

カカオ・チョコレート週刊ニュース 151号

2018年1月15日発行

株式会社立花商店 東京支店

1、市況の動き：ロンドン市場は約3週間ぶりに1400ポンドをつけるもその後は反落

		1月8日	1月9日	1月10日	1月11日	1月12日	先週最高値	先週最低値	先週比	週内価格差
ロンドン先物	3月限月	1371	1376	1404	1396	1380	1383	1364	+21	19
	5月限月	1397	1403	1428	1419	1403	1409	1390	+19	19
ニューヨーク先物	3月限月	1914	1899	1941	1928	1914	1936	1895	+5	41
	5月限月	1916	1906	1948	1940	1928	1935	1898	+13	37

(坂元)

2、カーギルのベンチャー（カメルーン）、2018/2019期のカカオ豆買付の目標は10万トン

カーギルとカメルーンの女性実業家（Kate Kanyi Fotso Tometi 氏）とのジョイントベンチャーは、持続可能なカカオの栽培やカカオ生産量の増加について取り組み、2018/2019期のカカオ豆の輸出量10万トンを目指している。

すでにカーギルとKate Kanyi Fotso Tometi 氏のパートナーであるカメルーン最大のカカオ輸出業者 Telcar Cocoa は2011年に持続可能なカカオ栽培のためのプログラムに着手している。

Telcar のディレクター Ronald Besong Arrey 氏は「カメルーン産カカオ豆の品質はあまり良くない。その理由としては農家が農業訓練を十分に受けておらず、知識をあまり持っていないことが1つの原因となっている。」と述べた。

持続可能なカカオ栽培には肥料や殺虫剤の使用を制限する、環境にやさしい栽培が必要である。カメルーンのカカオは収穫した後に6日間の発酵と天日干しで数日間の乾燥が必要となる。

Arrey 氏によると、2011年のプログラム開始以来、2万5千から3万3千人もの農家が UTZ の認証を受けたという。

Telcar はこうしたプログラムにより教育された農家から2013/2014期に4500トンもの UTZ 認証済みのカカオ豆を買付けた。その後2016/2017期には買付け量を7万4千トンまで増やし、うち4万3700トンが認証済みであった。

カーギルと Kate Kanyi Fotso Tometi 氏のベンチャー企業の関係者は「今シーズンは5万5千トンの認証カカオ豆を含んだ、合計9万トンの買付けを目標とする。またその後2018/2019期は10万トンを目指す。」と述べている。

買付け量を伸ばすためには持続可能なカカオ栽培が求められる。農家にその知識や技術を提供することにより、1ヘクタールあたり350-400kgである現在の生産量を800kgまで上昇させることができる。プログラムがうまく機能すれば1ヘクタールあたり1トンの生産量も夢ではない。カメルーン全体のカカオ豆生産量は年間およそ23万トン~25万トンであり、アイボリー、ガーナ、インドネシア、エクアドルに次ぐ世界第5位のカカオ豆生産国である。(坂元)

3、アイボリーコースト国内磨砕数量をカカオ生産数量の45%まで増加の計画

アラサン・ワタラ大統領は現地新聞社のインタビューに答え、現在の同国のカカオ生産数量（約180万トン）の内、国内磨砕数量が33%であるのに対して、今後は更に海外からの投資を呼び込み、45%まで増加させる計画であることを発表した。現在、同国政府は8つの投資案件との最終協議段階にあり、この投資案件が実現すれば45%に達成する見込みであるとの予測を述べた。(生田)

4、欧州市場：第4四半期磨砕数量は前年対比4.4%上昇で過去最高

欧州の第4四半期のカカオ磨砕数量は前年対比4.4%上昇となる353,286トンとなり、この数字は欧州ココア協会が同統計を1999年から集計し始めた以来においては、過去最高の数量となった。事前に情報企業のブルームバーグが業界の各プレイヤーに調査した数字予測と比較しても3.4%高い数字であった。また第3四半期の数字は353,544トンであったので、7-9月と10-12月では欧州では同じ数量が磨砕された結果となった。(生田)

5、サロン・デュ・ショコラ 2018 が今年も開催

今年で 16 回目を迎える「サロン・デュ・ショコラ 2018」が東京で 1 月 22 日（月）から 28 日（日）まで開催され、その後札幌や名古屋など各地を巡回します。国内はもちろん世界 15 か国総勢 107 名のショコラティエの商品が集まるショコラの祭典です。その中でも「高品質かつ産地や生産者が明確なアジアのカカオ豆を中心に使用し、日本のショコラティエの技術で開発した“bean to bar to bonbon chocolat”ブランド」をコンセプトに掲げ三越伊勢丹がプロデュースした「NAYUTA CHOCOLATASIA（マレーシア・クアラルンプール）」では主にアジア産のカカオ豆を使用しており、弊社がカカオ豆のソーシングに携わっています。

※入場制限等ございますのでイベント詳細は公式ホームページをご参照ください。（野呂）

サロン・デュ・ショコラ 2018 公式 HP : <http://www.salon-du-chocolat.jp/>

NAYUTA CHOCOLATASIA プレスリリース : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000529.000008372.html>

6、立花商店取り扱いカカオ豆のご紹介

弊社では現在 15 か国のカカオ豆を扱っておりますが、その中でも選りすぐりのものをご紹介します。

記念すべき 1 か国目は「ベトナム」です。

ピュラトス・グランプラス社が地域やポストハーベスト処理を徹底管理することで、トレーサビリティと品質の安定を保証したカカオ豆になります。また、市場価格に左右されないカカオ豆の最低買取価格を設定しており、カカオ農家の生活向上にもしっかりとアプローチをしています。

[規格]

豆サイズ	100 粒以下/100g
平豆 / 発芽豆	2%以下
未発酵 / カビ / 虫	1%以下
発酵率	75-90% 良好
水分値	8%以下

[特長]

- 地域指定=ベンチェ (BenTre) 省
- 品種特定=トリニタリオ種
- 味の再現性が高い=均一な発酵
- インターナショナル・カカオ・アワード 2014 受賞

※サンプルなどお気軽にお問い合わせください。（野呂）

7、新商品のご紹介

2018 年新春より下記 3 品を新商品として取り扱いを開始致します。

商品への問い合わせ、サンプル依頼、見積もり依頼のあるお客様は各営業担当もしくは商品担当鶴田までお問い合わせください。

① トーゴ産ホールカカオニブ

- ・機械生産では絶対に不可能なトーゴ人の丁寧な手仕事による「カカオ豆そのままの形状」を留めた新しい形状の自然素材
- ・「そのまま食べても美味しいカカオニブ」 使用品種は渋みと酸味が少ないアメロナード種のカカオ
- ・アフリカでの新しい形の雇用創出 一人の女性が 1 日で手剥きできる量は約 3 kg。
仕事がないトーゴ国内で、日本からのカカオニブの受注で 50 人の女性が一ヶ月仕事に従事することができます。

生産国	トーゴ共和国
地域	プラトー州パリメ市
品種	アメロナード（フォラステロの一種）
発酵	ヒープ法 7日間
乾燥	天日干し 6-10日間
賞味期限	製造日より540日
割れ率	20%以内保証
内容量	1kg x 10袋
発売開始日	2018年3月中旬 (少量販売は開始しております。)

② ウガンダ産ローホールカカオニブ

- ・焙煎を行う前の「生（ロー）」カカオ 生でカカオを食べることで酵素や栄養素を効果的に摂取することができる、美容と健康面で注目されている素材
 - ・機械生産では絶対に不可能なウガンダ人の丁寧な手仕事による「カカオ豆そのままの形状」を留めた新しい形状の自然素材
- 未焙煎のカカオ豆の手剥きは焙煎済のカカオの手剥きよりもさらに技術力・精度を要します。
- ・アフリカでの新しい形の雇用創出 一人の女性が1日で手剥きできる量は約1~1.5kg。
- 仕事がないウガンダ国内で、日本からのカカオニブの受注で6~10名の女性が一ヶ月仕事に従事することができます。

生産国	ウガンダ共和国
地域	ブンディブギョ県/カンパラ県
品種	フォラステロ、トリニタリオ
発酵	ヒープ法 7日間
乾燥	半天日干し 12~16日間
賞味期限	製造日より540日
割れ率	20%以内保証
内容量	1kg x 10袋
発売開始日	2018年3月上旬



③ペルー産カカオニブ

・機械生産による高精度選別により手頃な価格を実現

・「そのまま食べても美味しいカカオニブ」 渋みを和らげるためにパイナップルを投入した特別な発酵方法を採用

生産国	ペルー
発酵	ボックス法 5日間 パイナップル入り発酵
乾燥	天日干し 10日間
賞味期限	製造日より 720日
内容量	15 kg/ケース
発売開始日	2018年1月



(鶴田)

《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、坂元、鶴田、野呂

TEL 03-5785-3545 a-sakamoto@tachibana-grp.co.jp