

お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 90号

2014/04/14 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：両市場とも軟調に推移、欧州の圧砕高統計も0.4%増にとどまる

① 最高：7月 LDN 市場£1,887 /5月 NY 市場\$3,011 (4/9) 先週比 **LDN +£10/NY +\$42**
② 最低：7月 LDN 市場£1,869 /5月 NY 市場\$2,959 (4/10,7) 先週比 **LDN+£23/NY+\$45**
週内価格差額 (①-②)：LDN 市場£18 (傾向↑) / NY 市場\$52 (傾向↑)
週内建玉推移：LDN市場 281,945 枚(4/4 終了時)⇒285,746 枚 (4/10 終了時) **+3,801 枚**
NY市場 208,348 枚(4/4 終了時) ⇒210,897 枚 (4/10 終了時) **+2,549 枚**

【4月7日(月)】両市場とも反落

ココア先物は、前週末の急伸を受け、反落。市場の関心は、10日に発表される欧州の圧砕高統計に移行している。ロンドン市場の7月きりは、2ポンド(0.1%)安の1875ポンドで終了。ニューヨーク市場の5月きりは、7ドル(0.2%)安の**2959ドル**で引けた。

【4月8日(火)】両市場とも反発

ニューヨーク、ロンドンとも、今週の需要統計を控えてレンジ取引で推移する中、反発した。テクニカル、ファンダメンタルズいずれも手掛かりを欠いているが、近く発表される1~3月期の欧州圧砕統計が材料となる見通し。市場では前年同期比3%増と予想されている。

ロンドン市場の7月きりは6ポンド(0.3%)高の1881ポンドで引けた。ニューヨーク市場の5月きりは33ドル(1.1%)高の**2992ドル**で終了。ドル安が買いを支えた。

【4月9日(水)】両市場とも続伸=欧州の粉砕統計待ち

両市場とも続伸。投資家らは10日に発表される1~3月期の欧州圧砕統計待ちの状態。前年同期比約3%増が予想されている。ロンドン市場の7月きりは、6ポンド(0.3%)高の**1887ポンド**で引けた。ニューヨーク市場の5月きりは、19ドル(0.6%)高の**3011ドル**で終了。

【4月10日（木）】両市場とも反落＝軟調な欧州圧砕高

両市場ともに反落。1～3月の欧州ココア圧砕高が前年同期比0.4%の伸びにとどまり、市場予想（3%前後の増加）を下回ったことが重しとなった。ニューヨーク市場の5月きりは41ドル（1.4%）安の2970ドルで取引を終えた。下げ幅は3週間ぶりの大きさだった。

シティグループの先物専門家、スターリング・スミス氏は「3000ドルを割り込んだところに軟調な欧州圧砕高が伝わった。ファンダメンタルが手じまい売りに動いた」と述べた。

ロンドン市場の7月きりは18ポンド（1%）安の1869ポンドで引けた。ABNアムロ・クリアリング・バンクのジャスティン・グランディソン氏は、今回の統計について、「産地で圧砕が行われるようになっている証左だ」と分析。西アフリカ諸国の圧砕能力が拡大していると指摘した。

【4月11日（金）】両市場とも反発＝レンジ取引

両市場ともレンジ取引となる中を反発した。テクニカルな買いが入った。ニューヨーク市場の5月きりは17ドル高の2987ドル、7月きりは14ドル高の2999ドルで終了した。ロンドン市場の7月きりは15ポンド高の1884ポンドで引けた。

2、オーラム社：コートジのカカオ加工工場が2か月以内にフル稼働に(4/8)

オーラム社のアフリカ支局は「オーラム社はコートジのカカオ加工工場、長期的に7万トンの圧砕を行う計画を開始させた。」と述べた。

コートジは世界最大のカカオ豆生産国として知られ、そのうち1/3の量にあたる約50万トン国内で加工している。オーラム社の工場は今後約2か月以内に工場はフル稼働の状態になる見通しである。

コートジのカカオ産業の構造改革は、コートジのカカオ生産量の約半分を国内で加工することを目的としている。

コートジの南部のサンペドロ港にある工場は7万トンの加工が可能であり、カカオ豆をココアバター、ココアケーキ、カカオマスへと加工する予定である。

オーラム社はアフリカ大陸で25か国に拠点を構え、ガボンのパーム油・ゴム農園やガーナの小麦製粉工場を含め、全体で16億6,000万シンガポールドル（13.2億米ドル）の投資をしている。

3、ガーナ：メインクロップの買い付け量が68万6,265トンに達する(4/10)

ガーナの産業統制機関に申告されたカカオ豆の買い付け量は、昨年10/18にメインクロップの収穫が始まって以来、68万6,365トンに達した。これは昨年比で14%の増加となる。

メインクロップは33週間続くが、そのうち23週間分にあたる上記の買い付け量は、ガーナ政府当局に申告された60万1,662トンよりも高く見積もられた。

4、アジア：バターレシオは変わらず、圧砕業者はバイヤーの動向を注視(4/11)

ココアバターレシオは今週、イースター需要後の安売りを待って通常通りのレンジにとどまった。一方で、ココアパウダーは供給量が潤沢であり、何とかバイヤーの関心をひきつけようとしている。

通常チョコレート製品の売り上げは、クリスマス、バレンタイン、イースターなどの主要な祝祭の時期に欧州や北米地域で主に消費が伸びるが、ここ最近ではアジアの中堅の新興国でチョコレートビスケットやチョコレート飲料が消費されるようになり、需要が伸びている。

ココアバターレシオは先週の 2.39~2.40 から変わりが無いが、3月下旬の 2.40~2.45 と比べるとわずかに下落している。ココアバター価格はロンドンやニューヨーク先物価格にレシオを掛けることで算出され、この価格は需要を知るための重要な指標となっている。

シンガポールのディーラーは「我々は、ある程度の量のココアバターをあちこちで買い付けた。散発的に需要量が増えるが、ココアバターの量が実際にどれだけあるのかという方が、かなり重要なのだ。

私自身、ココアバターはそんなに十分な量がないと感じており、実際に圧砕業者はかなり大量のココアパウダーをもてあましている。」と述べた。

ココアパウダーは USD1750~2000/MT で価格が提示されているが、実際に取引には至っていない。

一方で高品質のココアパウダーについては USD3000/MT の値がつくものもある。

インドネシアのディーラーは「私はバターもパウダーも緊迫した状況にあると感じる。欧州のココアパウダー市場もまた動きが鈍い。」と述べた。また彼は「私が恐れていることは、一部の業者がココアパウダーの値段が、依然として安値であるにも関わらず、さらにバターの価格も下落していくことに絶望的になっているという現状だ。」と述べた。

欧州のバターレシオは 4~5 月渡し分で 2.49 をつけ、また一部のディーラーによると欧州の圧砕業者はニューヨーク先物に対して 2.46~2.47 で販売しているという。

5、14~15年度の世界砂糖市場は安定か小幅余剰=ルイ・ドレフェス予想(4/9)

欧州系穀物商社ルイ・ドレフェスの砂糖アナリスト、ブノワ・ボワウルー氏は 8 日、プラッツ・キングスマン主催の砂糖セミナーに出席し、2014~15年度の世界砂糖市場は安定するか、小幅余剰が出るかとの見方を示した。生産トップのブラジルについては、中南部のサトウキビ生産量が 5 億 7000 万~5 億 8000 万トン、砂糖生産量は 3350 万~3400 万トンになると予想した。

～特集記事：フィリピン産カカオ豆の品種別テイasting評価～

世界の主要なカカオ豆生産国は以下の通りです。

- 1、コートジボワール 147万5,000トン
 - 2、ガーナ 82万トン
 - 3、インドネシア 45万トン
 - 4、ナイジェリア 22万トン
 - 5、ブラジル 19万5,000トン
- フィリピン 5000トン**

(日本チョコレート・ココア協会 2013年度版 カカオ統計より)

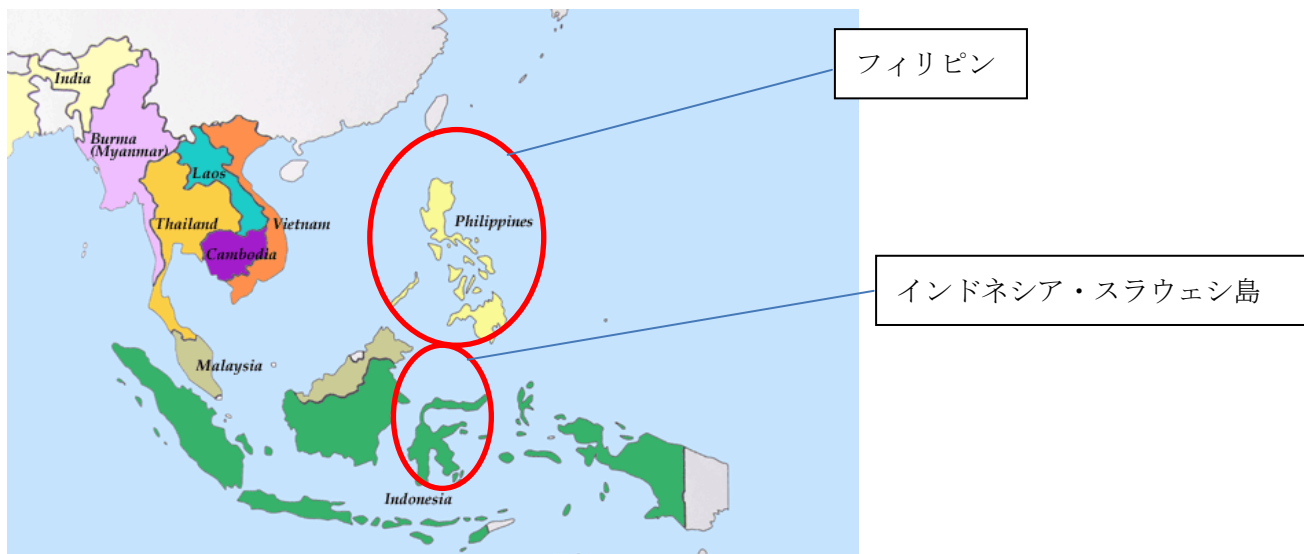
以上のように、東南アジアにおいてはインドネシアがカカオ豆の主生産地となっています。

以前はインドネシアで生産されたカカオ豆をマレーシアに輸出し、マレーシアの加工工場で圧砕を行うのが主流でしたが、近年インドネシア国内に加工工場が数多く設立され、インドネシア産のカカオ豆は国内で消費されるようになりました。そんな中、インドネシア以外の東南アジア諸国産のカカオ豆にも注目が集まってきています。

そこで今回はフィリピン産のカカオ豆についてレポート致します。

インドネシアの中でもスラウェシ島がカカオ豆の主な産地となっています。フィリピンとインドネシアでは一般的に気候帯も似ており、品質の良いカカオ豆が取れるのではないかと期待し、今回、弊社では5種類の異なる品種のカカオ豆をテイasting致しました。

この5種の品種は、フィリピンのミンダナオ島のダバオ近郊にあるカカオ研究所で実験的に栽培されているカカオ農園から入手したもので、気に入った品種があれば、生産者と組んで独自の品種を作付して栽培することも可能です。



【今回テイスティングしたカカオ豆】



①

②

③

④

⑤

上記のカカオ豆を 120℃10 分、140℃20 分の基準で同様に熱風ローストし、70%カカオマス+30%砂糖の配合にて簡易のチョコレートを製造した。

チョコレートとしての味の印象は下記の通り。

品番① フルーティーさはない。バランスはとれているが、インパクトはなく普通。
味の特徴としてはナッツ感があり苦めのはちみつの様な味。

品番② 苦味、えぐみが強い。フルーツ感もナッツ感もなくまとまりがない味で複雑な味わい。

品番③ ほどよい酸味とフルーティーさがあり甘みを引き立てている。

**品番④ 大粒。えぐみがあり、油分が多いせいかチョコレートにすると非常に溶けやすい。
フルーティーさが強い。チョコレートにするとウーロン茶の様な味わい。**

品番⑤ 青臭さが残る。発酵をより十分に行うと、チョコレートにしたときにフルーティーな味になると思われる。

上記の評価としては、カカオ豆の香味の特徴として魅力的でチョコレートの味への特徴づけとして有望と判断されたのは品番③、品番④。また、ココアパウダーやバター用の原料としての使用目的であれば大粒サイズで歩留まりが良いことから品番④のカカオ豆が良いという結果になった。

しかしながら全体を通じての課題としては、豆の品種は完璧に選別されているものの、発酵の状態は完璧と言えず、豆のポテンシャルを最大限評価することは出来なかった。品種よりも更に大きな香味への影響として発酵は大変重要であると再認識する結果となりました。

今後も産地別のカカオ豆の特徴についてレポートしていきたいと思いますので、宜しくお願い致します。

*特別の注釈がない記事は全て、基本的にロイター通信社のニュースソースを基に作成したものです。

《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

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