

お取引先さま各位

## カカオ・チョコレート週刊ニュース 131号

2015/3/9 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

① 最高 5月 LDN 市場 £ 2,042 / 5月 NY 市場 \$3,022 (3/5,3/3) 先週比 LDN +53 / NY +91  
② 最低 : 5月 LDN 市場 £ 2,013 / 5月 NY 市場 \$2,945 (3/2,3/6) 先週比 LDN +46 / NY +79  
週内価格差額 (①-②) : LDN 市場 £ 29 (傾向 ↑) / NY 市場 \$77 (傾向 ↑)  
週内建玉推移 : LDN 市場 272,058 枚 (2/27 終了時) ⇒ 250,880 枚 (3/5 終了時) **-21,178 枚**  
NY 市場 206,124 枚 (2/27 終了時) ⇒ 215,494 枚 (3/5 終了時) **+9,370 枚**

	2015/3/2(月)		2015/3/3(火)		2015/3/4(水)		2015/3/5(木)		2015/3/6(金)	
	LD	NY	LD	NY	LD	NY	LD	NY	LD	NY
5-May	<b>2013</b>	3006	2038	<b>3022</b>	2041	3007	<b>2042</b>	2996	2029	<b>2945</b>
5-Jul	2017	2990	2022	3006	2025	2990	2026	2980	2013	2930
5-Sep	1999	2970	2004	2987	2005	2971	2008	2962	1993	2914

### 2、ダークチョコレートの健康への効果(3/4)

ココアパウダーを固めてつくった錠剤は、将来さまざまな病気の治療に使用される可能性を秘めている。多くの人は健康的な食事の摂取と、おいしさを両立させたいと考えている。デザートは食事の中でも体に良いものとは考えられていないが、ダークチョコレートは適量を守れば健康に貢献しうるとされる。

ダークチョコレートは脳、心臓、歯に良い効果をもたらす。ダラスにある米国化学薬品協会の会合で、研究者たちは、ダークチョコレートはいかに体に良い効果をもたらす成分が含まれているかを述べた。また一方で、消化されにくいチョコレートは、消化システムの中で微生物により別のものに変えられる。そしてチョコレートは抗炎症性の物質へと変わっていく。

研究者たちは、胃の消化機能によってポリフェノール重合体と呼ばれる高分子が作られることを発見した。この分子は非常に大きく胃の壁を通過できないので、そのままの構造だと栄養分として使われることはない。しかしながら、ポリフェノール重合体が人間の腸に住み着く乳酸菌と出会うと、その構造が壊される。こうしてできた小さな分子は体に取り込まれ、栄養分として使われる。最終的にできた物質が抗炎症性物質であり、心循環系の病気を含む様々な病気の進行を妨げる。

ダークチョコレートには良くない面もある。その一つの落とし穴は、チョコレートバーに含まれる砂糖や脂肪分が健康を阻害するという点である。しかしチョコレートを良く食べる人々のうち、主に無糖ココアパウダーからつくられるダークチョコレートを消費している人たちはこうした懸念を避けられる。

おおよそ、スプーン2杯のココアパウダーを摂取すると、体に最適な量の抗炎症性物質が作られる。そのまま食べるのは難しいが、ドリンクとして摂取したり、オートミールやシリアルに振りかけたりと様々な方法がある。ホワイトチョコやミルクチョコに比べたらダークチョコの方が体には良いが、それでも砂糖やココアバターがたくさん入ったチョコレートやチョコバーは控えるべきだ。

医学的なメリットによるダークチョコレートへの関心は、研究者たちを抗炎症性物質の研究へと向かわせる。すでに、ダークチョコレートの錠剤は体内で有効物質へと転換されるかどうか、また心臓発作などの予防となりうるかという重要な研究が進められている。

今開発中の錠剤は、カカオ成分が凝縮されており、なおかつ体に負の効果を与える砂糖などの物質を取り除いたものである。こうした研究の最終目標は、砂糖や脂肪分を取らずとも、カカオの有効成分のみを効率的に摂取し健康的医学的な利益をもたらすことができるかということにある。

この研究は国立心臓・肺・血液研究所と、M&M's やスニッカーズを製造しているマーズ社が支援している。マーズ社や他のいくつかの企業はカカオ成分が凝縮されたカプセルを売り出している。一部の競合他社はカカオのフラボノを含む錠剤を開発している。

抗炎症性物質に加え、ダークチョコレートには精神疾患や認知症にも効果が認められる科学的な成分が含まれている。チョコレートには、人が恋に落ちるときに脳から分泌される PEA という物質やフェニルエチラミンを含んでいる。

ダークチョコレートをサプリメントとして摂取すると、人間の心や体に良い効果がみられるだろう。

### **3、ドミニカ：カカオ再生プロジェクトに着手(3/3)**

ドミニカ共和国はおよそ 200 万ドルに値す支援により地元のカカオ農家を再生させようとしている。このカカオ再生プロジェクトは、The Banana Accompanying Measures(BAM)\*1 によって設立された。「ドミニカ共和国の農業省は、国内のカカオ産業を再生させようと 190 万ドルの支援に乗り出した。」と担当者は述べている。

彼によるとこの始まったばかりのプロジェクトは“カカオコーディネーター”と呼ばれるポジションを打ち立て、農業省と様々なステークホルダーと連携して行う。

このプロジェクトの目的は、国内使用分と輸出用のカカオ豆の生産を増やすことにある。関係者は「ドミニカは歴史的にみると、カカオの生産国であり今の規模よりも大規模で栽培されていた。そして今、ドミニカ政府はカカオ栽培を促進し再度注力、カカオ産業を再生させようとしている。既存の農地を再生させたり、新しい土地を開墾したりと地元農家と共同して進めている事業も既に始まっている。また農家に技術提供する農業訓練所のもと、様々な研修プログラムが開催されている。その他にも農業省は、カカオ豆の乾燥設備に対しても28万ドルの支援をする予定である。」と述べている。

彼はまた「政府の投資額によって、ドミニカがカカオ生産量を底上げし、品質向上を目指し、カカオ産業全体を盛り上げていこうとする本気の度合いを測ることが出来る。」と続けた。

プロジェクトのコーディネーターの一人である Deloia Dominici 氏は、ドミニカは有機カカオを栽培できる非常に貴重な可能性を秘めていると考えている。彼女によると、ドミニカにはここ20年もの間、農地として使用されていないがカカオ農園として可能性のある土地がたくさんあるという。

彼女は「今世界的に残留農薬や真菌や重金属の値が極限に低いカカオが求められている。こうしたことをヨーロッパをはじめとする消費者が気にしているからだ。」と述べている。

最近ドミニカは Chocolate de la Dominique というブランドのチョコレートを出してピーアールしている。



#### \*1 The Banana Accompanying Measures(BAM)

BAM はバナナの輸出国であるアフリカ諸国、カリブ海に属する国々をサポートするために設立された。主な目的はこうした輸出国の取引環境を整えることにある。

#### 4、コートジ：カカオの生産過剰に歯止めをかける必要性あり(3/6)

国際カカオ機関(ICCO)の執行役員によると、世界最大のカカオ産地であるコートジはカカオの生産が過剰になりすぎることを警戒しなければならないという。

ICCO は、コートジが過去 2 番目に大きな収穫量となる年間 172 万トンという数字を予測していた。

実際は 172 万トンという結果となったが、こうした生産過剰によりカカオ豆の市場価格が下落する懸念がある。2013/14 期の前の 10 年、コートジは年平均 140 万トンのカカオ豆を生産していた。

ICCO の執行役員は「コートジの生産量が 200 万トンに達するのは間違いない。一方世界第 2 位の生産国であるガーナは昨年の 92 万トンより減少し、85 万～86 万トンとなる見込みである。」と述べた。

《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