お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 109 号

2014/09/08 発行

株式会社　立花商店

坂元麻美

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：メインクロップに供給過剰観測、両市場とも先週比で下落

① 最高 12 月 LDN 市場￡2,009　/12 月 NY 市場$3,165（9/1,2）先週比 **LDN-￡27／NY -$64**

② 最低：12 月 LDN 市場￡1,983　/9 月 NY 市場$3,102（9/5）先週比 **LDN-￡26／NY-$109**

週内価格差額（①-②）：LDN 市場￡26（傾向↑）　/　NY 市場$63（傾向↑）

週内建玉推移：ＬＤＮ市場 276,819 枚(8/29 終了時)⇒270,012 枚（9/4 終了時）**+6,807 枚**

ＮＹ市場 212,982 枚(8/29 終了時)　⇒211,868 枚（9/4 終了時）**+1,114 枚**

２、ナイジェリア：南西部でメインクロップの収穫次々と始まる(9/3)

トレーダーや関係者によると、ナイジェリアの主要なカカオ豆産地となっている南西部の少なくとも 3 つ以上の地域＊において、2014/15 期のメインクロップの収穫が始まった。

＊ナイジェリアのカカオ豆主生産地はオスン、エキティ、オヨ州である。

2014/15 期メインクロップ収穫開始

ナイジェリアのカカオ協会の副会長である Oyedele 氏は「今週、エキティ州では雨と晴れ間が交互に訪れたので、新しいメインクロップの初めの収穫が始まった。」と述べた。
また「メインクロップの収穫のペースは遅いが、来月に入ればもっとたくさんのカカオ豆がとれるだろう。」と続けた。

オスン州でカカオ豆圧砕業を営んでいる Ile-Ife 社のトレーダーは「先週は雨の量が非常に多く晴れ間もなかったので天候条件が悪かった。しかしそれに比べ今週は雨と日光のバランスが良く、農家たちはカカオポッドの収穫を始めた。」と述べた。また彼はダウジョーンズニュースに対し「もちろん未だにオスン州には雨が降っているが、先週との違いは十分な日差しがあることだ。日光が出ていないとカカオ豆の乾燥が不十分になってしまう。」と述べた。

オヨ州のカカオ農家組合の代表を務める Raji 氏によると、オヨ州でも 2104/15 期のメインクロップの収穫が始まった。

ナイジェリア最大のカカオ豆産地であるオンド州でもメインクロップの収穫が徐々に始まっている。オンド州のの州都である Akure 地区のトレーダーは「オンド州のメインクロップが収穫され始め、大量のボリュームのカカオ豆が市場へと出回るだろう。また今後 2 週間で、輸出向けのカカオ豆がラゴスへと運ばれてくるだろう。」と述べた。

ナイジェリアでは 9 月から 1 月、2 月までがメインクロップの収穫期とされているが、それはこの時期は乾期にあたり、農家がカカオ豆を乾燥させるために十分な気候条件となっている。
一方、ナイジェリアで 5 番目にあたるカカオ豆産地であるオグン州ではまだ収穫が始まっていない。

３、カメルーン：2013/14 期カカオ豆生産高 9%下落＝20 万 6550 トンへ(9/3)

カメルーンでは 2013/14 期にカカオ・キャンペーンを実施しており、国立カカオ・コーヒー委員会によると生産高は 20 万 9905 トンへと上昇する見込みであった。
前年からの在庫であった 3355 トンを差し引いて 2013/14 期の収穫量だけでみると 20 万 6550 トンとなり、対する世界最大のカカオ豆生産国であるコートジの約 140 万トンには及ばなかった。

こうした数値からみると 2013/13 期の 22 万 8910 トンより約 9%下落している。
カメルーンではキャンペーンを打ち出してカカオ豆生産に力を入れているが、依然として 20 万トン付近で生産高が止まっている。キャンペーンの目的は 2020 年までにカカオ豆生産量を年間 60 万トンにまで押し上げたいということであるが目標にはまだほど遠い。

カメルーンでは農家への最低保証価格が k g あたり 900~1275CFA フラン（約 1.773~2.5USD）であり、農家は他国に比べ比較的高値でカカオ豆を買い取ってもらえる。
それにより多くの農家が積極的にカカオ豆生産に力を入れているという事実がある。しかしそれでも生産量が目標額に届かない理由には、農地の劣化や生産者の高齢化、天候条件などのマイナス要素が挙げられる。カメ

ルーンでは農地の近代化が遅れており、品質の高い豆を生産する技術も他国よりも後れを取っている。

４、コートジ：8 月 31 日までにカカオ豆の着荷量 174 万 9000 トンに達する(9/1)

輸出業者の予測によると、コートジにおけるカカオ豆の着荷量は、8 月 31 日までに 174 万 9000 トンに達した模様。昨年の 141 万 7000 トンから約 23%の上昇となった。
8 月 25 日～8 月 31 日までの 1 週間で約 1 万 7000 トンのカカオ豆がアビジャン港とサンペドロ港へと運ばれた。なお昨年の同時期は 7000 トンであった。

５、エクアドル：Taura地区農家、カカオ豆の仲介業者排除の動きへ(9/1)

エクアドルの Taura 地区の 114 件の農家は、カカオ豆の仕入れ業者と共同して業務を行う組織を設立し、自ら栽培したカカオ豆が安値でたたかれることを防ぐ施策を打ち立てた。
地元の農家は「我々はカカオ豆 1 袋に対して 130 USD を仲介業者から受け取っている。
エクアドルのグアヤキルで行われたカカオサミットに参加し、そこで農業大臣と面会し、カカオ豆から自分たちのチョコレートを製造し販売するための設備や施設を建設するための費用をサポートしてほしいという要望を伝えた。

一部の農家には、今後も持続的にカカオ豆栽培を続け、適正な利益が得られるためには 1 袋あたり 200 USD の支払いが必要だと述べる者もいる。エクアドルでは 1 ヘクタール当たり 15～18 袋のカカオ豆が生産できるようになり、5 年前の 6～7 袋に比べ大きく成長している。現在では年間生産高は 21 万トンとなっている。

６、コートジ：適度な降雨でメインクロップの収穫量に良い兆しとなるか(9/1)

先週、コートジのカカオ豆主生産地に降雨と日光照射が適度に繰り返され、10 月～3 月までのメインクロップに向けて完璧な天候条件となった。
4 月 1 日から始まったコートジのミッドクロップの取引が徐々に終わりに向かいつつある中、市場関係者はメインクロップのカカオ豆の生育を注意深く見守っている。
農家たちは、カカオの木の状態が良く、土壌の水分値も高く、大きさの異なるカカオポッドがたくさん実っているのを確認し、昨年同様に収穫量は多いのではとみている。

西部の Soubre 地区では先週、先々週と 45 ㎜、38 ㎜の雨が観測されている。Soubre 地区の農家は「9 月の天候条件はメインクロップの収穫量に大きく影響するので非常に重要である。もしも 9 月に十分な日光があり雨も降れば、少なくとも 1 月まではたくさんのカカオ豆が収穫できるだろう。」と述べた。
また彼は「たくさんのカカオの花が開花している。またその花が次々と小さいカカオポッドになっている。この状況はメインクロップの収穫期が長く続くことを示している。」と続けた。

中西部の Daloa 地区ではコートジのカカオ生産量の 4 分の 1 を担っているが、同地区でも雨が軽く降った。この地区の農家は「カカオポッドが良く実ってきている。今シーズンも品質の高いカカオ豆が生産できるだろう。土壌の水分値も高く、これによりカカオの木も長持ちするだろう。」と述べた。

Daloa 地区だけでなく同様の生育条件が西部の Duekou, Gagnoa と南部の Aboisso,Agboville,Divo でもみられ

る。またカカオ豆の品質の高さで名高い Abengourou では日光照射が十分ではなく、収穫開始にはまだ連続的な晴れ間が必要である。
関係者は「日光照射が十分でなく、曇りの天気が続いている。メインクロップの収穫には日差しがもっと必要だ。農家は「たくさんの花が開花し始め、徐々に小さなカカオポッドが実ってきている。これで太陽と雨が適度にあれば収穫できるだろう。」と述べている。

７、カーギル、ＡＤＭのチョコレート事業部門を買収(9/2)

カーギルはＡＤＭの国際チョコレート部門を 4 億 4000 ドルで買収するに至った。
しかしＡＤＭは米国のカカオ・チョコレート業界で 3 分の 2 を占めるカカオ磨砕事業については今後も継続させる。
カーギルによると「この買収は弊社の既存のチョコレート事業とフィットしている。両社の顧客基盤や研究部門の相乗効果があり成長の可能性があり、うまく機能していくだろう。」と述べている。

カーギルの北米担当のトップである Bryan Wurscher 氏は「この買収は弊社の成長戦略において指標となるもので、アメリカや欧州の顧客にとってより良いサービスを提供する助けとなるだろう。両社それぞれから情熱をもった人員が一緒になることでより素晴らしいチョコレートを作り出せるだろう。また顧客にとっても幅広い商品ラインナップからチョコレートを選べるようになり、技術革新による新規商品を手に入れることができるだろう。」と述べた。
今回の買収で取引条件に含まれている工場は北米の Milwaukee, Hazleton, Georgetown とイギリスの Liverpool、ベルギーの Manage、ドイツの Mannheim である。

カーギルの商品としてＡＤＭの Ambrosia, Merckens, Schokinag ブランドも加わる。買収が完了すると、カーギルは ADM より 700 名もの新規雇用を引き受けることになる。

Cargill Cocoa & Chocolate EMEA and Asia の代表の Jos de Loor 氏は「カカオ事業とチョコレート事業は 1979 年以降、カーギルにとって重要な部門であった。したがって我々はこのカカオ・チョコレート事業に対しての設備や人員の投資は惜しまず続けていくつもりだ。今回の買収は歓迎である。」と述べている。この Cargill Cocoa & Chocolate は、パン業界や菓子業界向けに広範囲にわたるココア・チョコレート原料を提供している。同社ではガーケンスブランドのココアパウダーやウィルバーチョコレートも取り扱いをしている。

【ニュース記事作成：坂元　麻美】

今週のカカオ豆　カカオラボ　チョコレートワークショップレポート（担当：鶴田　絹）

8 月 30 日千葉ポートタワーにて開かれたカカオラボさんのチョコレートワークショップに参加してきましたので、イベントの様子をレポート致します。
地上 109mのレストランで千葉県産の素材を使ったランチを東京湾を一望できる絶景を眺めながらいただきました。会費はランチも込みで 2500 円ととってもお得でした！

カカオラボ代表の竹林さんは本職のお仕事とは別にカカオ豆から作るチョコレートのワークショップを５０回以上開催されている情熱とエネルギーの塊のような方です。
もともとはプロ級のコーヒー豆の焙煎の腕をお持ちですので、そのバックグラウンドを使いカカオの焙煎を研究されています。
カカオラボさんのコンセプトは「誰でも！簡単に！豆からチョコレートが作れます！」
ご家庭で誰でもカカオ豆からチョコレートが作れるように、作り方を広めています。

カカオラボ式焙煎方法は直火網焼き方式。左写真はお手製の豆焼き網です。

右の写真は竹林さんが焙煎したカカオ豆です。
見てください！このふっくらしたベトナム産カカオ豆を！オーブン等で回転させないで焙煎をしたカカオ豆の場合には火の通りにムラができてしまいますが、直火網焼き方式で手首を返しながら豆を回転させると均一に火が通ります。
カカオラボさんではカカオ豆を水で洗って殻の外側の汚れを落としてから直火焙煎をしています。少しカカオ豆に水分を含ませてからその水分を蒸発させながら焙煎することでふっくら香ばしく焙煎するこ

とができます。
今回のワークショップでは焙煎の工程は省略し、豆の皮むきから作業を始めました。
１ｋｇほどのベトナム産カカオを１４名ほどで剥きました。

剥き
れて挽きま
その
)
Amazo
、かなりの
できま
す。
少し粒子は粗いですが電動コーヒーミルでも挽くことは可能です。（右）

砂糖とココアバターを入れながら湯煎にかけて溶かしていきます。
ここでカカオラボでの大事なポリシーを教えられました。
「苦めの大人なチョコレート」「やや甘めのチョコレート」「とっても甘いチョコレート」を作るようグループ分けをされたのですが、砂糖やココアバターの量は特に指示されず自分の感覚でそれぞれ「苦いチョコ」「甘いチョコ」を作るように言われました。
現代では大人も子供も「苦いと言ったら何グラム砂糖を入れればいいか」「甘いと言ったら何パーセントカカオにしなければいけないのか」と全て数値化して丸暗記しようとしています。食品会社の開発の担当の方はそういった視点も必要だと思いますが、家庭で楽しむ際には「お味噌汁を作る感覚」で自分の食べたい味や甘さを少しずつ調節をしながら、自分の舌で調節をできるようになってほしい、そうカカオラボは考えているそうです。
自分の中での「苦い」とは、「甘い」とはどの程度のことを言うのか。他の人とはそれは違うのか。自分はどんなチョコレートを食べたいのか。そう言ったことを考え自分と向き合いながら砂糖の量を調節しました。

また、カカオラボのテンパリングでは温度計も使いません。
なぜテンパリングが必要なのか油脂の結晶化について仕組みを理解し、撹拌する手ごたえが重くなるか軽くなるかを体で感じながら行います。

シリコンモールドに詰めてトッピングを散らして完成！
デザートには作りたてのチョコレートと淹れたてのコーヒーでのリッチなアフォガードをいただきました。
眺めも素晴らしく、食事とデザート、美味しいコーヒーもついて、そしてこの内容が深くて楽しいチョコレート作り体験がたったの 2500 円という破格のお値段でできることには本当に驚きです。友人もみなとても楽しかったと言っていましたので、また違う会場でカカオラボさんのワークショップに参加したいと思います。

≪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、鶴田、坂元

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