



2020年11月30日

株式会社立花商店 生田 渉

(新) 週刊カカオニュース 28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。

今週のカカオニュースを配信させていただきます。

1. コートジボワール、ガーナ両国は、米国のカカオ産業協会のメンバーシップを撤回(11/29)

11月30日(ナショナルポスト)の記事より。コートジボワールとガーナ両国は、米国のチョコレート会社が農家の貧困に取り組むことを目的としたLIDプレミアムの支払いを避けるの行動をしているとして、米国のカカオ産業協会の両国の加盟を撤回した。

アメリカのCMAA(≒カカオ産業協会)は、「貧しい西アフリカのカカオ農家に対してプレミアム支払いを避ける方法を用いるアメリカ企業を容認し、それを促している側面がある」と、ロイター社が入手した文章により指摘されている。これを受けて、コートジボワールとガーニアンのカカオ規制当局のスポークスマンは、文書の真正性を検証し、この度、両国のメンバー加盟を取り下げる措置をとる事となった。

一方で、両国はココア貿易の促進、保護、規制を行う目的で、英国に拠点を置き活動している国際機関であるココア商業連盟(FCC)の加盟を検討するようだ。

★関連) 添付にガーナ、コートジ両政府がCMAAの脱退理由とその背景について説明する為に出した声明文。

文面の中では、かなり強烈にいくつかのカカオトレーダーや大手のチョコレート会社が、LID施策の推進を妨げるような下記のような動きがあり、両国政府としてはそのような動きが、LIDの本文であるカカオ生産者の収入向上を危うくすると懸念していると述べられております。

- ・必要な需要分の買い付けを遅らせたり、減らししたりしている
- ・LID後の新物買い付け契約分について、トレーダーの一部で契約破棄が起こっている。
- ・長期契約を避けて、直前の買い付けを増やす方針を意図的にとっている
- ・チョコレートのレシピ変更を早急に行い、本格的なチョコの味であるコートジ、ガーナの配合を減らそうとする動き
- ・味においても、栄養素、健康志向の側面においても優れているココアバターの使用を減らし、安価な代用油脂へのレシピ変更
- ・先物価格相場への介入及び操作により高値を妨げる動き

実際、国際的なカカオトレードの現場では、現在はやや買い控えの様相があるもの事実。あまりにも現実離れた高値の相場に加えて、LIDにけん引された高いプレミアムに嫌気をさした大手が、手前の在庫は潤沢な事から、買う必要がないので、希望の価格になるまでは買わないという当たり前の経済行動をとっています。これが、新物の販売が思うように進まない両国の問題である事、それが大きな悩みの為であるために今回のような行動となっているのが背景と感がられます。

2. エクアドル豆の輸出は今シーズンも好調予測で過去最高予測。アフリカからシフトも(11/25)

エクアドルの今シーズンのカカオ輸出は、強い需要で 2019-20 年に記録した記録を上回るかもしれない、と国の主要輸出国協会である Anecacao の統計学者フリオ・オチョアは説明する。

- 先月始まったシーズンの見通しは「非常に有望だ」とオチョア氏。「気候条件が良い状況で推移するならば、19-20 年と同様か、もう少し上回る収穫数量で終わるかもしれない」
- NY 先物の 3 月限月の価格は、すでに 1 トン 2,750 ドルを突破しており、生産者に直接利益をもたらしている
- 輸出数量は 9 月 30 日に終了した 19-20 シーズンが過去最高の 342,891 トンに達した。18-19 年シーズンの 330,000 トンを上回った。
- 10 月の輸出は前年の 31,282 トンから 37,727 メートルトンに増加
- 世界の生産量の約 70%を占める西アフリカ諸国は、先物価格に LID プレミアムの 400 ドルを課しており、更にエクアドル産の人気は高まるだろう。
- NY 先物は先週 15%上昇し、2001 年以来最大の週間の上昇率となり、世界のカカオ需給バランスは余剰予測にも関わらず、2020 年 2 月以来の高水準で取引されている。
- 前述のエクアドルの輸出協会である Aneacaaco は、2 つの NGO（非政府機関）と協力して灌漑と剪定技術に関して生産者にトレーニングプログラムを提供しており、中長期的には「既存の生産者から 25%の収穫数量の上昇が期待できる。
- 「需要は我々にとって非常にポジティブなままである」とパンデミックが経済に打撃を与えても輸出は減速しなかった、と彼は言う

3. ナイジェリア産カカオ豆輸出は、前年から 10 月に 67%増加(11/25)

主要港湾都市ラゴスの港湾および海運会社の代理店から得られたデータによると、10 月のカカオ豆輸出は前年の 10,994 トンから 10 月に 18,321 トンに増加した。

- 前月比輸出は 9 月の出荷数量の 5,583 トンから 2 倍以上に増加。
- 仕向け地は、欧州が全体の 86.4%(15,822.9 トン)を占め、オランダがその内 9,436.68 トン、ベルギーが 4,464.95 トン、ドイツが 1,520 トン、残りはスペインとブルガリア向け。
- アジア諸国は合計で 1,444 トンを受け取り、インドネシアに向けて 735.2 トン、中国とマレーシアが続く。
- 米国は北米の唯一の輸出先であり、1,054.8 トン
- ナイジェリアのアクレの南西部に拠点を置くカカオ輸出会社ウッドゲートのマネージング・ディレクター、セグン・オルワジ氏によると、輸出の急増の背景には、メインクロップのスタートが好調であり、生産者の収穫が良い事がある。

4. ファンド勢のロンドンカカオ先物の純買い越しポジション 7 週間ぶりの強気水準 (11/27)

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 (Managed Money) は今週、純買いポジションを 14,142 ロット増やし、14197 ロットとなったことが、ICE 欧州先物取引所 r の発表しているデータから判明した。毎週発表されるこのポジションレポートの取引数字は毎週火曜日まで (今週で言えば) 11 月 24 日までの取引が含まれている。

- 純買いポジションの数量 14,197 ロットは過去 7 週間で最も多い水準。
- 買いポジションの総量は 11 月 24 日までで、前週より 5,943 ロット増えて 20,134 ロットとなった。
- 買いポジションの総量は過去 6 週で一番多い。

- 売りポジションの総量は11月24日までで、前週より8,199減少して、5,937ロットとなった。売りポジションの総量は過去7週で一番低い水準

5. ガーナ新物の港湾倉庫着荷数量は11月5日現在146,886トンで前年比10%減(11/26)

10月1日に始まった新シーズン開始から11月5日の期間に、ガーナ全土のカカオ生産者から、カカオ統括機関であるガーナ・ココア・ボードによって検品され、港湾倉庫に納品が完了した数量が146,886トンであったと報告された。この数字は、前年の同じ期間の着荷数量の163,162トンから約10%低い数字となっている。

6. コートジボワールの11月23~29日週のカカオ豆の到着数量は9万3,560トン(11/29)

政府筋の統計資料に詳しい人物によると、コートジボワールの農家は、先週、93,560トンのカカオ豆を港湾倉庫に送り込んだと報告された。1年前の同じ週との比較では、前年は推定78,943トンであり、昨年より多い数字。政府のデータによると、今年のシーズンが10月1日から始まってから11月29日までの総到着数は現在まで786,935トンで昨年は701,939トンで昨年来を85,000トン程、上回るハイペースで着荷が進んでいる。

下記の数量は、コートジボワール内で、オラムインターナショナルとカーギルのユニットなど世界大手カカオ磨砕業者であり、最大の買い手の企業群の上社の6社の購入数量を示したものである。期間は10月1日から11月8日で購入数量の単位はトン。

会社名	購入数量 (t)
カーギル	115,002
アウトスパン (Olam)	112,120
Saco 社	102,938
Touton 社	50,914
SUCDEN	51,466
その他企業	354,495
合計	786,935

7. 新商品情報：英国で延べ5万台の販売台数を誇るチョコレートドリンクメーカー

『Velvetiser (ベルベタイザー)』、日本上陸からわずか24時間で販売台数250台を突破！

株式会社ホテルショコラ（本社：東京都品川区、CEO兼共同創業者：クリス・ホロビン）は、パリスタグレードの本格的な香りと味わいが楽しめるチョコレートドリンクメーカー「Velvetiser（以下、ベルベタイザー）」の先行予約販売を、11月23日（月）より公式オンラインストアにて実施し、販売開始からわずか24時間で、販売台数250台を突破したことを発表いたします。今回が日本初上陸となるベルベタイザーは、イギリスで2018年に発売され、以来イギリス国内で延べ15万台の販売台数を誇るヒット製品です。



ベルベタイザーのおいしさの秘密は、古くから南米諸国でホットチョコレートを作る際に使用する木製の泡立て器モリニーニョ (mollinillo) から想起したウィスクと、独自にブレンドしたチョコレートから風味を逃さないように計算して削った、15種類のチョコレートフレーク。牛乳（または豆乳などの植物性ミルクや水など）と、砂糖を極力控えたカカオの芳香高いチョコレートフレークを入れてボタンを押すだけでできる「ホットショコラ」は、その名の通り「ベルベット」のように柔らかでクリーミー、甘くとろける上品な味わい。カフェで飲むようなバリスタグレードのホットショコラを自宅で手軽に楽しめます。また、チョコレートドリンクだけではなく、チョコレートソースやチョコレートムース、お好みのリキュールを加えてチョコレートカクテルなど、さまざまにお楽しみいただけます。



詳細は下記のプレスリリースより

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000040.000038338.html>

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。*本ニュースの相場情報は、客観的なデータの報告及び、著者の主観的な意見を述べるものであり、一切の取引の推奨を目的としたものではございません。カカオ先物、及び現物の取引におかれましては各個人様、法人様のご判断に基づいて行って頂きますようお願い致します。

株式会社 立花商店 生田 w-ikuta@tachibana-grp.co.jp