



2020年4月20日  
株式会社立花商店  
生田

## (新) 週刊カカオニュース 9&10号

毎度お世話になります。カカオトレーダーの生田と申します。

先週後半はコロナ後の米国経済の回復を期待して、米国市場の株高に推移したのと同様にカカオも反転し特に NY 市場は金曜日には 4-5% の上昇を記録しました。

カカオも先物市場登録銘柄であるがゆえに、コロナでの金融市場の混乱の影響を色濃く受けてしまいます。本来食品であるカカオが投資商品として扱われること自体が間違っているのかもしれませんが、そのような仕組み自体を作った資本主義経済の見直しの機会なのかもしれません。いずれにしても、今後のカカオ相場も金融市場同様に、値動きは不安定で時に激しい上下が生じる展開になりそうです。またイギリスポンドの値動きも激しく、ドルの新規発行（供給量）が国のコロナ対策に合わせて急激に増えており、米国債は売られまくり、金利は非常に低くなってきています。世界中で通貨の供給量をこれだけ増やしていくとインフレが進行し、物価の上昇が懸念されます。カカオ業界においても、生産者と需要者が本当の意味でつながることが出来れば、先物という金融市場の影響から逃れることができます。生産者と需要者が繋がり既存の仕組みを変えることが今こそ必要なのかもしれません。

### 1、コートジボワール、2020-21 クロップのカカオ販売契約を 110 万トン分完了 (4/15)

政府筋のカカオ業界に精通した方からの情報によると、コートジボワールが今度の 10 月から始まるシーズンのココアの先行販売契約は 4 月 5 日までに約 110 万トンの数量を完了していると発表した。この先行販売の契約価格には、新たに採用される LID (Living Income Differential) という 400 ドル/トンの生産者支援金が含まれている。

最新のコートジの先駆契約の販売価格は、FOB 価格で、155 万 CFA フラン (2,590 ドル) から 1 トンあたり 158 万フラン (2,640 ドル) の範囲となっている。昨年 12 月 20 日時点では、コートジボワールは 2020-21 年の作物用に少なくとも 70 万トンのココアを既に販売し他と述べていたので、4 か月で追加の 40 万トンを販売した格好だ。

### 2、ガーナの国営のカカオ磨砕工場 CPC 社、生産数量を下方修正 (4/9)

ガーナ政府と、カカオ産業の統括機関である Cocomobod が大半の株式を所有しているガーナの国営カカオ加工会社の通称 CPC (Cocoa Processing Company) の Nana Agyenim Boateng のマネージングディレクターは電話で、以前の 2020 年度の加工数量の目標を 48,000 トンから 32,000 トンの豆に修正すると話した。主な理由として下記を上げた。

- カカオ豆からチョコレートを製造する CPC として、砂糖や牛乳などの主要な輸入品の減速が見込まれる
- ガーナの港は現在も運営されているが、ソーシャルディスタンスを確保しながらのオペレーションが運営のスピードをかなり落としている。

- CPCには6月まで持続するのに十分な成分があるが、一方でCPCの製品の外国からの注文は減少している
- ガーナ港に到着したコンテナ船は、前月の157隻から2月には138隻に減少している。

### 3、アジアのカカオ豆磨砕量、1-3月は前年比0.5%減少(4/17)

アジアココア協会が17日発表したデータによると、アジアの1-3月期のカカオ豆磨砕量は前年同期比0.5%減少して20万7356トンとなった。前期比では8.6%減少した。磨砕量は、チョコレート製造に使用されるカカオマス及びカカオバターとカカオパウダーに加工されたカカオ豆の量のこと、チョコレート需要の指標とされる。今回の数字は、マレーシアのカカオ豆磨砕量およびアジアココア協会のシンガポールとインドネシアの会員からのデータを基に集計している。

### 4、北米市場のカカオ磨砕数量、1-3月は前年比5.1%減少(4/17)

ワシントンを拠点とする全米菓子協会は、北米の2020年1-3月期のカカオ磨砕数量は前年の121,801から115,591トンに減少したと発表した。発表以前に、ブルームバーグ社の調査アナリストは5.3%の減少を予想しました。カカオの磨砕数量は、チョコレート需要の先行指標として用いられ、北米の磨砕数量統計の報告企業には、バリーカレボー、カーギル、ハーシー、ネスレ等多くのチョコレート企業が含まれます。

NYの先物市場で取引されているカカオの価格は統計が発表された16日の木曜日に、ニューヨークのカカオ先物は2,258ドル/トンで取引を終え、この価格は、今年最高値である2,935ドルから23%下落の水準であった。

《北米カカオ豆磨砕数量 統計数値》

	1Q	4Q	3Q	2Q	1Q
年	2020	2019	2019	2019	2019
磨砕数量(トン)	115,591	110,321	119,004	123,731	121,801
前年対比(トン)	-6,210	-6,901	-9,490	4,430	3,023
前年対比(%)	-5.10%	-5.89%	-7.39%	3.71%	2.55%

SOURCE: National Confectioners Association

### 5、ヘッジファンドはロンドンのココアの買いポジションを減少させ、7ヶ月ぶりの低水準に(4/18)

ファンドマネージャーはロンドンのカカオの買いと売りの合計のポジションを4月14日までの統計で、買いポジションを1,490ロット(14,900トン分)減らし、合計数を19,965ロット(199,650トン)の買いポジション残とし、この数字は過去7か月の買いポジション残(=ロングネットポジションと言われます)としては最も少ない数量となった。

買いロットの残数量については、4月14日までの週の間、1,105ロット減少して合計25,071。売りロットの残数量は385ロットから5,106ロットに増加し、総合の残数は25,071-5,106=19,965

## 6、ナイジェリア大統領の首席補佐官アバキャリはCOVID-19で死去 (4/18)

ナイジェリア大統領ムハンマドゥブハリに最も近い顧問の一人である首席補佐官のアバキャリがコロナウイルスに感染した後、今週金曜日に亡くなり、アフリカ最大の経済国であるナイジェリアにおいて、最も有名なコロナ関連の死亡者となった。ドゥハリ大統領は2015年8月に元アフリカ銀行の最高経営責任者であるアバキャリ氏を首席補佐官に任命し、自身が2期目の任期を獲得した後に再任しました。アバキャリ氏は2億人を超える国の強力な政治家の一人と見なされていました。大統領は声明のなかで、アバキャリ氏はドイツへの旅行から戻った後、ウイルスに陽性反応を示したと述べました。氏は北東のボルノ州出身で、ユニリーバナイジェリアPlcやエクソンモービルコーポレーションのナイジェリアの部署などに勤務し、ケンブリッジ大学とウォーリック大学で法律と社会学の学位を取得していました。

## 7、コロナ世界情勢最新情報 UPDATE (4/18)

ドイツでは新型コロナウイルスの新たな感染例が4日ぶりの少なさとなり、韓国では感染急拡大以降で最少だった。中国は世界保健機関（WHO）への批判は根拠がないとして支持を表明した。トランプ米大統領は米国での感染拡大がピークを過ぎた兆候が示され続けているとし、経済活動を再開させ始めた一部の州を称賛した。また、中国が故意に新型コロナ感染拡大を引き起こした可能性があるとの疑惑を提起した。

スペインは死者数が2万人を突破し、全国的なロックダウン（都市封鎖）を5月9日まで延長する方針だ。一方、イタリアと米ニューヨークでは死者数が少なくとも1週間で最少となった。

米ジョンズ・ホプキンス大学のデータによれば、世界全体の新型コロナ感染者数は230万人を超え、死者数は16万人を突破した。

ドイツは19日午前までの24時間の新感染者数が2327人となり186人が死亡したものの、回復した患者数は8万5400人と世界最多。同国は国民生活への制限を緩やかに緩和しようと準備している。

韓国は過去24時間の新感染者数が8人と、感染が急増し始めた2月20日以来の最少となったことを明らかにした。

中国はWHOへの支援を強化する方針をテドロス事務局長に伝えた。中国外務省が明らかにした。王毅外相は18日の電話で、中国政府がWHOを「しっかりと支える」と伝え、批判は「根拠がない」と述べたという。また発表によると、中国の18日の新型コロナ感染者増加は16人で、症状のない感染者数は44人だった。

また、トランプ大統領は18日ホワイトハウスでの記者会見で、中国が故意に新型コロナ感染拡大を引き起こした可能性があるとの見方を示し、「中国側の調査を見守っているが、米国も調査している」と語った。中国に責任があることが明らかになれば、相応の結果に直面するだろうと述べた。

一方中国側は、新型コロナ感染について過少に報告したとの非難を受けていることに対応し、流行の真の規模を把握するための検査プログラムを開始する。

## 1、Stay Home with Chocolate

日本の主要都市で緊急事態宣言が発令され外出自粛がより一層強化された一週間だったと思います。そのような状況の中、アメリカでは真っ先に Fine Cacao and Chocolate Institute(FCCI)が主導し「Stay Home with Chocolate」と称してオンライン上でのイベントを開催しました。<http://stayhomewithchocolate.com/>ここではチョコレートブランドの工房見学や、テイastingセミナーなど、自宅でチョコレートをより一層楽しめるコンテンツが満載です。

弊社でも繋がりのあるクラフトチョコレートブランド様とオンライン上での交流会を先日行い、このような状況だからこそ今後どのような取り組みができるか検討しています。

その一つのツールとして、日本全国にある Bean to Bar チョコレートのオンラインセレクトショップとして下記のようなサイトをご紹介します。

ショコラナビ <https://suit-chocolate.com/>

現在 200 ブランド以上の国内 Bean to Bar ブランドがある中では、まだまだ少量ですが、作り手のストーリーが見れたりこだわりのチョコレートを見つけていただけるようなサイトになっています。

自宅にいて家族みんなで楽しめる袋菓子などの消費も増えていると思います。その他にも、この業界にいる身として、よりチョコレートを楽しんでもらえるような新たなサービスが一つでも増えればいいなと思います。ご意見がありましたら是非、共有していただけますと幸いです。

## 2、カーギル、コートジボワールのカカオ生産者にモバイルアプリで情報提供(4/6)。

カーギルは4月1日よりモバイルアプリ「FarmForce」を通して、カカオ生産者に COVID-19 の蔓延を積極的に抑制するための安全策や衛生管理などの情報を提供する。FarmForce は GPS マッピングや協同組合管理システム、トレーサビリティを駆使して、1,200 以上の協同組合リーダーと農家が COVID-19 に関する地域の意識を高め、推奨される手洗い方法や衛生習慣などのメッセージを農家や地域社会に伝える。このアプリ通じて、カーギルは政府の対策を拡大し、ウイルスの蔓延を抑制するために必要な医療機関の助言を拡大することができる。2017 年に共同開発され、カカオ農園のマッピングやカカオ豆のトレーサビリティに関するデータを収集してきた。

## 3、あなたの好きなイースターエッグは何カロリー？(4/9)

日本では馴染みの薄い文化ですが、キリスト教が主流の欧米諸国では4月12日にイエス・キリストの復活祭として復活のシンボルであるタマゴ(エッグ)をモチーフにしたお菓子を食べる文化があり、キリスト教徒の中では一年で最も重要なお祭りです。毎年多くのお菓子メーカーがユニークなエッグ型のチョコレートや動物をモチーフとしたお菓子を販売します。消費者はそれぞれ好みのお菓子を見つけるようですが、Onbuy.com ではそれぞれのエッグ型お菓子をカロリーでランク付けしています。(下記参照)

もちろん選定基準があり、一定の条件の下で評価されていると思いますが、チョコレートでも健康志向が強まっており、このようなトレンドを掴むアプローチが興味深いですね。

# HOW MANY CALORIES DO YOUR Favourite Easter Eggs Have?



\*Medium sized Easter eggs were considered in the study. Where size isn't specified, research concludes that medium size = an Easter egg between 115g and 213g which includes one egg and one additional food item.  
\*Total calories includes that of the easter egg and additional food item.

## 《Bean To Bar 担当の高橋よりの投稿記事》

Bean To Bar ブランド紹介 【Tribal Cacao】

\*今週ご紹介するチョコレート：Tribal Cacao / Ghana 65%タブレット

Tribal Cacao さんは、千葉県柏市に店舗を構えている Bean to Bar チョコレート屋さんです。木を基調にした温かみのある店内で、お店に入るとカラフルなパッケージのチョコレートが目にとまります。オーナーの高橋さんは、ダンデライオンチョコレートで3年間働き、製造スキルを身に付けて独立し、2018年10月に地元の柏市でお店をオープンしました。理系の方で化学的に考えてチョコレートを作っているため、とても繊細な味に仕上がっています。

チョコレートのパッケージは、ブータンの伝統柄をモチーフにしており、カラフルでシックな色合いがとにかく素敵です！

Tribal Cacao さんのタブレットにはココアバターは使用されていません。カカオ豆とお砂糖のみです。お砂糖は本和香糖というお砂糖を使用しており、カカオ豆の味の邪魔をしないそうです。Ghana 65%は、ミルク入ってい



るのかな?とってしまうくらい、口どけがよく優しい味が特徴のチョコレートです。キャラメルを思わせるような甘苦さ、ミルクチョコレートのようなまろやかさ、クッキーのようなベイクド感。お子さんからご年配の方まで、幅広い年代に好かれる味です。Ghana 65%は20gと40gの2種類あり、大きさと厚みが異なります。20gは薄くて口どけが良く、優しさを感じます。40gはカカオの力強さを楽しめるタブレットです。

なんと、4/1~5/6の期間中は送料無料キャンペーンを実施中です。ぜひこの機会に Tribal Cacao さんのチョコレートを召し上がってみてはいかがでしょうか?お家にいる時間も楽しくなりますね!

タブレット 小: ¥650(税込)

タブレット 大: ¥1200(税込)

オンラインサイト: <https://shop.tribalcacao.co.jp/>



\* 配信の削除、ご依頼については、下記アドレスまでご連絡願います。

株式会社 立花商店 生田 [w-ikuta@tachibana-grp.co.jp](mailto:w-ikuta@tachibana-grp.co.jp)