



2021年4月5日

株式会社立花商店 生田 渉

(新) 週刊カカオニュース 39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、ミッドクロップの価格を25%切り下げ (3/31)

- ミッドクロップの価格はkg当たり、750CFA \approx 1.35米ドル
- カカオの規制機関であるCCCは、生産者にカカオ生産を抑制するように要求

コートジボワールは、世界的なチョコレート需要の減少を受けて、年2回の収穫の内、後半且つ少ない収穫であるミッドクロップのカカオ豆の買受価格を、メインクロップのから25%引き下げました。

世界トップの生産国であるコートジボワールは、農家の収入向上を目指して、メインクロップのカカオ豆買い付け価格を1,000CFA/kg (\approx 1.8米ドル/kg) フランに引き上げましたが、4月1日から始まるミッドクロップではその価格を維持することが出来なかった。元来、ミッドクロップはカカオ豆のサイズが小さくなり、品質的にメインクロップより劣る為、価格も低いのは通例ですが、今回の価格は昨年ミッドクロップと比較しても価格からは9%の下落。

規制機関である le Conseil Cafe-Cacao のマネージングディレクターである Yves Kone 氏は、水曜日にアビジャンで記者団に対し、「生産者に訴えたところ、彼らは理解してくれた」と述べました。「市場の需要が減っており、国全体として現在、カカオ豆を売るのに苦勞し、価格もかなり下がっています。」

世界の供給量の約70%を占めるコートジボワールとガーナは、パンデミックの影響でパリからロサンゼルスまでの都市が閉鎖され、需要が落ち込む中、カカオ豆の生産数量は比較的好調で生産量は拡大した。これにより、1,000億ドル規模のチョコレート産業全体に向けて、両国政府が肝いり立ち上げた政策(LID政策)で1トンあたり400ドルのプレミアムを課すことで合意したにもかかわらず、結果的に生産者への支払額を上げることができなかった。

「もし通常の基準を適用していたら、農家への支払い価格は500CFAフランになっていたでしょう」とKoneは言います。「750CFAフランになったのは、生活所得差プレミアムのおかげです」また、規制当局は、販売価格を上げるために農家にカカオの生産量を抑えるよう求めました。

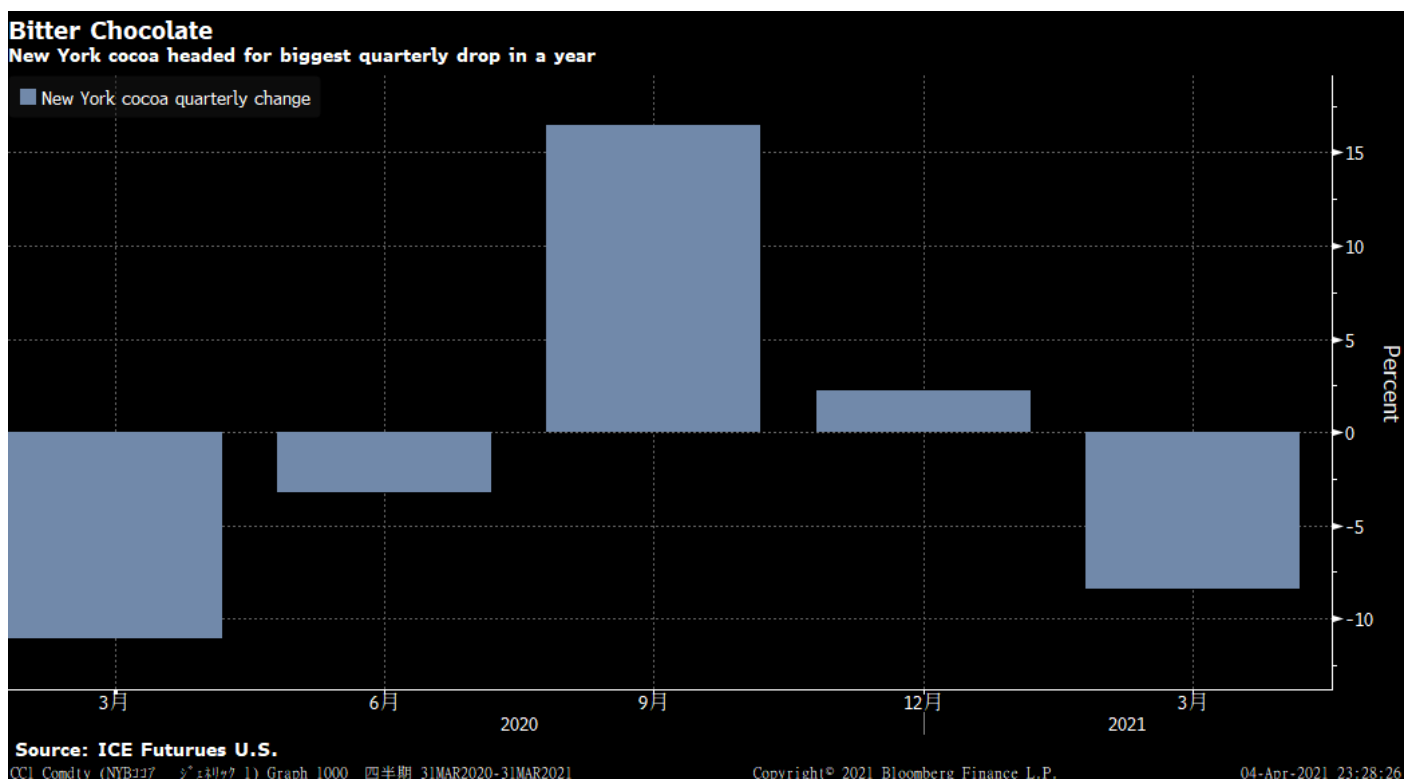
「魅力的なファームゲート価格を望むのであれば、生産者は我々の言うことを聞いて、カカオを植えるのをやめなければなりません」とKone氏は言います。「彼らは市場を乱すことで、自ら価格を下げているのですから」

2. ニューヨーク市場のカカオ豆価格、需要減退で過去1年で一番大きな下げ幅(4/1)

ニューヨークのココア相場は、世界の一部地域で実施されているロックダウンや渡航制限の延長が、主要な外食産業のチョコレート消費に引き続き悪影響を及ぼすとの懸念から、四半期としては1年ぶりの下落となった。

ニューヨーク市場の先物価格は、今月初めのピーク時から約12%下落しています。これは、ヨーロッパの多くの国で患者数が増加していることや、ワクチンの普及が遅れていることから、ヨーロッパの国々でロックダウンが行われているためです。また、需要の低迷により、ICE フューチャーズが監視する米国の倉庫のココア在庫は5月以来の高水準となっています。また、ファンドが弱気になっていることも、価格下落の圧力となっている。フランスでは、学校の閉鎖や都市間移動の禁止などの措置を取り、流行を抑えるために全国的な封鎖に向かって、また先週、ドイツとスペインが入国する旅行者に国境制限を課した。

《四半期ごとのNY市場でのカカオ豆取引価格の変化幅》



需要だけでなく、西アフリカの良い供給見通しもココア先物を圧迫している。主要生産国であるコートジボワールとガーナの農家は、今週から始まるミッドクroppシーズンに向けて好天に恵まれ、収穫の見通しに楽観的な見方をしています。しかし、チョコレートの需要が減少しているため、コートジボワールではミッドクroppの買い付け価格は、メインクroppの価格より25%も減少しています。

ロンドンにあるラボバンクのアナリト、アンドリュー・ローリングス氏は、「現在のところ、多くの国でロックダウンや旅行が制限されていることから、Covid-19は引き続きココア価格にマイナスの影響を与える可能性が高いと思われる。「カカオ豆の粉砕量は昨年よりも若干改善すると予想されるが、それでも来シーズンまではコビッド以前のレベルに戻ることはないだろう」と述べた。

5月渡しのカカオ豆の価格は3月末時点のニューヨーク市場で0.3%増の2,355ドル/トンとなり、第1四半期は約9.5%の下落となり、過去1年間の四半期毎の変化率では最大の下げ幅となりそうだ。一方でロンドンの先物はほとんど変化がなかった。

3. ベトナムの PE ファンド、クラフトチョコレートメーカーの Marou 社に投資 (3/31)

ベトナムに本拠地を置く、プライベートエクイティファンドのメコンキャピタルが組成している最新のファンド MEV IF ファンド（ファンド総額 246 百万米ドル＝約 260 億円）はその最初の投資案件として、ベトナムのクラフトチョコレートメーカーである Marou チョコレートへの投資を行いました。

メコンキャピタルの発表によると、Marou チョコレートはアジアで最初の Bean To Bar スタイルのクラフトチョコレートメーカーの 1 つで知られています。同社はシングルオリジンのダークチョコレートで広く知られており、ホーチミン市とハノイ市で MAISON MAROU と呼ばれるカフェパティスリーとチョコレート工場スタイルのお店を 3 店舗運営しています。2020 年には MAROU STATION と呼ばれる別コンセプトのお店を開発しました。



* 創業者兼 CEO のヴィンセント・ムーロウ氏（写真元は元記事の

<https://www.dealstreetasia.com/stories/vietnam-mekong-capital-234372/>)

メコンキャピタルの MEF IV（メコンエンタープライズファンド）の今回の同社への投資は、MAROU 社が店舗開発と店舗展開を加速し、また新商品開発やマネジメントチームを構築するのに役立つだろうと話した。

同社は、2011 年にベトナムに住む 2 人のフランス人、サミュエル・マルタとヴィンセント・ムーロウによって設立され、ベトナム南部の 6 つの州から収穫されたベトナムのカカオのみを使用してチョコレート生産を行っています。同社は市場を上回る価格をカカオ生産者に支払い、高品質のカカオ豆の生産を広げていく市場を提供するとしています。MEV IV は今年初めに組成された同社最大のファンドで 1 件当たり、10～35 Million 米ドル（11～38 億円相当）の範囲で投資を行い、マイナー投資とバイアウト投資の両方を対象にしています。

4. NZ のチョコレート会社 Whittaker 社、イースター・エシカル・レポートで最高評価 (4/2)

イースターは 1 年で最もチョコレートを買う時期です。しかし、そのチョコレートにかかる費用は、実際には誰が負担しているのでしょうか？

世界の主要なチョコレートメーカーの社会的・環境的パフォーマンスに関する第 2 回目の年次報告書によると、多くのチョコレート製品において、人間による搾取や環境破壊が依然として重要な要素となっているこ

とがわかりました。この報告書は、「Be Slavery Free」、ドイツの社会正義団体「INKOTA」、米国の環境保護団体「Green America」、「Mighty Earth」、「National Wildlife Federation」の5つのアドボカシー団体が共同で作成したものです。

報告書では、主要チョコレートメーカー31社を4つのグループに分類しています。





この報告書では、社会、環境、ガバナンスの6つの主要分野における方針について、書面による回答をもとに、主要チョコレートメーカー31社を、「業界のリーダー」、「改善が見られる企業」、「さらなる努力が必要な企業」、「業界の遅れた企業」の4つのグループに分類しています。

31社のうち、最高の「Good Egg」評価を得たのはわずか4社でした。その4社は、米国のAlter Eco、スイスのChocolats Halba/Sunray、オランダのTony's Chocolonely、そしてニュージーランドのWhittakersです。これらはいずれも比較的小さなチョコレートメーカーです。

2つの目のグループである「改善がみられる企業」では13社で、マーズ・リグレー（米国）、フェラーロ・グループ（ルクセンブルグ/イタリア）、モンデリーズ・インターナショナル（米国、キャドバリー、トブラローネ、ミルカなどのブランドを所有）、ハーシー（米国）、ネスレ（スイス）、リンツ&シュプリュングリ（スイス）など、世界の10大チョコレート製菓企業のほとんどが含まれています。

2021 Easter Chocolate Shopping Guide | Chocolate Companies & Suppliers

Companies are listed in alphabetical order by category, not by performance

Company	Popular Product(s)	Due Diligence	Traceability & Transparency	Living Income	Child Labor	Deforestation & Climate	Agroforestry	Overall
alter eco		Yellow Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Green Bunny
CH CHOCOLATS HALBA Sunray		Green Egg	Green Egg	Yellow Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Green Bunny
TONY'S CHOCOLONELY		Green Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Yellow Egg	Green Bunny
Whittakers SINCE 1896		Yellow Egg	Green Egg	Green Egg	Green Egg	Yellow Egg	Green Egg	Green Bunny

*全レポートは、下記より参照いただけます。

<https://static1.squarespace.com/static/5600d036e4b056134c4419f3/t/605142959437755dc1282845/1615938229414/Easter+Scorecard+2021.pdf>

チョコレートの原料はどこから来るか？

チョコレートの主原料は、カカオの種子を粉砕して微細化したカカオマスやココアバターやココアパウダーです。カカオの約70%は西アフリカで栽培されており、中でもコートジボワールとガーナが大きな生産地となっています。カカオ生産者のほとんどは1日1ドル以下（女性はさらに低い）で、世界の貧困ラインである1.90ドルを大きく下回っています。また、コートジボワールとガーナだけでも、160万人の子どもたちがカカオ生産に従事していると言われています。

コートジボワールとガーナでは、過去 60 年間に伐採された土地の約 3 分の 1 がカカオ栽培のために伐採されていると推定されています。これらの国では現在、熱帯雨林の 80%以上が失われています。このような森林伐採は、気候変動の原因となります。

良いニュースとしては、ほとんどの企業と 4 つの生産国政府（コートジボワール、ガーナ、コロンビア、カメルーン）が、「ココア・アンド・フォレスト・イニシアチブ」を通じて、ココアによる森林破壊をなくすことを約束していることです。また、自然の植生を残しながらさまざまな作物を栽培する「アグロフォレストリー」による取り組みも行われています。アグロフォレストリーは、自然の植生を維持しながらさまざまな作物を栽培するもので、農薬の使用量を減らし、二酸化炭素の吸収量を増やし、生物多様性を向上させることがわかっています。また、一つの作物に依存するのではなく、多様な作物を栽培することができるため、農家の食料や収入の安定にもつながります。

サプライチェーンの透明性

このような社会的・環境的問題を解決するためには、サプライチェーンの透明性を実現することが不可欠です。製品がどこから来たのかを追跡調査しなければ、その製品が人間による搾取や環境破壊によって作られたものかどうかを知ることはできません。

本レポートでは、これに関連する 2 つの指標、デューデリジェンス・トレーサビリティと透明性について、チョコレートメーカーを評価しています。これらは、他のすべての改革の基礎となる重要なものです。オーストラリアの現代奴隷法では、年間売上高 1 億豪ドル以上の企業に対し、事業活動やサプライチェーンにおける現代奴隷制のリスクと、それに対処するための行動を報告する「現代奴隷声明」の発行を義務付けています。

5. カメルーンで広がっていた害虫被害、最近の降雨で最悪の事態を回避 (4/3)

3 週間にわたる安定した降雨のおかげで、カメルーンのカカオの収穫は、ほとんどの栽培地域のカカオ農園に被害を与えている害虫から守られていると、農家や取引業者が金曜日に発表した。カカオ生産者によると、カプシドの蔓延により、センター地域、南西地域、リトラル地域、南地域、東地域など、カカオの主要栽培地域でカカオの苗が破壊されているという。生産者は、殺虫剤や農薬を散布してカプシドの蔓延に対処し始めていましたが、かなりの時間と費用を費やしこれ以上の対応は難しくなっていました。

カメルーンの 5 万人以上のココア・コーヒー生産者組織の副リーダーである Alphonse-Emmanuel Nguile は、「カプシドの蔓延に対抗するためにすべての資源を使い果たし、雨が降ってくるまで収穫物が破壊されるのを無力に見ていた」と語った。この樹皮を食べる虫、通称カプシッド・バグは、カメルーンの 7 つのカカオ生産州すべてで、何百ものカカオ農園を襲い、カカオの木を破壊しています。前述の Nguile 氏は、「全国的に 3 週間にわたり安定した降雨が続いたため、キャプシドが急速に除去され、何百ものカカオの木が破壊されずに済んだ」と述べた。

ただ、これまでのカプシドの発生により、カメルーンでは今シーズンのカカオ生産量の 6%~8%が失われるのではないかと、トレーダーは懸念を示している。

6. 新商品情報：株式会社ビオスタイル カカオハスク活用 アップサイクル*¹なチャイ

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）は、新商品「カカオチャイほうじ茶」を 4 月 9 日（金）に発売する。*²

この新商品のベースは、すっきりとした甘さが特徴の奈良月ヶ瀬の有機ほうじ茶。そこにスパイスのスペシャリスト、シャンカール・ノグチ氏が厳選した香り豊かなスパイスと、コスタリカ産カカオのハスクをブレンドしている。ミルクや豆乳との相性も良いようだ。



最大の特徴は、なんといってもカカオハスク（カカオ豆の外皮）を使用しているところだ。通常チョコレートを作る際、ハスクはカカオ豆の約30%を占めているにも関わらず、ほとんど活用されていない。しかし、カカオハスクは味や機能面で商品に良い影響を及ぼす。チャイにカカオハスクを加えることでコクや深み、香りがプラスされ、チョコレート同様豊富に含まれているカカオポリフェノールには健康・美容効果もある。カカオハスクに価値を見出し美味しいチャイに生まれ変わらせることで、アップサイクルな商品を実現したのだ。

コロナ禍でリモートワークが進む昨今、自宅で贅沢な味わいを楽しむことができる「カカオチャイほうじ茶」を片手に、持続可能な取り組みに想いを馳せてみてはいかがだろうか。

*¹ リサイクルやリユースとは異なり、**もともとの形状や特徴などを活かしつつ、古くなったもの不要だと思うものを捨てずに新しいアイデアを加えることで別のモノに生まれ変わらせる”**サステイナブルな考え方

一般社団法人日本アップサイクル協会HPより <https://upcyclejapan.org/upcycle/>

*² 商品説明および、写真は下記産経新聞のプレリリースより

<https://www.sankei.com/economy/news/210326/pr12103261074-n1.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。

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

*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。