

お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 13号

2012/8/27 発行

株式会社 立花商店

生田 渉

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本程度ピックアップして、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、弊社独自資料：カカオの品種について

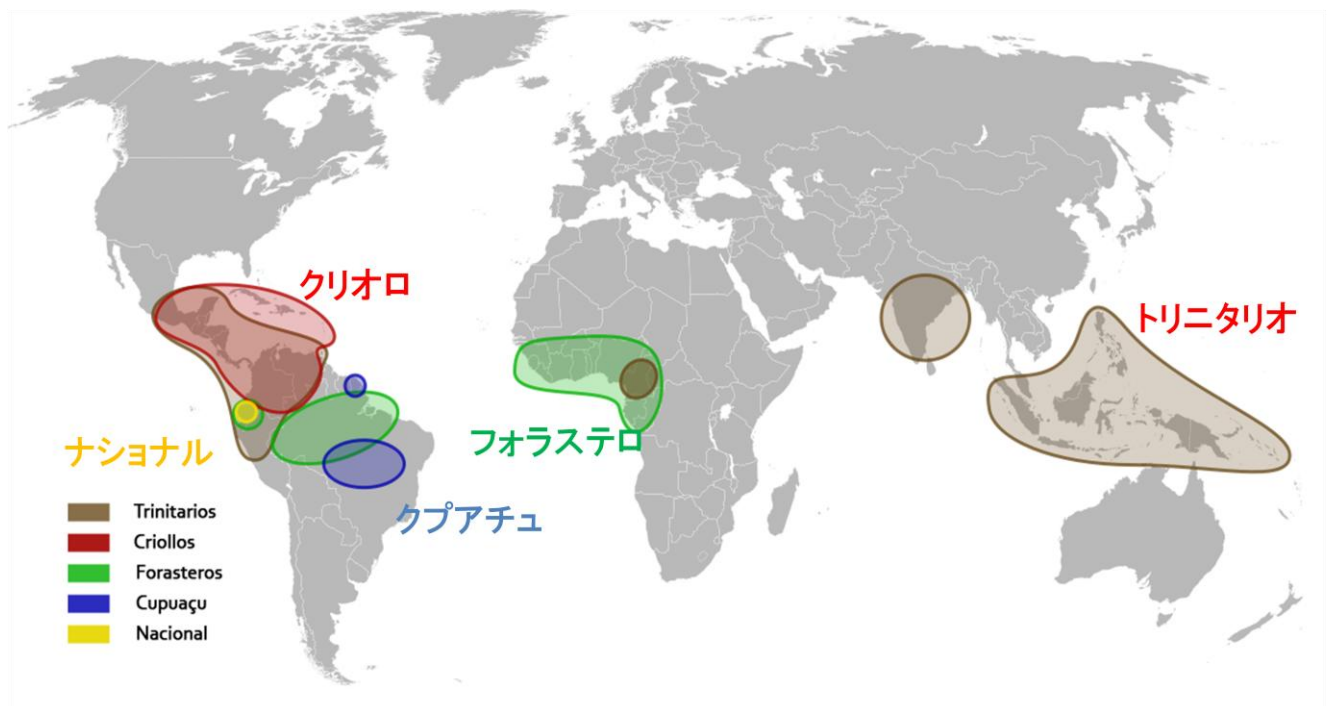
世界には様々なカカオの品種と様々なカカオの産地があり、カカオの風味については品種×生産地の組み合わせにより多種多様な違いをもたらします。

その品種の特徴や、土地ごとの特徴も正確に把握されているものは少なく、また最近ではフレーバービーンズの産地で有名なベネズエラやアクアドルと言っても、実際生産されている品種の多くはCCN51というハイブリッド種であったり、実際に農園に足を運ばないかぎり、正確に何を作っているのかを把握することが難しくなっています。

しかしながら、一方で、まず世界のカカオについて一般的な分布状況等など俯瞰してその傾向をつかんでおくことは必要なことだと考えます

今回は、ニュースとは少し離れますが、カカオの品種と生産地域についてご報告させて頂きたいと思えます。

《カカオの品種とその分布の傾向》



《品種の特徴と主な産地》

| 品種名 | 特徴 | 主な産地 | 国名 |
|--|--|----------------|---|
| クリオロ (Criollo) 代表的な産地 "Chuao", "Porcelana", "Puerto Cabello" and "Carupano". | 独特の強いアロマと風味を持つ。病害虫に弱く、 収穫量は少ない。粒は大きめ *18世紀半ばまでは全てクリオロ | 中米、南米 | ベネズエラ メキシコ マダガスカル |
| フォラステロ (Forastero) ～アメロナード系～ *アフリカアメロナード *Comum (ブラジル) *Matina or Ceylan (コスタリカ、メキシコ) | アロマは弱い、苦みやカカオ感が強い。病害 虫に強く、収量も多い。粒は偏平。 世界の生産数量の80% | 西アフリカ 中米、南米 | コートジボアール ガーナ インドネシア |
| トリニタリオ (Trinitario) | クリオロとフォラステロの交配種で中間的な性 質。クリオロの良いアロマとフォラステロの病 害虫の強さを併せ持つ。フォラステロと比較し ポッドの先端が尖っている。 | 中米、南米 | トリニダード、ベネズエラ、 エクアドル、カメルーン、ドミ ニカ パプアニューギニア、サモア、 インドネシア、スリランカ |
| ナショナル/アリバ (National/Arriba) | フォラステロ種のアメロナード系の1種だが、 エクアドルで栽培されているフローラルな香り がとても特徴的な為、品種として区別 | 南米 | エクアドル |
| クプアス*(Cupuassu) Theobroma grandiflorum | 熱帯果樹のアオイ科の中でもカカオと同じく Theobroma 属でカカオの兄弟とも、白カカオと も言われている。 チョコレートも作る事が出来る。 | 中米、南米 | ブラジル、コロンビア、 ボリビア |

参考) クリオロ=幻の白いカカオ？

通常多くの国で生産されているカカオ豆の中は生の状態では紫で、このポリフェノール分が発酵し、乾燥してチョコレートの独特の風味のベースとなる酸味や苦みの基となります。世界でも極希少なクリオロ種の中には、下記の写真のように、この紫の部分が白く、非常にフルーティな風味を有するカカオがあります。他の品種と比べてカカオ豆の中身の色は一目瞭然です。

一般商品に使用するには供給数量や価格の面から難しいですが、白い幻のカカオで作った、ダークチョコレートなんていうものも食べてみたい気が致しますね。

《クリオロ種でカカオ豆の中身が白色》



《ガーナのハイブリッドタイプ：カカオ豆の中身は紫》



*カカオ品種や産地情報については弊社が認識しているレベルのもので、100%正確、もしくは最新の物では御座いませんので、参考情報、傾向としてお考え頂ければ幸いです。

2、ガーナライトクロップ期のカカオ豆買い付け量、30.5%減=8/9日までの4週間(8/23)

ガーナのカカオ統括機関のココアボードが22日公表したデータによると、ライトクロップ期（7～9月）のカカオ豆買い付け量は、8月9日までの当初4週間で3万0442トンと、前年同期（4万3841トン）比30.5%減少した。

同日までの1週間の買い付け量は3631トンで、前年同期の4447トンを下回った。同機関によると、今年のライトクロップ期のカカオ豆生産量は、天候不順により、前年同期比60%減の4万2000トンに落ち込む見込み。昨年は、10万7000トンと過去最高だった。

3、欧州のココアバター市場価格は更に上昇=アジア産バターへの引き合い増加(8/25)

- ・ココアバターのレシオは更に上昇中
- ・ココアパウダーの低調な需要により生産調整を行う工場も出てきている。
- ・ドイツ、オランダのカカオ磨砕工場では従業員の労働時間短縮も行われている。

欧州のトレーダー筋への取材によると、今週欧州のココアバターのレシオは供給不足感から更に上昇し、大手のカカオ磨砕工場の一部では生産調整や、操業時間の短縮が行なわれている状況があると判明した。今週の欧州市場での8-9月出荷のココアバターの価格はロンドン先物市場の価格に対して1.5レシオであり、先週の1.48レシオ、7月上旬の1.22レシオから引き続き上昇している。また、10-11月の先物価格に関しては更に高く1.55レシオになっている。

『欧州での磨砕数量は減少しており、それにより今後も引き続きバターの供給が不足し価格は上昇し続

けるとみている』『磨砕業者も引き続き低調なココアパウダー価格の補填する為により高いココアバター
の価格を望んでいる』とトレーダーは予測する。

『欧州経済危機の影響で最終商品の消費減退が継続しており、得に南部欧州の国々でのチョコレート関
連商品の消費の減少が著しく、ココアパウダーの使用数量が下がっている状況下、欧州のカカオの磨
砕数量は引き続きまだ減少している状態だ』『市場は、第3四半期の磨砕数量も第2四半期*より更に著
しく磨砕数量が落ちるのではないかと予測している』

*第2四半期の欧州全体の磨砕数量は、前年対比で17.8%減少という12年ぶりの著しい減少となった。

業界では、オランダやドイツのいくつかの大手のカカオ磨砕業者が生産調整に入ったと話されている。

『また幾つかの多国籍大手企業の工場では、従業員の労働時間短縮を実施したり、生産数量の抑制をし
ているようだ。生産数量の抑制がココアバターの供給を減少させ、レシオを高く維持している』

欧州はアジア産のバターを探し始めた

このようなタイトな欧州のココアバターの供給数量を反映して、欧州の需要がアジア産のバターに移行
してきている。

『今週は得に欧州のバイヤーからのココアバターの引き合いが多かった。得にインドネシア産のバター
である。インドネシアのバターレシオは欧州産よりも低く、ただ今週の欧州からの引き合いで、1.2から
1.25に急速に上昇した』とアジア市場でココアバターを取扱う業者は説明した。

アジア産のバターについても今週インドネシアを含むイスラム諸国の休暇と重なったこともあり供給は
タイトになってきている。また、アジア産のココアバターは価格上昇を受けて以前に1.0レシオ等で契約
した安値の契約に対する不履行もしくは契約価格上昇の交渉等が発生するのではないかと一部では懸念
されている。

4.リンツ社長、カカオ豆の調達に世界各国から可能。西アフリカの天候不順に対して(8/25)

高品質のチョコレートで有名な Lindt & Spruengli 社の社長へのインタビューで、『我社はもし、どこか
のカカオ生産国の生産数量が降雨量の問題などで大きく減少したとしても、世界各国の他の地域から調
達が可能である』と語った。

長引いた乾燥時期に続いて急激な降雨、その後に発生した病害により 2011/2012 年シーズンはコートジ
ボワールなどの西アフリカのカカオ豆の収穫数量が減少してきている。

社長の Ernst Tanner 氏は『我社は全使用数量の約 50%のカカオ豆をガーナより調達しているが、その
ほかにマダガスカルやエクアドルからも調達出来る為、一国の天候不順は大きな問題にならないと感じ
ている』『また、ガーナが減少した分をインドネシアの生産者に振り向けるということも可能だ』と話
した。

5、ブラジル向けのカカオ豆は検疫実施済み=コートジボアール CCC(8/25)

コートジボワールのコーヒー・ココア評議会（CCC）は24日、ブラジル向けカカオ豆の2件の出荷（合計1万トン）について、検疫が実施され検疫証明書も発行されたと主張した。

ブラジル当局は先に、コートジボワールから7月に輸入されたカカオ豆に害虫被害があり、同国が荷積み後に薫蒸消毒したことを示す書類が添付されていなかったと非難。今回、同国がこれに反論した。

ブラジル農牧省は先週、コートジボワールの調査結果が出るまで、同国産カカオ豆の輸入を停止すると発表。同省は24日、輸入停止を通知したことを明らかにした。CCCは声明で、「問題になっている出荷分は、間違いなく検疫を受け、植物検疫証明書も発行されたことを明確にしたい」とした。CCC関係者は、出荷されたカカオ豆には薫蒸消毒に関する証明書も添付されていたことを確認した

6、カメルーン唯一のカカオ磨砕業者 2011/2012 シーズンは 32,304 トンを買付け(8/20)

カメルーン国内唯一のカカオ磨砕業者である Sic-Cacaos 社は先月で終了した 2011/2012 シーズンで合計 32,304 トンの買い付けを行ったと国立コーヒー・カカオボードが発表し、同社が承認した。

これは前年合計の 30,514 トンと比較すると拡大したこととなる。

『当初のプランでは我々は 35,000 トン～40,000 トンを買付けて、2012/2013 シーズンに在庫を残すつもりであったが、カメルーンのみッドクロップの数量が予想以上に少なかったことで、想定した数量の買い付けが出来なかった』と同社の代表は語った。

一方、カメルーン全体からの 2011/2012 カカオ豆輸出は前年対比 10%減少の 180,000 トン弱であった。

Sic-Cacaos 社は、スイスのチョコレート大手であるバリーカレボー社の子会社であり、カメルーンを経済の中心である Douala にあり、西アフリカや中央アフリカに商品を販売している。2009 年に高まる需要に対応し、製造可能能力を 25,000 トンから 30,000 トンに拡大した所である。

*ニュースソースは特記がない場合以外は、ロイター通信社の情報を加工し提供しています。

《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 TEL03-5783-3545 w-ikuta@tachibana-grp.co.jp