

チョコレートで ひろがる 無限の宇宙

Aika Chocolat

小林愛花さん



前橋市の中心市街地には9つの商店街がある。その中で最も長く、300メートルを超える屋根を備えたアーケードの通りが、市の中心部を南北に貫く中央通り商店街だ。一度はかつての賑わいが消え「シャッター通り」と揶揄されたものの、近年になって人気雑貨店や個性的な飲食店などのオーブンが相次ぎ、この場所での新しいことを始めようとする若者たちが増えている。独自のレシピで視覚的にも楽しめる宝石のようなチョコレート作りを追求する小林愛花さんもその一人。小林さんがチョコレート工房を構えるのはシェアオフィスの「c.o.m.m」や、雑貨店「手紙舎前橋店」があるビル4階の4階。その隣にある「ラフコーヒー」で街の人たちが憩うなか話を聞いた。

「今では前橋がすごく大好きになってるんですけど、もともとは嫌いだっただんですよ。自分にとって狭い世界だと思っていて、早く出たいという気持ちが大きかったんです。それが、このまちに戻ってきてから、チョコレートを通して、まちなかの面白い人とどんどん繋がっていったりして。私の人生の中で前橋を好きになる日が来ると思わなかったの、自分でもびっくりしています」

高校を卒業してからの15年ほどを東京で過ごし、これまで前橋に住むつもりはなかったという小林さん。入社10年目に会社を辞め、3ヶ月の世界一周チョコレートの旅に出かけた。旅を終えて前橋の

実家に戻った後は、また東京に引越そうと考えていた。しかし、ここ「ラフコーヒー」での様々な人との出会いで事態は急展開。前橋にチョコレート工房を構えることに。

「母にも手伝ってもらっているんですけど、2人がやると動けるくらいの工房なんです。今年(2023年)の2月にチョコレートブランドを立ち上げるためにクラウドファンディングを行いました。そこで3日間で半年分の予約が入って、ちよつと一人だとうしろもうもない状況になってしまっ。市役所の方に工房の場所の相談をした時、(c.o.m.m)のオーナーの橋本さんがちょうどいらっしゃったんです。その流れでカフェでお話を聞いてくれて、その場で工房の場所が決まりました。しかも同じビル内に手紙舎さんがオープンする直前だったので、その工事と同じタイミングで施工できるということになり、もう本当にトントン拍子に進みました」

多忙な東京での生活と訪れた人生の転機

意外にも、もともと特別チョコレートに思い入れがあったわけではないという小林さん。東京で働いていた頃、職場環境などが原因で心身ともに疲れてしまった時に、たまたまテレビで見えたあるドラマがチョコレート作りに興味を持つきっかけになったのだとか。



「この先、生きていても良いことないだろうと思うくらい世界が灰色に思えていた時でした。たまたま見た『失恋ショコラティエ』というドラマの中で、チョコレートとそれを取り巻く人々の表情とか空間がキラキラ輝いていて、一瞬で魅了されてしまいました。お菓子作りは小さい頃から祖母と母の影響でずっとやっていたんですが、チョコレートに目覚めたのはその時からですね。ドラマにも出てくる『テンパリング』という技術があって、温度調節をしてチョコレートの分子の並びを整えていくって技術なんですけど、それを自分でやってみたらすごく綺麗なチョコレートが出来て」

高校生の時に文部科学省の「サイエンス・パートナーシップ・プログラム」に参加し、NASAに行った経験のある小林さん。そこで宇宙に興味を持ち、大学では物理学を専攻したという。

「チョコレートの分子構造と私が専攻していた結晶工学という領域がすごく近くなっているって、特に何かコーディングとかしているわけではなくて、分子の並

び方がきれいなので鏡の表面のように光の全反射が起きているんです。分子がきれいに並んでいないと光の乱反射が起きて白く濁って見えちゃうんです。一般的なバターって温度に比例して少しずつ溶けていくんです。でもチョコレートのカカオバターってある温度まではずっと個体なんですけど、口の中の温度帯になった瞬間にバーツと溶けるんです。もう人が食べるために生まれてきたような特性を持っているんですね。そうやって掘れば掘るほど、本当に身近な、100円で買えるものなのにすごい世界が広がっていて、どんだんのめり込んでいって、気づいたら休暇にベトナムのカカオ農園に見学に行くようになっていました(笑)」

チョコレートで前橋から宇宙へ!?

もともと学んでいた物理学や宇宙への興味とチョコレートが思わぬところで、それも分子レベルで結びついてしまうと驚きだ。今後はどんな展開を考えているのだろうか。

「今はオンライン限定で販売しているんですが、今後は前橋でこの事業を継続しながら、アメリカのロスアルトスというシリコンバレーの街に毎週直送でチョコレートを送って販売できないかと考えています。今年そこでポップアップをやったんですが、向こうの人はみんな日本の

文化が大好きだし、テック系の人が多く、こういう物理学に基づいたチョコレートっていうのも興味を持ってもらえてとても感触が良かったので、その2拠点をまずは目指したいなって思っています。そして、最終的には(宇宙チョコレート)を、5年後くらいにやりたいなと思っています。宇宙でしか食べることができないチョコレートとか、宇宙でチョコレートを作ったら、重力がないからビュアな分子間力で、もつと綺麗なチョコレートが作れるんじゃないかって」

人が輝く瞬間を世界中に増やしていきたい

チョコレートを通してどこまでも広がっていく人の輪。そしてその夢は宇宙へと続く。探究心と行動力で世界を広げていく小林さんの原動力とは?

「私の根底には、(人が輝く瞬間を世界中に増やしていきたい)という使命があるんです。私の心が沈んでいた時に救ってくれたのがチョコレートだったんですよね。この世に生まれた瞬間の輝きを人はだんだんと失っていきってしまうけど、チョコレートを目の前にした人ってそこから解き放たれると思うんです。チョコレートにはそういう不思議な力があると思ってるので、それを通して人が輝く瞬間や、その人が本来持っているエネルギーを取り戻す時間を世界に増やしていきたいと思っています」



美しい光沢と絵画のようなビジュアルで見た目にも楽しめる小林さんのチョコレート。現在は完全紹介制のオンライン販売のみで購入できる。