

お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 26号

2012/11/26 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、市況の動き：今週は月曜日から金曜日まで徐々に上昇。来週の動向に注目

①週最高：LDN市場£1,597 / NY市場\$2,516（共に11月23日）先週比LDN-£5/NY+\$33
②週最低：LDN市場£1,556 / NY市場\$2,421（共に11月19日）先週比LDN+£11/NY+\$46
差額（①-②）：LDN市場£41 / NY市場\$95

【11月19日】（月）

LDN、NY両市場とも小反発＝株式、商品相場上昇で

ニューヨーク市場のココア先物は、ドル安と株式や商品相場の上昇に支えられ、小反発。ディーラーらは、ガーナのカカオ豆の最新統計に注目。2012～13年度の初期着荷量は前年を下回ったが、前年は実際の在庫を上回る着荷量が問題となっていた。

ガーナのココア協会の統計によると、10月12日から始まった今期のガーナのココア購入量は、11月8日までに前年同期比**31.3%減**の20万9451トンとなった。

ニューヨーク市場の3月きりは、23ドル（0.96%）高の**2421ドル**で終了した。ロンドン市場の3月きりも、3ポンド（0.19%）高の**1556ポンド**と小反発した。

【11月20日】（火）

LDN、NY両市場とも続伸

ニューヨーク、ロンドン両市場とも続伸した。カカオ豆の主要生産国であるガーナとコートジボワールによる先渡し販売をめぐる懸念から上値は限定的との見方が浮上しているが、響かなかった。

ロンドンのあるブローカーは「コートジボワールが2013～14年度産カカオ豆の販売を始めることは市場にとっては悪材料になるだろう。ガーナは販売を既に始めた」と指摘した。

ニューヨーク市場の3月きりは、35ドル（1.45%）高の2456ドルで終了した。ロンドン市場の3月きりも、21ポンド（1.35%）高の1572ポンドで引けた。

【11月21日】(水)

LDN, NY 両市場とも3日続伸

両市場とも続伸。ニューヨーク市場の3月きりは20ドル(0.81%)高の2476ドル、ロンドン市場の3月きりは9ポンド高の1586ポンドでそれぞれ引けた。

最大産地のコートジボワールは、地元加工業者への税減免を打ち切る方針を決めた。ディーラーによると、市場はテクニカル、ファンダメンタルの両面で方向感のない状態にある。

【11月22日】(木)

ロンドン小幅反落、NYは休場

ロンドン市場は適度な供給量を映して小幅反落、3月きりは13ポンド安の1573ポンドで引けた。ニューヨーク市場が感謝祭で休場のため、出来高は低調だった。

ディーラーらは、引き続き西アフリカ諸国の作物の生育見通しに強い関心を寄せている。市場の一部には、コートジボワールやガーナのメインクropp収穫が減少すると予想する向きもある。クレディ・スイスのアナリスト、トビアス・メラス氏は「単なる需給バランスを見れば、市場では実際、十分に供給が満たされている。消費側の弱さも主要な要因だ」と指摘した。

【11月23日】(金)

LDN、NY 両市場とも上伸=NYは1カ月ぶり高値で終了

休場明けのニューヨーク市場は続伸し、終値ベースで1カ月ぶりの高値で引けた。1トン=2500ドルを突破するとテクニカルな買いが入った。また、投機筋は世界的な供給不足となる可能性を見込んでいる。

ニューヨーク市場の3月きりは40ドル(1.61%)高の**2516ドル**で終了。取引時間中の最高値まであと4ドルの水準まで上昇した。ロンドン市場も堅調。3月きりは24ポンド(1.53%)高の**1597ポンド**。

2、コートジ、18日時点のカカオ豆着荷量は23万6000トン。輸出業者推計(11/20)

コートジボワールの輸出業者が19日示した推計によると、今年度(2012年10月~13年9月)の同国主要2港のカカオ豆着荷量は、18日時点で約23万6000トンとなった。前年同期は29万2975トン。

11月12~18日の週間着荷量は約4万4000トンと、前年同期(9万5598トン)、前週(約5万トン)を下回った。ある輸出業者は「この傾向が続けば、残りの収穫が大きな問題となる。これがトレンドの転換でないことを望む」と述べた。また、サンペドロの農家は「先週の収穫は日ごとに減少していた」と語った。

3、カカオ業界は供給過剰と供給不足を避けるための努力を ICCO 世界カカオ会議(11/23)

世界のカカオ産業は、生産者の収入を減らす恐れのある長期的な供給過多を避けなければならない一方で、構造的に発生しうる供給不足に対しても対策を講じておく必要があると、International Cocoa Organisation (ICCO) のトップが語った。

今週、カカオのトレーダー、チョコレート製造企業、カカオ生産国やその他の関連する団体・組織がコートジボアールに集まり、カカオ産業の持続可能なあり方について会合を行った。

この会合の後、ICCOのエグゼクティブディレクターのJean-Marc Anga氏は『我々は、急激な生産数量の増加は必要ないと考えている、答えは単純で、カカオ価格の下落を引く起こす可能性がある供給過剰は避けなければならないからだ』

ICCOはカカオの生産国と、チョコレートの消費国に跨る世界的なカカオの国際機関である。

ICCO及びカカオ産業界は、昨今の生産国側での生産量の成長が停滞し不安定な状況と、消費国側の新興国の需要増加を背景にしたカカオ関連の商品の消費量増加の傾向を考慮すると、10年以内にはカカオ豆の供給不足は100万トン規模になると予測している。

世界の主な需要を満たしている主要産地の西アフリカのカカオの木々は既に年をとりつつあり、若い生産者は農園を離れ、他の仕事を探している状況にある。

西アフリカ諸国の多くのカカオ農園では単位当たりの収穫数量が低く、現在大よそ1ヘクタール(100m×100m)あたり500kgである。

最近、この状況を踏まえて、主要なカカオやチョコレートの企業は其々に独自の持続可能プログラムを設立し、それらのプログラムの目標は単収の改善であり、大よそ現在の3倍を目標にしている。

『我々は、現在構造的な供給不足の流れの中にあり、業界の懸念事項をよく考慮していく』Anga氏は言う。

『我々の懸念事項はカカオ産業が経済的に持続的であり、需要と供給のバランスがよく取れることである。決して、需要を上回る供給を作り出すことを望んでいない』

世界カカオ会議は上記のような問題を議論し参加者からは高く称賛されて幕を閉じたが、具体的な成果はほとんどなかった。

カカオ・チョコレート産業界からの参加企業と生産国側で、セクター間に隔たりなく、持続可能な生産と消費の実現に向けて取り組むと同時に、環境問題と労働問題にも努力することを謳った決議案(拘束力はない)に調印した。

Anga氏は具体的な時期は触れなかったが、ICCO本部を現在のロンドンからコートジボアールに移すことを宣言した。次回の世界カカオ会議は2014年にオランダで開催される予定。

4、ココアバターのレシオは3年ぶりの高値水準で取引。(11/23)

アジア市場でのココアバターはクリスマス需要を背景に欧州市場での供給不足と、コートジボアールの磨砕業者への税優遇制度の廃止から今後のカカオ磨砕数量が抑制されるとの懸念が高まった影響で、今週は2009年の後半以降最も高いレシオにて取引されたとディーラー筋が語った。

ココアバターレシオは直近の船積み分で、ロンドン市場価格に対して現在1.70~1.80で取引されており、2週間前の1.60レシオから更に上昇した。レシオは需要増減を示すものであり、今年度内でも既に80%も上昇したことになる。

『トレーダーのバターの買付け状況を見ていると、直近積みへの高いレシオは2013年の第1四半期まで

は続きそうな状況だ。バターの需要は、クリスマス、バレンタイン、イースター需要を控えてまだ上昇傾向にある』シンガポールのディーラーは説明する。

『アジアでは今週、ココアバターのレシオは 1.80 で取引されたと聞いた』

欧州市場が経済危機の影響でカカオ磨砕数量が急激に落ち込んでおり、第3四半期は対前年対比で 16.2%減少の 316,676 トンになったことを受けて、得に直近積みのココアバターの供給がタイトになり、最近ではチョコレート企業は主にアジアの磨砕業者からココアバターを購入している。

『来年の上半期分の船積み分に対しては、レシオ 1.70-1.72 で取引された。現在のコートジで起こっていることが新しい懸念事項だ』他のシンガポールディーラーは言う。

世界最大のカカオ生産国であるコートジは、これまで認められていた国内のカカオ磨砕業者に対する税制優遇措置を廃止すると宣言し、これは今後の同国に対する投資を減少させると予測されている。

『コートジの情勢が不安定であることも、直近のレシオを支えている。ある人はコートジの工場の数社は操業を停止するもしくは製造を減少させるなどの話までしている』ディーラーは、コートジの磨砕業者が現在の契約済みの数量を出荷出来ないのではないのではという懸念があると付け加えて語った。

2010年にコートジは世界で最大のカカオ磨砕数量を保有する国となり、53万2千トンのキャパシティがある。その大部分はココアバターとココアパウダーに製造される。

ココアパウダーは\$4000/トンで価格提示されていたが、豊富な供給に対して、チョコレート企業からの買い付けが不足している為に現在は\$3300-\$3400 ドルまで価格が下落してきている。

5、ブラジルのカカオ豆着荷量、前年比37%増 5月1日～11月18日累計 (11/23)

ブラジル・バイア州のバイア商業協会が22日までに公表した統計によると、5月1日～11月18日の同国のカカオ豆着荷量（輸入含む）は18万5386袋（1袋＝60キロ）となり、前年同期から37%増加した。

カカオ豆アナリストのトーマス・ハーマン氏によると、先週15日が金融機関の休業日だったため着荷ペースは減速したもの、受け渡しは今週加速する見通しだという。ブラジルでは現在、2012～13年度のメインクropp期の収穫が始まったばかり。

6、降雨の影響でナイジェリアの2012/2013カカオ収穫数量は20%減少予測(11/22)

今シーズンのナイジェリアのカカオ収穫数量は主要なカカオ生産地での非常に多い降雨量の影響で前シーズンの25万トンから20万トンへ減少する見込みであると同国のカカオ業界関係者が語った。

世界第4位のカカオ生産国は今年50年ぶりとなる酷い洪水に見舞われ、カカオ農園を浸水させ、200万人以上の人々の退去を強いる結果となった。

『降雨のタイミングが良くなく、その影響で今シーズンは単収が良くない。我々は、未熟のカカオポッドを多く抱えており、これが2012/2013シーズンの収穫数量の下落に影響している』とナイジェリア

カカオアソシエーションの Gowdin Ukwu 氏は言う。

彼はまた、カカオの生産地に広く広がった洪水の影響よりも、頻繁な降雨の影響で木に未成熟なカカオポッドが多く出来てしまったことが一番大きな収穫数量の原料の要因だと付け加えた。

カカオ産業はナイジェリアでオイル関連産業以外では最も大きな輸出産業で毎年大よそ 10 億米ドル（≒ 800 億円）の収入を生み出している。

ナイジェリアは元々、今シーズンは生産者への農薬の配布と生産者への農法の指導を強化するプログラムを実施しており、収穫数量を 30 万トンまで増加させる野心的な目標を持っていた。しかし、洪水がカカオの生産地域に広がり、ブラックポッド病のような病害が急速に広がり、今年の大きな目標を早々に潰してしまう結果となった。

ナイジェリアは土地柄、激しい熱帯雨林のスコールの後、時々一時的な洪水に見舞われる傾向があるが、今年の洪水は我々が覚えている中で最も酷いものだった。

コモディティ・アナリストの Rodo 氏は同国内で最も生産量の多い、Ondo 州は得に多雨の影響を強く受けており、前シーズンの終盤の 9 月の収穫数量は当初の予測が 5 万トンであったのに対して、僅か 3 万 6 千トンであったと報告した。

7、チョコレートデザートはもはや甘いものや洋菓子だけに限定されない。(11/21)

ニューヨークでは、レストランやクッキングスクールで現在、チョコレートは全く違ったデザートメニューを作り出すために驚くような組み合わせである、サトウダイコン、ヤギのチーズ、ラザニヤやパスタなどの食材と組み合わせられて使われるようになっている。

ニューヨークのレストランでのホワイトチョコレートとヤギのチーズの組み合わせから、ニュージャージー、ナトレーのレストランでのチョコレートを使ったピザ生地のデザートまでチョコレートの使い方は日々新しく作りだされている。

『おおっ、すごい！』コネチカット州ダリエンに住む Kelly さん（24 才）はマンハッタンフードバザールにある『イタリア』のチョコレートクッキングスクールで焼かれたパスタと Baci（イタリア語でキスという意味のチョコレート）で出来た土台を入念に見ながら声をあげた。

『私はすごく興味を持ちました、こんなチョコレートの使い方を今まで見たことがなかったので』彼女のボーイフレンドで、食にすごく興味があり、イタリアのペルージャに本社があるチョコレート会社の Perugina's 社が 経営するチョコレートクラスに 2 人で参加していた Neal さん（24）も関心を寄せる。

片手になす、もう一方の手に板チョコレートを持ちながら講師である Segan さんはクラス全体に向けて、チョコレートはカカオ豆から作られた商品であり、カカオとチョコレートの味の方向性は異なっていると説明している。

『チョコレートは砂糖を追加するまでは一切甘くありません』

Seganさんは30人の生徒に向けて説明する。『もしあなたが100%チョコレートを持っていたら、それから甘い味にも、スパイスの様な香辛料のような方向にも味付けを持つていくことができます』

このような普通ではないデザートへの創作はコロンブスが航海時代に本国へチョコレートを持ちかえり、高価な輸入品と、ひよこ豆のようなイタリアで豊富に採れて安価な地産品の組み合わせで色々と料理を試みたという古いルーツに基づいている。

『ひよこ豆は非常に良いクリーミーさでチョコレートの良い風味を損ないません』

Seganさんはチョコレート・ひよこ豆デザートラビオリの準備をしながら説明する。

多くのデザートより甘さは少ないが、奇妙な組み合わせはチョコレートの良いフレーバーをひよこ豆の中に十分に残してあって相性が良い。

これは、アメリカのチョコレート首都ともいえるペンシルバニア州ハーシー市からクラスに参加していたCateさん(27才)、彼女の母であるSandさん(59才)にもすごく気に入られたようだ。

『私は想像していたより、すごく好きだわ。チョコレートだけの感じでもないし』ファッションバイヤーのCateさんは感想を述べた。

経理事務のSandさんは『全く想像していない味だったわ、なんというか、味に対する考え方を変えなければいけない感じね』

家庭料理向けのラザニアデザートや、チョコ・サトウダイコンケーキ、チョコレートズッキーニロールなどチョコレートを使った色々な挑戦的な料理やデザートのレシピを、FoodNetwork.comやEpicurious.com.で様々な人が発表している。

講師であるSeganさんは常時チョコレートをキッチンの調味料のキャビネットに入れており、デザートを作る時に色々な予測できない方法を試しているという。

『チョコレートの持つ土壌性の風味は、なすの中間的で控えめなベースととても相性がよい』Seganさんはクラスで生徒に説明しながら、生徒に試食を促します。『甘さは十分ですか?』Seganさんが尋ねると、『生徒はすごく良い甘さです!』と反応を返した。

*先日、『フェアトレード特集』の次項目となっていたフェアトレードラベル・ジャパン様へのインタビューをようやく行うことができました。

実際にお話をお伺いしてみると、私のこれまでの理解が間違っていた点や浅かった点などがいくつかあり、読者の皆様にも『フェアトレードは決して難しくない!!』という印象をもって頂けるのではないかと感想を持ちました。

次回号にて特集記事としてその内容をご報告させていただきます。

お待たせしてしまい大変申し訳御座いませんが、何卒宜しくお願い致します。

《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