

お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 111号

2014/09/22 発行
株式会社 立花商店

お世話になります。カカオ・チョコレート関連のニュースを前週の出来毎の中から注目ニュースを5本前後ピックアップして、発行しています。カカオやチョコレート中心に取り扱っております弊社と致しましては、広く関係者の方々に読んでいただけるように、少しずつでも有益な情報をお届けできればと考えております。宜しくお願い致します。

1、市況の動き：週を通して急激上昇。エボラ関連で新物供給リスクが懸念材料に

① 最高 12月 LDN 市場£2,105 /12月 NY 市場\$3,259 (9/19) 先週比 **LDN+£110/NY+\$180**

② 最低：12月 LDN 市場£2,000 /9月 NY 市場\$3,057 (9/15) 先週比 **LDN+£31/NY+\$29**

週内価格差額 (①-②)：LDN 市場£105 (傾向↑) / NY 市場\$202 (傾向↑)

週内建玉推移：LDN市場 252,660枚(9/12終了時)⇒250,648枚(9/18終了時) **-2,012枚**

NY市場 202,716枚(9/12終了時) ⇒202,999枚(9/18終了時) **+283枚**

【9月15日(月)】両市場とも続伸

ニューヨーク市場は続伸。12月きりは4ドル高の3057ドルで引けた。ロンドン市場も続伸。12月きりは6ポンド高の2000ポンドで取引を終えた。

【9月16日(火)】両市場とも続伸

ニューヨーク市場は続伸。12月きりは13ドル高の3070ドルで引けた。ロンドン市場も続伸。12月きりは10ポンド高の2010ポンドで取引を終えた。3月きりの終値は6ポンド高の1966ポンド。

【9月17日(水)】両市場とも続伸

ニューヨーク市場の12月きりは83ドル(2.7%)高の3153ドル、ロンドン市場の12月きりは35ポンド(1.7%)高の2045ポンドで終了した。

【9月18日(木)】NY、ロンドンとも続伸

ニューヨーク市場のココア先物は続伸。12月きりは、39ドル(1.2%)高の3192ドルで引けた。コートジボワールのカカオ豆着荷量が見込みを下回ったことに支援された。ロンドン市場の3月きりは、20ポンド(1%)高の2019ポンドで引けた。

【9月19日(金)】両市場とも上伸＝生産地へのエボラ熱拡大懸念で

ニューヨーク市場のココア先物は上伸し、3年半ぶりの高値を付けた。エボラ出血熱の感染が主要生産地のコートジボワールにも広がればココア供給が阻まれる可能性があるとの懸念から投機筋の買いが入った。12月きりは、2011年5月以来の高値の3273ドルを付けた後、67ドル(2.1%)高の3259ドルで引けた。過去3営業日で6.2%上昇している。ロンドン市場の3月きりは、2058ポンドの高値を付けた後、35ポンド(1.7%)高の2054ポンドで終了。

2、コートジ：降雨によりカカオ豆生産量が増加するも、依然として病害の懸念あり(9/15)

10月～3月までのメインクロップの開始に向かい、コートジのカカオ豆の主生産地には先週、継続的に降雨と晴れ間がありカカオ豆の生育を助けたが、いくつかの地域の農家からブラックポッド病の菌が発生しているとの報告を受けた。

世界最大のカカオ豆産地であるコートジでは、2013/14期のカカオ豆の港への着荷量がおよそ177万2000トンとなると見込まれている。

また、カカオ豆の供給不足の懸念により、今年の初めからカカオ豆先物価格はコンスタントに上昇し続けてきた。そして8月にはニューヨーク先物価格は2011年5月以来の高値となる\$3,300まで上昇した。

しかしながら国際ココア機関は先月、世界的な供給不足が7万5000トンであるとの見込みから4万トンの供給過剰へと予測をひっくり返した。

そして月曜日にはニューヨーク先物価格12月きりの価格は約\$10(0.3%)下落し\$3043となり、木曜日には約3か月ぶりの安値である\$3019へと下落した。ロンドン先物価格の12月きりも3ポンド(0.2%)下落し1991ポンドとなった。

Soubre 地区の農家は「カカオポッドが成熟してきている。多くのカカオ農家は来週には収穫を開始させるだろう。農園ではカカオの木の下では湿度が非常に高い。」と述べている。

コートジ西部の Gagnoa 地区、南部の Agboville, Divo, Tiassale 地区でもカカオの木が立派に育っている。しかしながら南東部の Aboisso 地区の農家は、長引く雨の影響でブラックポッド病の蔓延を懸念している。同地区の農家は「晴れ間がここ最近見られない。その代わりに毎日のように雨が降り続けていて、ブラックポッド病が広がりつつある。すでにたくさんのカカオポッドが熟しているが、病害により枯れてしまい収穫量が落ちてしまうことを心配している。」と述べている。

また Daloa 地区でも「この地域でも日光照射が足りていない。その結果湿気が多くて、病気の蔓延などによりカカオ豆に被害がでるのではと懸念している。」という報告がある。

海岸地区の San Pedro 地区では、気温が低いことが問題として挙げられており、メインクロップの収穫が遅れるとされている。近くの農家は「たくさんのカカオの花や実が、気温の低下により木から落ちてしまった。もしも9月中ずっと気温が低いようなことがあれば、10月～11月の収穫は落ち込むだろう。」と述べた。

3、エクアドル：肥料供給で高品質アロマカカオ豆の生産量上昇を狙う(9/14)

エクアドルの Zamora Chinchipe (サモラ・チンチペ県は、エクアドルの県。同国最南部にあり、ペルーと国境を接している。県都はサモラ) で高品質のアロマカカオ豆を生産する 301 の農家に対して、3100 キンタルの肥料を供給したことにより、アロマカカオ豆の生産量が上昇する兆しがある。

(その内訳は 2107 キンタルが有機肥料であり、993 キンタルが化学肥料である。)

その結果、544.60 ヘクタールの農地が改善されるだろう。Garn Minga de Poda Del Cacao Nacional と呼ばれるこうしたプログラムは、エクアドル政府や地域団体によって推進されている。すでに合計で 1556 キンタルの肥料が Yantzaza 州に配られている。2016 年までに政府は 1074 ヘクタールのカカオ農園に、高品質アロマカカオ豆と同じ遺伝子構成のカカオを 20 万ほど植える予定である。

* 1 キンタル・・・46 kg

肥料を支給された農家



4、アジア：ロンドン先物価格下落で製造メーカーに活気、バターレシオは堅調(9/17)

●バターレシオは変わらず、カカオ豆先物価格の下落によりバターは限定的に買われる

●パウダー価格の通常のレンジ内で取引される

今週ロンドン先物価格が下落したことを受け、チョコレートメーカーはココアバターを買いに動いているが、しかしそれでも全体的にはバターへの需要は依然低く、その背景には圧砕業者がパウダー在庫を多く抱えていることにある。カカオ相場は、国際ココア機関が 2013/14 期における世界的な供給不足見込みから一転し、4 万トンの供給過剰へと見込みを覆したことにより、一時カカオ豆相場は落ち着いた。

アジアのバターレシオは 2.35 から 2.37 となり、ここ 2 週間は動きが無い。シンガポールのディーラーは「ロンドン先物価格が下落したことを受け、バターへの購買意欲が少し高まったが、そこまで大きな動きではない。パウダー価格は依然として下がっている。高級品のパウダー価格は\$2000 くらいで販売したいというサプライヤーの思惑があるが、多くのバイヤーは\$1600~1800 で引き合いを出している。

欧州のバターレシオも変わらず2.55とされているが、ディーラー側では2.4と報告を受けているという。インドネシアのディーラーは「こうしたレシオはあくまで指標に過ぎない。なぜなら取引量は依然と比較し非常に落ちているから。アジアのバターレシオも変わらないが、需要が伸びていない。」と述べた。

5、オランダ：カメルーンカカオ豆の66%を輸入＝2013/14期(9/17)

カメルーンのココア・コーヒー委員会によると、オランダは数量こそ前年比で減少したが2013/14期も、カメルーンカカオの最大輸入国という地位を維持した。

カメルーンは世界で5番目のカカオ豆生産国であり2012/13期には22万8911トン、2013/14期では20万9905トンを生産した。このうちカメルーンは年間で約15万8311トンのカカオ豆を輸出している。(ちなみに前の輸出数量は20万1563トンであった。)

カメルーンは、自国内でのカカオ豆の加工事業が進んでいるが、現在でも約15か国へと輸出をしている。オランダはカメルーンカカオ豆輸出量のうち65.76%を輸入している。

6、エボラ出血熱の脅威によりカカオ豆価格が上昇(9/18)

先週木曜日、エボラ出血熱の蔓延により供給量に影響を及ぼすのではという懸念から二週間ぶりの高値を更新した。

世界最大のカカオ豆生産国であるコートジバールでは依然としてエボラの感染は認められていないが、リベリアやギニアなど蔓延国に隣接していることで多くのトレーダーは懸念している。シカゴのアナリストは「どれくらいのインパクト、悪影響があるか分からない。今現在では確かな情報はない。」と述べている。

新たな報告によると、コートジバールの輸出業者はエボラ感染の拡大を避けるために、従業員の自由な移動が制限されており、カカオ業界従事者を乗せたミニトラックが他国からコートジバールへ入国することも防いでいる。西アフリカは世界のカカオ豆の供給量の3分の2を担っており、重要な供給源となっている。

今週のカカオ豆 ニカラグア/CHUNO & RUGOSO

立花商店で取り扱うカカオ豆、またサンプルでテイスティングをしたカカオ豆をご紹介します。

今回は以前ご紹介したサロンドショコラ受賞豆のホンジュラス産カカオと同じ取り扱い会社のニカラグア産高級グルメカカオです。

こちらは少量ですが、先週日本に到着し、入荷致しましたので数十kgまでの販売であればお受け致します。

卸価格：¥2,500/kg (2～10kg以下の場合)

一般の小売販売は行わず、業務用販売のみとさせていただきます。

また数百キロ～数トン単位のご契約の場合は別途お見積りを出させていただきますので、ご興味のある方は担当 鶴田までご連絡ください。

この2種を食べ比べると同じ産地で同じ分類の品種であっても風味が全く違うということが分かります。
RUGOSO はカカオ感とフルーティ感のバランスが良く、CHUNO は酸味がまったくなくフォラステロ系の味に近く、
雑味がない透明感のあるカカオ感が味わえる種類となっています。

共通情報

生物学的にベネズエラ ポルセラーナを曾祖父に持つ「モダンクリオロ」と分類される。

海拔 600m のニカラグアの北の高山地域で採れる。

カカオの木を種から植える手法ではなく、苗木に品種の母なる木 (mother tree) となる木を接ぎ木して同じ品種の木を増やしています。

またカカオポッドから取り出したパルプの状態ですべて発酵と乾燥を行う輸出者のセンターに持ち運び、時間や温度、頻度を把握した状況にて品質を一括管理している。そのため未発酵豆やカビ豆の発生が抑えられ常に高い品質を維持することが可能となっている。

RUGOSO (ニカラグア)

味の特徴： ココア感、クルミ、軽いフルーティな酸、コクのある甘み

豆サイズ：70-75 粒/100g サイズ均一

水分値：8%以下

カビ豆率：2%以下

未発酵豆率：---

発酵期間：5 日間

攪拌回数：2 回 (48 時間後、72 時間後)

乾燥期間：7 日間

選別不要

お勧めロースト条件：120℃にて 18 分



CHUNO (チュノ)

味の特徴：強いココア感、渋皮のついたクルミ、重厚なオイル感、コクのある甘み

豆サイズ：75-80 粒/100g サイズ均一

水分値：8%以下

カビ豆率：0%以下

未発酵豆率：---

発酵期間：5 日間

攪拌回数：2 回 (48 時間後、72 時間後)

乾燥期間：7 日間

選別不要

お勧めロースト条件：120℃にて 18 分



《お問い合わせ先、配信希望または、停止のご連絡先》

株式会社 立花商店 東京支店 生田

TEL03-5785-3545 w-ikuta@tachibana-grp.co.jp