

カカオ豆をご購入のお客様へ知っていただきたい事前情報のご案内

この度は弊社よりカカオ豆のご購入をご検討いただきありがとうございます。

カカオ豆は従来大規模なチョコレート工場での使用が主流であったため、農作物の中でも非常に特殊かつまだ大手菓子メーカー以外では取り扱い方法があまりよく知られていないものになります。

そのため弊社のカカオ豆をご購入いただく前に、カカオ豆の取り扱いとリスクについてお伝え致しますので、以下の内容をご理解いただいたうえでご購入いただけますよう宜しくお願い致します。

株式会社 立花商店 東京支店
グルメカカオ担当 鶴田

<品質の安定性>

諸説ありますが、カカオ豆の品質について弊社では以下の5点がカカオ豆の味を決めるポイントだと考えています。

- ・ 品種
- ・ 土壌
- ・ 天候
- ・ 発酵・乾燥工程
- ・ 輸送方法

その中でも特に<品種>と<発酵工程>がカカオの味を決めるうえで重要な要素となります。

・ 品種

カカオには主に「フォラステロ種」「トリニタリオ種」「クリオロ種」の3種類が主たる品種と言われておりますが、通常カカオの生産地では主たる品種は決まっていながらも、その他の様々な品種の木や交配種が植わっており、特別な取り組みを行っている農地でない限り厳密に「XXX種単一」と明言することは困難です。

弊社で取り扱っているカカオ豆の中で品種の特定ができる産地はベトナム・ホンジュラス・ニカラグアになります。

・発酵工程

カカオは収穫後ポッドからパルプの付いたカカオ豆を取りだし木箱の発酵槽で5日間程度発酵をさせる「ボックス法」、バナナの葉などで包んで発酵をさせる「ヒープ法」などの方法で発酵を行います。

この発酵工程を行うことで酢酸とアミノ酸を発生させチョコレートの香りの元となる成分を醸成させます。

産地によっては「発酵処理を行っても行わなくても購入単価が変わらない」という土地では、早く現金が欲しいために発酵処理を行わない状態でカカオ仲買人に農民が販売する場合もあります。

その場合は非発酵豆となるため焙煎を行ってもチョコレートらしい香りが立ちません。また発酵処理を行っても管理がずさんで十分に発酵が行われていないカカオは品質的には劣るため、十分に発酵を行ったカカオよりも品質が落ちます。

上記の変動要素が各農家毎に異なり、またその年々の天候による品質の変動があるため、同時期に仕入れをしたカカオ豆であっても麻袋単位で品質が異なることがあります。

<輸入時の農薬検査>

日本にカカオ豆を輸入する際には使用農薬の残留の有無について検査が必須である命令検査もしくは抜き打ちで対象となるモニタリング検査を実施することがあります。

- ・現在輸入時に都度毎回残留農薬検査が必要とされている産地

ガーナ・コートジボアール・ベネズエラ・エクアドル

これらの4カ国は日本への過去の輸入実績が多く、農薬が検出され食品衛生法違反となった件数が多かったため、モニタリング検査と呼ばれる軽度の監視対象から命令検査と呼ばれる重度の監視対象に変わりました。

未だにガーナ等は輸入時の命令検査の結果、基準値以上の農薬を検出し食品衛生法違反となり、日本への輸入許可が下りないことがあります。その場合輸入貨物全量を第三国へ転売をする、もしくは日本の保税地区内で全量廃棄するという処理を行っています。

またこの4カ国について現在指定となっている農薬検査項目以外でも、規定値以上の残留農薬が検出された場合、全国的に検査項目が改訂されるため、残留農薬を検出し食品衛生法違反となることは日本で輸入を行うカカオ商社全社に迷惑がかかる非常に影響が大きい事象となります。

上記4カ国以外のカカオ産地については輸入時に毎回検査を行わなければならない命令検査ではなく、ランダムに抜き取り検査が行われます。その際にも残留農薬が検出された場

合には日本に輸入することは不可能となり、カカオを第三国へ転売、もしくは全量廃棄を行うこととなります。

立花商店では産地から使用農薬の情報を確認したり、日本で自主的に残留農薬検査を行うなどして、可能な限り農薬の残留の疑いが低いカカオ豆を輸入しています。

<虫の発生>

産地によってはカカオ豆から虫が発生する可能性があります。

そのため荷受けをされましたら必ず豆の品質確認をお願いします。

立花商店では小分け時に虫の有無を確認致しますが、保管時に虫が多少発生する可能性がございます。到着時に数匹発生している程度であれば恐れ入りますがそのまま荷受けをお願い致します。到着時に大量に発生している状態である（1.5kg袋を広げて目視で7,8匹以上生息しているもしくは袋内に繭が張っているなど）場合には返品・交換を承りません。

商品到着後1週間以上経過してから発生した虫の発生については、お客様のいらっしゃる工房が虫が発生しやすい保管環境であったかどうかの確認が難しいため返品・交換は承っておりません。

カカオ豆に虫が発生していることは特別なことではありません。

もともとカカオの生息する土地は気温の高い熱帯・亜熱帯地域が多いため農家やカカオ豆の集積場でも虫が飛んでいるはしばしば見られます。

虫が発生していない豆というのは、①もともと虫があまり多く生息していない地域のカカオだった、②カカオポッドを育てている状況で殺虫剤用途の農薬を散布していた、③カカオ豆を発酵・乾燥させた後の保管時に殺虫剤を散布していた、④日本へ輸入時に虫が発生していた場合には燻蒸処理という殺虫処理を行う、という4通りの状況が考えられます。

日本へのカカオの80%以上の輸入量となるガーナのカカオについてはガーナ保管時には虫の発生を抑えるために3-4日に1度は倉庫内で殺虫剤を散布しています。

そのため虫がいない豆＝品質が良く管理をされている豆とは限りません。

細かく燻蒸処理をした豆である、農地で殺虫剤をたくさん使用した豆という可能性も多いにあります。薬剤が多く使用されている農作物とそうでないもののどちらを好むかは国産の野菜を例に取ってみても各使用者様に趣向によります。

立花商店としては虫の発生する可能性のある豆については、日本国内の弊社倉庫での保管時に虫が発生しない環境を整え、品質を保った状態で保管することを徹底します。それで

も虫が発生したロットについては、お客様へその状況を明確に事前にお伝えし、購入をされるかどうかをお伺い致します。

★ご注意いただきたい点

- ・保管条件は 20 度以下の冷暗所が虫の発生を避けるためには理想的です。但し以前 20 度程度の低温で空調管理をしていた倉庫で保管していた際にも虫が孵化した例はございますので、その環境下であるからと言って必ず虫が発生をしないというわけではありません。
- ・他の食品とは別の場所で必ず保管してください。
- ・虫の発生する可能性のある豆は到着後に早めに焙煎をされ、保管されることをお勧めします。皮を剥く前の状態であれば匂いの移りは少ないです。皮を剥いたニブ状態での保管は香りの低下と吸着を発生させるためお勧め致しません。
- ・豆を転売される際には十分にお客様に虫が発生する恐れがあることを周知徹底していただくか、焙煎済のカカオ豆を販売されることを願致します。

<価格について>

大手チョコレートメーカーの市場で流通しているカカオ豆と弊社が取り扱っているグルメカカオの価格はまったく異なっております。そのため「カカオ豆はもっと安く購入できるのでは？」と言うお声もたまに耳にします。

ここではグルメカカオがなぜ一般的なカカオ豆よりも高い価格で販売されているかをお伝え致します。

カカオ豆の基本的な価格の決定方法は以下の通りです。

(産地側の出値 + 輸送効率 (輸送方法の選択)) X 外国為替 + 品質管理コスト

・産地側の出値

市場で需要が高い産地であるかどうか

(美味しくよく管理されていると評判のカカオは高く取引されます。)

品種の特定やトレーサビリティを取っているなど特別手間をかけた取り組みをおこなっているか

カカオ相場の変動に左右されるかどうか

・輸送効率 (輸送方法の選択)

通常日本国内に輸入されてくるガーナ産カカオ豆はコンテナで 18 トン単位で輸入をされます。そのため 1 種類 500 k g ~ 1 MT 程度で輸入を行っている現在のグルメカカオ

とはkg辺りに配布される運送費が異なります。

また高級カカオの場合 1~2 カ月海上の熱い太陽の元に晒される船便を選ばず、飛行機便を使用しておりますので、更に船便よりも高い運送費がかかります。

- ・外国為替

現在弊社ではドル建てとユーロ建ての取引を行っており、双方とも半年前より 7%ほど円安傾向に下落しています。

- ・品質管理コスト

自主検査または輸入時残留農薬検査の費用

残留農薬検査の結果違反が出た際のカカオ豆廃棄費用

虫の発生を抑える特殊パッケージ及び特殊な保管場所にかかる費用（来年に向けて調整中）

長い説明になりましたが、チョコレートは末端のお客様の口に入る食べ物ですので取り扱い際の注意点とリスクについて包み隠さずありのままのカカオ豆の状況をお伝えさせていただきました。弊社としても 2014 年から始めました新たな取り組みとなりますので、今後まだまだ新たな取り扱い方法についての問題が起こりうると思われます。その際にも積極的にお客様のご意見をお伺いし、お客様と一緒に解決案を考えていけたらと思っております。

Bean to Bar 市場では作り手様の数が増え、共同購入の規模が大きくなればなるほど顕著に原価の低下が実現しやすくなります。この Bean to bar 市場の創成期に取り組みを始められるお客様と一緒に日本の bean to bar がより盛り上がっていくよう相互にご協力をしあえるパートナーとなれたらと思っております。

以上