**UNIT 19**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 英語 | 日本語 |
| １ | Chocolate was unknown in Europe | チョコレートはヨーロッパでは知られていなかった |
| until Christopher Columbus (1451-1506) returned | クリストファー・コロンブス（1451-1506）が戻るまで |
| from the first European explorations in the New World. | ヨーロッパ人による初の新世界探検から |
| What would eventually become the favorite food and drink of millions | 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 |
| took a long time and many innovations | 長い時間と多くの革新を要した |
| to become popular. | 人気を得るのに |
| ２ | Columbus, | コロンブスは |
| who thought he had reached India, | 自分がインドに到達したと思っていたのだが |
| not a new continent, | 新大陸ではなく |
| returned with many new treasures, | 多くの新しい宝物を携えて戻ってきた |
| many of them agricultural. | その多くは農業に関するものであった |
| He presented them all to his patrons, | 彼は，それらすべてを自分の後援者に贈った |
| the Spanish King Ferdinand (1452-1516) and his wife, Queen Isabella (1451-1504). | 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 |
| They were probably not impressed | 彼らは，おそらく感動することはなかっただろう |
| with their first view of the small dark bitter cocoa beans, | 初めて見た小さくて黒く苦いカカオ豆に |
| and could not have imagined | そして想像できたはずもない |
| how these beans might one day become the source of an international chocolate industry. | 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 |
| ３ | The first person to turn cocoa beans into something commercially important | カカオ豆を商業的に重要なものにした最初の人物は |
| was the Spanish explorer Hernando Cortez (1485-1547). | スペインの探検家エルナンド・コルテス（1485-1547）であった |
| Cortez is most remembered | コルテスは最もよく記憶されている |
| for his brutal conquest of Mexico. | メキシコを情け容赦なく征服したことで |
| When introduced to the Aztec Emperor Montezuma | アステカ帝国の皇帝モンテズマに紹介されたとき |
| in 1519, | 1519年に |
| he and his men were offered | 彼とその部下たちは提供された |
| grand gold cups of the emperor’s royal drink, *chocolatl*, | 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 |
| meaning warm liquid. | 温かい液体を意味する |
| Montezuma evidently drank fifty or more cups of it daily. | 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 |
| ４ | However, | しかしながら |
| the Spanish soldiers were more impressed | スペインの兵士たちはより感銘を受けた |
| by the gold cups | 黄金の杯のほうに |
| than the drink. | その飲み物よりも |
| The Aztec preparation of *chocolatl* | アステカの「チョコラトル」の作り方は |
| did nothing to change the cocoa bean’s natural bitterness. | 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 |
| To adjust the drink for European tastes, | 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 |
| Cortez and others decided to sweeten it | コルテスらはそれを甘くすることにした |
| with cane sugar. | 甘蔗糖で |
| ５ | When they took this sweetened *chocolatl* back to Spain, | 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 |
| the drink became popular, | この飲み物は評判になった |
| especially when combined with several other newly-discovered spices, | 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 |
| such as cinnamon, vanilla and even hot chili pepper. | たとえば，シナモン，バニラ，辛いチリペッパーなどと |
| Eventually, | やがて |
| people began to serve *chocolatl* | 人々は「チョコラトル」を出し始めた |
| as a hot drink. | 熱い飲み物として |
| ６ | Hot chocolate soon became all the rage | ホットチョコレートは，まもなく大流行した |
| among the Spanish aristocracy | スペインの貴族たちの間で |
| and Spain established cocoa plantations | 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 |
| in its new colonies. | 新しい植民地に |
| But the Spanish carefully guarded the secrets of *chocolatl* production, | しかしスペイン人は「チョコラトル」の作り方の秘密を慎重に守った |
| and more than a hundred years would pass | そして100年余りの時が過ぎた |
| before the process was revealed by monks, | その工程が修道士たちによって明かされるまでに |
| whose job it was to work with the raw ingredients. | 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 |
| ７ | *Chocolatl* spread throughout Europe | 「チョコラトル」はヨーロッパ全土に広まった |
| and was made fashionably | そして当世風に作られた |
| by various kings and queens. | 様々な王と女王たちによって |
| The habit of chocolate drinking | チョコレートを飲む習慣は |
| spread to England, | イギリスに普及した |
| where | そこでは |
| in 1657, | 1657年に |
| the first of many famous chocolate houses appeared. | 多くの有名なチョコレート・ハウスの1号店が現れた |
| ８ | Eventually, | やがて |
| the traditional methods of making chocolate by hand, | チョコレートを手作りするという伝統的な方法は |
| used by small shops, | 小さな店で用いられていたのだが |
| gave way to mass production | 大量生産に道を譲った |
| and the use of steam engines | そして蒸気機関の利用に |
| to help in the cocoa grinding process. | カカオ豆の磨砕工程を助けるために |
| By 1730, | 1730年までに |
| chocolate had dropped in price | チョコレートの価格は下落した |
| so most people could afford to drink it. | 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 |
| The invention of the cocoa press in 1828 | 1828年のカカオ豆の圧搾機の発明は |
| reduced the price even further | その価格をさらに押し下げ |
| and helped to improve the quality of the beverage | その飲み物の質の向上も促した |
| by squeezing out part of the cocoa butter, | ココアバターの一部を絞り出すことによって |
| the fat that occurs naturally in cocoa beans. | つまり，カカオ豆内に自然の過程で現れる脂肪を |
| Chocolate tasted much more like | チョコレートはより近い味がした |
| what we are now used to. | 今日，私たちが慣れているものに |
| ９ | In the nineteenth century, | 19世紀には |
| two major improvements were made to chocolate. | 2つの大きな進歩がチョコレートに起こった |
| The first came in 1847, | 最初のは1847年に起こった |
| when an English company introduced a smooth chocolate for eating. | 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 |
| The second development occurred in 1876, | 2つ目の進歩は，1876年に起こった |
| in Vevey, Switzerland, | スイスのヴヴェイで |
| when Daniel Peter found a way to add milk to chocolate, | 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 |
| creating the product | 製品を作り出した |
| we enjoy today | 今日，私たちが喜んで食べている |
| known as milk chocolate. | ミルクチョコレートとして知られる |