



2020年7月20日

株式会社立花商店 生田 渉

(新) 週刊カカオニュース 15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。

東京のコロナ陽性者の数が上昇傾向に戻り、少し復活の兆しがあった6月もつかの間、雰囲気は少し暗くなってきました。長引く梅雨や豪雨も相まってなかなか明るいニュースがありませんが、個人でも、企業でもまずは日々の出来ることをしっかりやっていくしかないと思います。少し間が空きましたが今週のカカオニュースをお届けいたします。

1. 欧州の第二四半期カカオ磨砕数量は、前年比で8.9%減。2012年以来の大幅な減少に(6/16)

ロンドン先物市場のカカオ価格は、コロナウイルスの影響で予想以上にチョコレート市場の需要を圧迫している影響を受け、2018年10月以来の最低水準にまで下落しました。

欧州市場のカカオ豆磨砕数量は、製菓原料や小売り用チョコレートの製造原料であるカカオの一次加工の数量数字の為。チョコレート需要の先行指標として考えられている。欧州ココア協会によると、4-6月の第二四半期は前年対比で8.9%下落し、314,108トンとなったと木曜日に発表された。また、これは過去8年間で最大の減少幅となった。また、事前にブルームバーグ社が予測していた前年対比8%の下落よりも更に大きな下落となった。

世界で最大のチョコレート消費地域での予想よりも弱い磨砕数量の発表は、マレーシアでのカカオ磨砕数量も減少したというニュースに引き続き業界に発表された。チョコレート業界の最大手であるバリーカレポー社によれば、同社の販売数量は5月までの3か月間で前年対比14%減少したと報告している。世界的な都市封鎖（ロックダウン）の影響で多くの小売店が営業停止しており、嗜好品に対する衝動買いはかなり抑制された。この影響を受けて、カカオの先物価格も5月に付けたピークから一気に落ちるように売ら、そのトレンドを感じた投機家筋が更に売り越してカカオ先物価格は2018年10月依頼の安値水準に達している。

「先物市場ではレポートの数週間前に大幅に売られた為、今回の統計自体は市場にそれほど衝撃を与えたとは思わない」と市場関係者は述べた。ロンドンのラボバンクのアナリストの分析では「2019-20シーズン全体では、世界的なカカオの磨砕数量は3%減少すると予想されている。第二四半期の磨砕数量が大幅に落ち込んだのは一部のカカオ磨砕業者が都市封鎖の影響下での工場営業停止を見込んで、第一四半期に作りだめを行った事も影響している」と分析している。



2. アジアのカカオ磨砕数量、第二四半期は前年対比 6%減の 202,674 トンに (7/17)

アジア域内での 2020 年 4-6 月の第二四半期のカカオ磨砕数量は前年 215,574 トンに対して 6%減少の 202,674 トンであったとアジアカカオ協会は発表した。2020 年の 1-3 月の第一四半期は 207,356 トンだったので、第二四半期は 2.3%の減少となる。チョコレート需要が弱くなっている為、2020 年は年間を通じて殆どの付きで磨砕数量は前年を割れると予想されている。尚、アジア協会の発表するカカオ豆磨砕数量はマレーシア、シンガポール、インドネシアにある主要なカカオ磨砕工場の数量をまとめた統計である。

3. 北米市場の第二四半期カカオ豆磨砕数量は前年対比 10.7%の減少 (7/16)

北米域内での 2020 年 4-6 月の第二四半期のカカオ磨砕数量は前年 124,050 トンから、13,274 トン、10.7%減少の 110,776 トンとなったことを全米菓子協会は 17 日に発表した。下記の表は今回の第二四半期のカカオ磨砕数量の数字を含む、最近の統計である。この統計数字には、バリーカレボー、カーギル、ハーシー、ネスレ等の大手カカオ磨砕業者の数字が含まれている。

《北米市場の磨砕数量について》

四半期	2Q	1Q	4Q	3Q	2Q
年	2020	2020	2019	2019	2019
カカオ磨砕数量	110,776	115,591	110,321	119,004	124,050
前年対比(トン)	-13,274	-6,210	-6,901	-9,490	4,749
前年対比(%)	-10.70%	-5.10%	-5.89%	-7.39%	3.98%
対象工場数	18	17	17	17	17

出典: National Confectioners Association

4. ファンド勢のロンドンカカオ先物の売り越し 19 か月ぶりの高い水準に (7/18)

ロンドンカカオ先物市場において、ヘッジファンド等投機筋の売りポジションがかなり増加している。純売りポジション (=Net Short position) は今週には、前週の 8,174 ロットから 11,108 ロットに増加したことが、ICE EUROPE の発表しているデータから判明した。

- 純売りポジションは、過去 19 か月で一番弱気水準（＝売り越しが多い）
- 買いポジションの総量は 7 月 14 日までで前週より 1,611 ロット減少して、14,713 ロットとなった。買いポジションの総数量では、過去 2 年で一番低い水準になっている。
- 売りポジションの総量は 7 月 14 日までで前週より 6,563 ロット増加して、25,821 ロットとなった。売りポジションの総量は、過去 17 か月で最大数値となっている。

5. ニューヨークの売り越しロットは過去 10 か月で最大数値に(7/18)

ニューヨークカカオ先物市場において、ヘッジファンド等投機筋の売りポジションがかなり増加している。純売りポジション（＝Net Short position）が今週 6,991 ロット増えて、28,077 ロットに増加した。

- 純売りポジションは、過去 10 か月で一番弱気水準（＝売り越しが多い）
- 買いポジションの総量は 7 月 14 日までで前週より 2,304 ロット増加して、31,688 ロットとなった。買いポジションの総数量では、過去 4 週間で一番高い水準になってきている。
- 売りポジションの総量は 7 月 14 日までで前週より 9,295 ロット増加して、59,765 ロットとなった。売りポジションの総量は、過去 10 か月で最大数値となっている。

6. 降雨による病害の発生でナイジェリアのメインクロップの収穫数量予想は 18%減少(7/18)

- メインクロップの収穫予想数量は 148,750 トンと推定
- 同国では年二回収穫があり、大きな収穫の見込めるメインクロップは 10-12 月に収穫される。

ナイジェリアのココア協会は、2020 年のメインクロップの収穫量の推定値を 18%減少と下方修正した。これは、国の主要な成長地域での大雨によって引き起こされたブラックポッドの蔓延を考慮したのが理由。ナイジェリアのココア協会の会長であるムフタウアボラリンワ氏によると、今年のメインクロップは現在、前回の予測数値の 181,475 トンから 148,750 トンに減少するだろうとのこと。

世界で 5 番目に大きいカカオ生産国であるナイジェリアでは、年間 2 回の収穫が行われ、主な収穫時期であるメインクロップは 10 月から 12 月の間に発生し、小さい 2 番目の収穫（ミッドクロップと呼ばれる）は 4 月から 6 月にカカオが成熟し収穫される。

「過去数週間の降雨量は非常に激しく、農家が農場に行き、カカオを管理する機会が全くありませんでした」
「潜在的な収穫に対するブラックポッドの影響からの不足が生じるに違いない」生産者へのインタビューではそのようなコメントが続いた。

貿易の町であるイコム周辺の南東部のココア栽培地域では、更に現在、広範囲に及ぶマラリアの発生により多くの労働者が影響を受け、人手不足により多くの農場が無人のままになっており、カカオ生産に関しては難しい状況が続いている。

今週の Bean to Bar ブランド紹介 【Saturdays Chocolate】

*今週ご紹介するチョコレート： bean to bar +PLUS シリーズ 3 種

サタデーズチョコレートさんは、2015年に北海道札幌市にオープンした Bean to Bar ブランドです。現在2店舗展開しており、店舗ではチョコレートを使用したカフェメニューやエスプレッソなどを楽しむことができます。オリジナルのモールドもパッケージもかわいいので、札幌のお土産としても人気のあるチョコレート屋さんです。今回ご紹介するのは、ガーナ産カカオ豆 64%のチョコレートに他の素材を合わせた個性のあるタブレットをご紹介します！

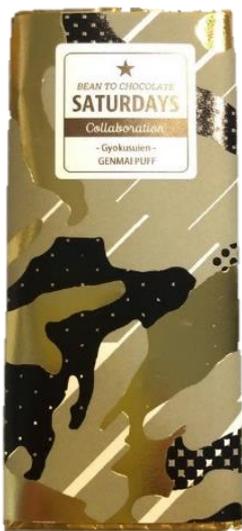
1：フィアンティーヌ & アーモンドクランチ 60g：¥1,242(税込)

ベースのチョコレートに、薄く焼いて細かくしたクレープ生地(フィアンティーヌ)と細かく砕かれたアーモンドが練り込まれています。これらの素材と合わさることで、ガーナのナッティーな風味がより引き立っています。フィアンティーヌのチャリチャリとアーモンドのカリカリが楽しめます。



2：玄米パフ 60g：¥1,242(税込)

ベースのチョコレートに、玄米とハト麦のパフが練り込んであるチョコレートです。北海道の老舗日本茶店「玉翠園」が焙煎した貴重なお茶をしようしています。味はビターで香ばしい抹茶チョコのようで、そして想像以上にパフが入っており、サクサクとザクザク食感が楽しいチョコレートです。



3：トフィー & ナッツ 60 g：¥1,296(税込)

ベースのチョコレートに、自家製キャラメル(トフィー)と細かく砕かれたクルミが練り込まれています。全体的にとっても甘めですが、トフィーのほろ苦さとクルミのロースト感でバランスが取れているチョコレートです。



他の素材と合わせると **bean to bar** チョコレートの可能性が広がりますね。

『行ってみたいけれど北海道は遠いなあ...』と思った方！ついにオンラインサイトができました！サタデーズさんの美味しいチョコレートやカカオ商品を、ぜひ、お試しください！

Saturdays Chocolate : <https://www.saturdayschocolate.com/>

週刊カカオニュースの配信の削除、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 生田 w-ikuta@tachibana-grp.co.jp