chocolate was unknown in Europe / until Christopher Columbus (1451-1506) returned / from the first European explorations in the New World. // What would eventually become the favorite food and drink of millions / took a long time and many innovations / to become popular. //

チョコレートはヨーロッパでは知られていなかった　　　　　　　　　クリストファー・コロンブス（1451-1506）が戻るまで

ヨーロッパ人による初の新世界探検から ゆくゆくは何百万人もの人々が最も好む食べ物・飲み物となるであろうものは 長い時間と多くの革新を要した

人気を得るのに

コロンブスは 自分がインドに到達したと思っていたのだが 新大陸ではなく 多くの新しい宝物を携えて戻ってきた その多くは農業に関するものであった 彼は，それらすべてを自分の後援者に贈った スペイン国王フェルディナンド（1452-1516）とその妻イサベル女王（1451-1504）に

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　彼らは，おそらく感動することはなかっただろう　　　　　　　　初めて見た小さくて黒く苦いカカオ豆に　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 そして想像できたはずもない　　　　　　　　　　　　これらの豆が，いつの日か，どうやって世界的なチョコレート産業の源になりうるのかを

カカオ豆を商業的に重要なものにした最初の人物は

スペインの探検家エルナンド・コルテス（1485-1547）であった　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　コルテスは最もよく記憶されている　　　　　　　　　メキシコを情け容赦なく征服したことで　　　　　　　　　　　アステカ帝国の皇帝モンテズマに紹介されたとき

　　　　　　　　　　　　　　　1519年に　　　　彼とその部下たちは提供された 見事な黄金の杯に入った皇帝の飲み物の「チョコラトル」を　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　温かい液体を意味する　　　　　　　　　　　モンテズマは日に50杯以上それを飲んでいたに違いない

しかしながら　　　　スペインの兵士たちはより感銘を受けた　　　　　　　　　　　　　　　　　 黄金の杯のほうに　　　　　　　その飲み物よりも　　　　　　アステカの「チョコラトル」の作り方は　　　　　　　　　　　カカオ豆が持つ自然な苦味を変えるようなことは何もしなかった　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　その飲み物をヨーロッパ人の味覚に合わせて調整するために　　　　　　　　　コルテスらはそれを甘くすることにした　　　　　　　　　　　　　　　 甘蔗糖で

彼らがこの甘くなった「チョコラトル」をスペインに持ち帰るとすぐに　　　　　　　　　　　　　　　　　　この飲み物は評判になった

　　　　　　　　特に，他のいくつかの新たに発見されたスパイスと組み合わせると

　たとえば，シナモン，バニラ，辛いチリペッパーなどと　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　やがて　　　　　　　　人々は「チョコラトル」を出し始めた　　　　　　　　　　熱い飲み物として

ホットチョコレートは，まもなく大流行した　　　　　　　　　　　　　　 スペインの貴族たちの間で 　そしてスペインはカカオ・プランテーション（大農園）を築いた 新しい植民地に しかしスペイン人は「チョコラ

２ Columbus, / who thought he had reached India, / not a new continent, / returned with many new treasures, / many of them agricultural. // He presented them all to his patrons, / the Spanish King Ferdinand (1452-1516) and his wife, Queen Isabella (1451-1504). // They were probably not impressed / with their first view of the small dark bitter cocoa beans, / and could not have imagined / how these beans might one day become the source of an international chocolate industry. //

３ The first person to turn cocoa beans into something commercially important / was the Spanish explorer Hernando Cortez (1485-1547). // Cortez is most remembered / for his brutal conquest of Mexico. // When introduced to the Aztec Emperor Montezuma / in 1519, / he and his men were offered / grand gold cups of the emperor’s royal drink, *chocolatl*, / meaning warm liquid. // Montezuma evidently drank fifty or more cups of it daily. //

４ However, / the Spanish soldiers were more impressed / by the gold cups / than the drink. // The Aztec preparation of *chocolatl* / did nothing to change the cocoa bean’s natural bitterness. // To adjust the drink for European tastes, / Cortez and others decided to sweeten it / with cane sugar. //

５ When they took this sweetened *chocolatl* back to Spain, / the drink became popular, / especially when combined with several other newly-discovered spices, / such as cinnamon, vanilla and even hot chili pepper. // Eventually, / people began to serve *chocolatl* / as a hot drink. //

６ Hot chocolate soon became all the rage / among the Spanish aristocracy / and Spain established cocoa plantations / in its new colonies. // But the Spanish carefully guarded the secrets of *chocolatl* production, / and more than a hundred years would pass / before the process was revealed by monks, / whose job it was to work with the raw ingredients. //

７ *Chocolatl* spread throughout Europe / and was made fashionably / by various kings and queens. // The habit of chocolate drinking / spread to England, / where / in 1657, / the first of many famous chocolate houses appeared. //

トル」の作り方の秘密を慎重に守った そして100年余りの時が過ぎた

その工程が修道士たちによって明かされるまでに　　　　　　　　　　　　　　そしてその原材料を扱うことが彼ら（修道士たち）の仕事だった

「チョコラトル」はヨーロッパ全土に広まった　　　　　　　　　　　そして当世風に作られた　　　　　　　　　　　　　様々な王と女王たちによって　　　　　　　　　　　　　チョコレートを飲む習慣は　　　　　　　　　　　　　　　イギリスに普及した　　　　　　　そこでは

　1657年に　　　　多くの有名なチョコレート・ハウスの1号店が現れた

　やがて　　　　　　　　チョコレートを手作りするという伝統的な方法は　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　小さな店で用いられていたのだが 　　　大量生産に道を譲った　　　　　　　　　　　　　　　そして蒸気機関の利用に　　　　　　　　　　　　　　カカオ豆の磨砕工程を助けるために　　　　　　　　　　　　　　　　　1730年までに　　チョコレートの価格は下落した

それでほとんどの人々がチョコレートを飲めるようになった　　　　　　1828年のカカオ豆の圧搾機の発明は

　　その価格をさらに押し下げ　　　　　　　　　　　　　　　　その飲み物の質の向上も促した

　　　　　　　　　　ココアバターの一部を絞り出すことによって　　　　　　　　　　　　　　　　　　　つまり，カカオ豆内に自然の過程で現れる脂肪を　　　　　　　　　　　　　　　　　チョコレートはより近い味がした　　　　　　　　　　　　　今日，私たちが慣れているものに

19世紀には　　　　　　　　　　　　　　　　　2つの大きな進歩がチョコレートに起こった

最初のは1847年に起こった　　　 　　　　　　　この時，あるイングランドの企業が食用のなめらかなチョコレートを発表したのだが

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2つ目の進歩は，1876年に起こった　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　スイスのヴヴェイで　　　　　　　　　　　この時，ダニエル・ピーターがチョコレートに牛乳を加える方法を見つけて

製品を作り出した　　　　　　　　　　今日，私たちが喜んで食べている　ミルクチョコレートとして知られる

８ Eventually, / the traditional methods of making chocolate by hand, / used by small shops, / gave way to mass production / and the use of steam engines / to help in the cocoa grinding process. // By 1730, / chocolate had dropped in price / so most people could afford to drink it. // The invention of the cocoa press in 1828 / reduced the price even further / and helped to improve the quality of the beverage / by squeezing out part of the cocoa butter, / the fat that occurs naturally in cocoa beans. // Chocolate tasted much more like / what we are now used to. //

９ In the nineteenth century, / two major improvements were made to chocolate. // The first came in 1847, / when an English company introduced a smooth chocolate for eating. // The second development occurred in 1876, / in Vevey, Switzerland, / when Daniel Peter found a way to add milk to chocolate, / creating the product / we enjoy today / known as milk chocolate. //