お取引先さま各位

カカオ・チョコレート週刊ニュース 47 号（カメルーン特集号）

2013/05/7 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：先週から僅かに上昇傾向、ミッドクロップの収穫減懸念が一因

①週最高：LDN 市場￡1,570　/　NY 市場$2,416（5/2、5/3）　先週比 LDN+￡15／NY＋$52
②週最低：LDN 市場￡1,526　/　NY 市場$2,335（4 月 29 日）　先週比 LDN - 11／NY＋$25
週内差額（①-②）：LDN 市場￡44（傾向↑）　/　NY 市場$81（傾向↑）

【４月 29 日（月）】ＮＹは反落＝ロンドンは続落
ニューヨーク市場は反落。前週末２６日に４カ月ぶり高値を付けたことで投資家がポジション調整に動いた。西アフリカでミッドクロップの豊作が予想されていることも材料視された。
７月きりは、２９ドル（１．２％）安の２３３５ドルで終了。２００日間移動平均の２４５３ドルを下回った。
ロンドン市場は続落。７月きりは、２０ポンド（１．３％）安の１５２６ポンドで引けた。こちらも２００日間移動平均の１５３６ポンドを下回った。

【４月 30 日（火）】両市場とも反発
ニューヨーク市場は反発。７月きりは３３ドル（１．４％）高の２３６８ドルで取引を終えた。この日は２３１５ドルの下値支持線付近まで下げた後、切り返した。ビジョン・フィナンシャル・マーケッツのアナリスト、ボイド・クルエル氏は「支持線で反発した。相場は引き続きこのレンジ内にとどまっている。先週のレンジ上限は２３７５ドルだった」と指摘した。
ロンドン市場も反発。７月きりは１５ポンド（１％）高の１５４１ポンドで引けた。

【5 月１日(水)】両市場とも続伸
両市場とも続伸。インドネシアの主要生産地の４月のココア輸出量が前月比２７％減となったことに加え、世界第２位の生産地であるガーナの今季の購入量が前年同期比１４％減となったことが背景。
ＲＪＯフューチャーズ（シカゴ）のシニア市場ストラテジスト、ヘクター・ガルバン氏は「時期が来たら入手可能なココアが減っており、これが相場の上昇要因となっている。ガーナが生産者から輸出用に購入してないならば、輸出量が減ることになる」と話した。

ニューヨーク市場の７月きりは、一時４カ月ぶりの高値となる２４２１ドルを付けたものの、その後上げ幅を縮め、４７ドル（２％）高の２４１５ドルで取引を終えた。大商いで、出来高は１７５５GMT時点で２万８５００枚と２５０日平均を３０％上回った。
ロンドン市場の７月きりは２５ポンド（１．６％）高の１５６６ポンド。出来高は２００日移動平均を上回った。

【5月２日（木)】ロンドン、５カ月ぶり高値、ＮＹ上昇後に下落し、前日変わらず。
ロンドン市場の７月きりは続伸、一時１５８３ポンドと２０１２年１２月以来、５カ月ぶりの高値を付けた。終値は４ポンド高の１５７０ポンド。
ディーラーらは、３月初旬の底値から相場が戻し始めたのは、ミッドクロップの供給に対する限定的な懸念がきっかけだったが、ロンドンとニューヨークの両市場で、その後の上昇を主導したのは、テクニカル要因との見方を示している。ニューヨーク市場の７月きりは反落。１ドル安の２４１４ドルで引けた。一時は２４２７ドルと、昨年１２月以来の高値まで上昇した。

【5月３日（金)】ＮＹ、一時年初来高値、終値では横ばい。ロンドンは僅かに反落。
ニューヨーク市場のココア先物は、ほぼ変わらずで終了。一時は年初来高値に上昇したものの、その後は上げ幅を縮小した。
７月きりは、２ドル（０．０８％）高の２４１６ドルで終了。一時は２４３７ドルまで値を上げた。
マッコーリーのアナリスト、コナ・ハーク氏は「投機筋の利益確定売りで、目先は２３００ドル割れの調整もあり得る」との見方を示した。
ロンドン市場の７月きりは４日ぶりに小反落し、３ポンド（０．２％）安の１５６７ポンドで引けた。
６日のロンドン市場は、バンクホリデーにより休場となる。

２、コートジのカカオ豆着荷量、28日時点で107万9,000トン、輸出業者推計（4/30）

複数の輸出業者によると、昨年１０月に始まった今年度のコートジボワールの主要２港（アビジャン港、サンペドロ港）のカカオ豆着荷量は、４月２８日時点で推計１０７万９０００トン前後だった。前年同期は１０８万９０００トン。また、４月２２～２８日の１週間の着荷量は推計１万５０００トン前後と、前年同期の１万１０００トンを上回った。

３、米国、カカオバターの需要が回復＝バター価格レシオは１年前に比べ２倍に(4/30)

トレーダーやアナリストが２９日までに明らかにしたところによると、北米ではカカオ豆圧砕業者による在庫積み増しもあってカカオバター需要が回復し、米国内のバター価格レシオは２．０と、前年に比べ約２倍の水準に上昇した。
バター価格レシオは連日変動し、米インターコンチネンタル先物取引所（ＩＣＥ）のカカオ豆先物相場と連動している。２．０のレシオは、カカオ先物相場の約２倍にあることを意味する。価格比率は前月が１．８５、前年が１．００だった。

4、チョコメーカー、供給懸念でココアバター購入を加速＝アジアで圧砕高が減少(5/1)

カカオ豆取引業者が３０日明らかにしたところによると、今年第１四半期のアジアのカカオ豆圧砕高の減少で供給不足になるとの懸念から、チョコレートメーカーがココアバターの購入を加速させているという。このため、ココアバターのレシオ（価格係数）は、４年ぶりの高水準に達している。

チョコレートの主要原材料であるココアバターは、ロンドン市場のココア先物の期近物の２．０倍の価格で取引されている。

シンガポールの取引業者によると、主な買い手は欧州のエンドユーザーという。

ロイター通信の統計によると、現在のココアバターのレシオは、２００９年４月以来、４年ぶりの高水準となっている。昨年１月は、１．０５倍だった。

今年第１四半期のアジアのカカオ豆圧砕高は、前年同期比で約１１％減少し、２年超ぶり低水準に落ち込んだ。

アジア・カカオ協会（ＣＣＡ）は、圧砕高減少の理由を明らかにしていないが、取引業者は、ココアパウダーの需要減で加工マージンが低下したことが理由と指摘している。ココアバターの価格は、圧砕業者が設定するレシオと、ロンドンまたはニューヨークのココア先物相場を掛け合わせて算出される。

５、2013 年のインドネシア国内カカオ豆磨砕数量は前年変わらず 36 万トン程度に（5/3）

2012 年のインドネシア国内のカカオ豆磨砕数量はココアパウダーに対しての弱い需要と製造キャパの拡大の遅れが起因して事前の予測を下回り、また 2013 年も昨年同様の磨砕数量になるどうろうとインドネシアココア協会の会長 Piter Jasman は発表した。

インドネシアのカカオ業界としては 2012 年の磨砕数量は 40 万トンに達し、同国をアジア最大のカカオ磨砕国になると予測していたが、実際の数量は予測を下回った。

『昨年のカカオ磨砕数量は 36 万トン前後に達していると思う。ココアパウダーの需要が落ちている。また多くの磨砕工場が工場キャパ拡大計画を遅らせている』と Jasman 氏はシンガポールのアジアココア協会の年次総会の前に語った。

『2013 年の磨砕数量もおそらく同じレベルになるだろう』

カカオ豆のアジアでの加工は、チョコレート製品に対しての高まる需要と、一方で成熟市場での消費が落ち込んでいる状況が混在しており、第 1 四半期の磨砕数量は前年対比 11%減少し、この 2 年以来最も低いレベルになっている。

現地視察特集）カメルーンのカカオについて

≪カメルーンの立地の特徴≫

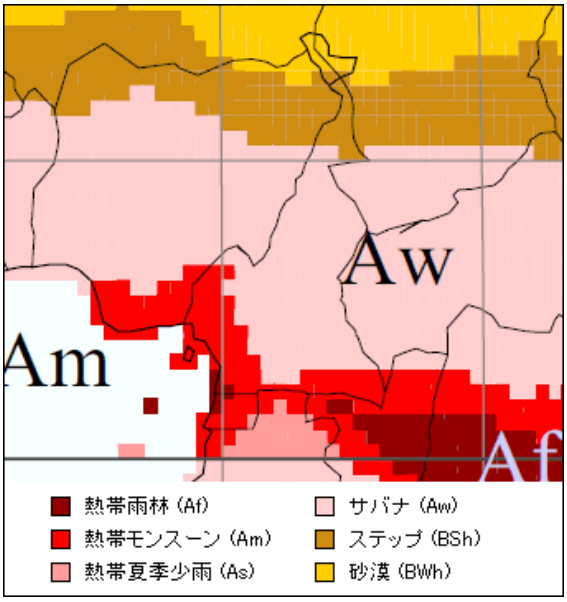
比較的大きな国土（475,440k ㎡）を誇る割に、人口 2000 万人弱と多くの未開拓な肥沃な農業用の土地が手つかずの状態で残っている。**人口密度 34 人/k ㎡**

西側隣国の大国ナイジェリアは国土 923,768k ㎡、人口は 1 億 6 千万人弱で、人口密度 149 人/k ㎡

≪カメルーンカカオの栽培地域≫

国全体のカカオの収穫数量は 20 万トン前後のキャパがあり、2020 年までの収穫数量の拡大目標は 60 万トン。主要な生産地域は南西州と中央州で全体の 80%を占める。

ドゥアラ・・・経済的な最大都市



ヤウンデ月別気候状況　*ヤウンデ・・カメルーンの首都（中央州）

月別	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
平均最高気温(℃)	29.6	31	30.4	29.6	28.8	27.7	26.5	26.5	27.5	27.8	28.1	28.5
平均最低気温(℃)	19.6	20.3	20.3	20.3	20.2	19.9	19.9	19.3	19.3	19.2	19.6	19.5
降水量(mm)	19	42.8	124.9	171.3	199.3	157.1	74.2	113.7	232.3	293.6	94.3	18.6
降雨日数(日)	3	4	12	14	17	14	11	12	20	23	11	3

ヤウンデの年間平均気温 24.1℃、年間平均最高気温 28.5℃、年間平均最低気温 19.8℃、年間降水量 1541mm

ドゥアラ月別気候状況 ＊ドゥアラ・・最大の都市で経済の中心、国際空港がある（リトラル州）

月別	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
平均最高気温（℃）	32.2	32.8	32.5	32.1	31.4	29.9	28.1	27.7	29	29.8	30.9	31.7
平均最低気温（℃）	23.4	24.1	23.9	23.5	23.2	23	22.7	22.8	22.8	22.5	23.2	23.3
降水量（mm）	34.2	54.5	155.2	241.2	276.2	354.1	681.4	687.5	561.2	406.6	123.1	27.5
降雨日数（日）	5	9	15	18	21	23	27	30	26	24	12	5

ドゥアラの年間平均気温 26.9℃、年間平均最高気温 30.7℃、年間平均最低気温 23.2℃、年間降水量 3603mm

【カメルーンカカオ業界の課題】

上記のデータも示しております通り、カメルーンの南西州全体と、リトラル州の西側は熱帯モンスーン気候に属し、国内でも雨量が多い地域です。カカオの生育に適した気候であるものの、雨の多さは他の西アフリカ主要国（ガーナ、コートジ等）よりも多く、発酵、乾燥工程に大きな影響を及ぼします。

現状のカメルーンカカオに対しての市場の評価は決して高いものではありません。しかしながら、その多くの評価は、この雨の影響による発酵、乾燥の一次工程の不安定により、乾燥の為の水分値が高くなり、カビやＦＦＡの上昇に繋がること、または乾燥を早く行う為にオーブン（焚火にて）を使っていることでのスモーキー臭などの味に由来するものがほとんどです。

この現状に対して、カメルーンの政府・農業セクターとしても、カメルーンカカオの市場での評価を底上げし、生産性を高めていくことに対して高い関心を寄せており、今回弊社が訪問した理由もそのような政府側の関心に対して、どのような解決策があるかという協議の為でもありました。

【カメルーンのカカオ状況】

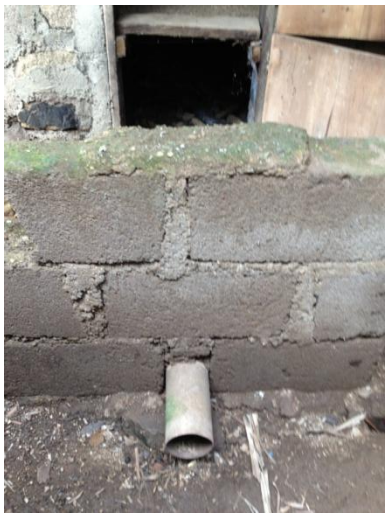
カメルーンの新物カカオの収穫は 8 月より既に多くの実がなり開始されます。一般的には 9 月がシーズン開始とされています。

今回は、カメルーンではあまり多くないミッドクロップの後半の時期にリトラル州の中央部、空港のあるドゥアラより 100km ほど北上したンコンサンバの農園を訪問致しました。

〇村のカカオ農家の乾燥場

カメルーンの中では比較的大規模なカカオ農家の自宅にあるオーブン式の乾燥場。

*この扉の中に食べ物などを入れて燃やし、上のオーブンの上でカカオ豆を熱して乾燥を確保します。横２m程度



*火が付いたら、下から空気を注入し火をオーブン全体に拡大させます。

*オーブンを横から見た写真。縦は 4-5m程度あります。

〇カカオ農園

今回訪問して感じたのは、農園になっているカカオはどれも良質で、実の付きも良く他国に比べても何ら遜色がない事。品種もフォラステロとトリニタリオ種の両方が栽培されていた。勿論、各地域、各農園により差はあると思量致しますが、“**先入観での品質評価は避けるべきである**”と感じました。

*中身は非常に糖度が高くフルーティな果肉。

*トリニタリオのポッド

*トリニタリオ種の成熟したポッド

＊フォラステロ種のポッド

〇当社のカメルーンカカオに関してのアプローチ

カメルーンカカオは、独特の土壌性質、気候環境の為、詳細の理由は解明されていませんが、カカオの豆が赤みを帯びており、独特の色を、チョコレート、カカオパウダーに表現します。

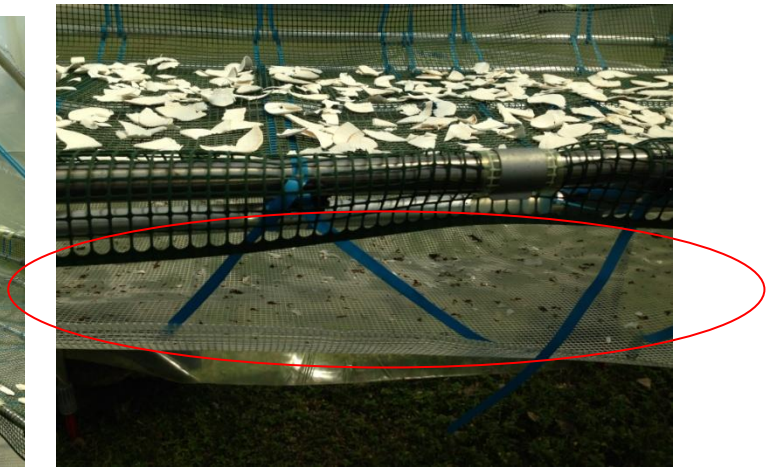
一方で、味の評価は前述の通り、不適切な加工により低くなっているものの、農園で見られるカカオは決して品質の悪いものではなく、かなり良質のものが確認できます。そこで、弊社では一般的には農家に任せきりになっている【発酵・乾燥】工程を、下記のように自社で行うことで品質の一元管理を行うことを目指します。

①まず発酵については、自社が採用したトラックで各農村を回り、木箱を使い効果的に行う等、品質のブレを極力少なくします。

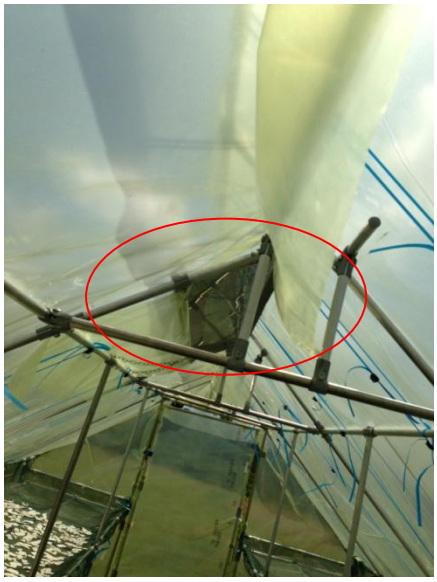
②発酵したものの乾燥工程に置いては、自社で設置したビニールハウス専用乾燥台を用いて、雨で乾燥が遮断されずに、一定の温度を保ちながら、適切に乾燥させ更に異物の選別も行います。

【ビニールハウス乾燥台】

【温度管理はほぼ一定になるように管理可能】



【乾燥台はメッシュの為、異物は下に落下する】



【空気の循環口があり、適宜調整する】

上記の加工方法で管理した商品を 2013 年秋の新シーズンよりご案内する予定ですので、ご興味のある方はお問合せ頂ければ幸いです。

＊特徴的なチョコレートを毎週ひとつ取り上げて紹介する『今週のチョコレート』を別添にて毎週配信しております！！こちらも何卒、ご愛読頂きますようにお願い申し上げます。

＊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

TEL03-5783-3545　　w-ikuta@tachibana-grp.co.jp