TACHIBANA INTERNATIONAL
Address BLK11 LEEDON HEIGHTS #05-32
D'LEEDON SINGAPORE 267955

2021 年 6 月 7 日

株式会社立花商店　生田　渉

（新）週刊カカオニュース 47 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頂きます。

1. ICCO、2020-21 年のカカオ余剰予想を前回予測 62%増の 16 万 5 千トンに上方修正（6/1）

国際ココア機関（ICCO）は、2020-21 年の世界のココア供給量が需要量を 16 万 5,000 トン上回るとの見通しを発表しました。

◆ 世界の生産量は過去最高の 502 万トンとなり、2 月時点の予想から 3.7%増加。
◆ 挽き物は 480 万トンと、前回予想の 470 万トンから若干増加した。
＊このデータは 2020 年 10-2021 年 9 月期のマーケティング・イヤーを対象としています。

2. ガーナ・ココアボード種子生産部門が新物の収穫期に向けて 9200 万本の苗木を生産（5/31）

ガーナ・ココア・ボード（COCOBOD）の種子生産部門は、ココア・リハビリテーション・プログラムの成功を確実にするための取り組みの一環として、2020/2021 年のクロップシーズンに向けて、病気にかかった農園や過大な農園のリハビリ、新規農園の設立、既存の若いカカオ農園の空きを埋めるために、9200 万本のハイブリッド・ココアの苗を調達した。

＊ココアボードが管轄する苗木センターの一例

COCOBOD の種子生産部門（SPD）のエグゼクティブ・ディレクターであるエマニュエル・アヒア・クロッテイ博士は、同部門が過去 2 回のカカオ収穫年にハイブリッド・カカオの苗を 6,000 万本から 7,800 万本へと着実に増産してきたことを明かしました。

また、今シーズンの 9,200 万本の苗のうち、70%が移植の準備ができており、カカオ健康・普及部門（＝通称、CHED）がリハビリ中の農場に運んでいると述べました。また、他の生産者も新しい農園への割り当てを受けています。「プログラムを成功させるためには、移植された苗の高い生存率を確保することが重要です」と彼は言い、CHED とともに彼の組織は農場で行われている進捗状況を監視するために必要な取り組みを行っていくと説明しています。

アヒア・クロッテイ博士によると、「持続可能なカカオ栽培を行うためには、農園のメンテナンスをしっかりと行い、収穫量を増やし、カカオの木の寿命を延ばすことが重要です。適正農業規範（GAP）を遵守することで、何十年経ってもカカオの木が丈夫で、健康なポッドを実らせることができるのです」と述べています。「カカオ生産者が農園のブラッシングや剪定を行い、推奨される農薬や肥料を散布することで、カカオの木の寿命が長くなり、生産性が向上することが保証されます」と述べ、このような実践によって農園の生産性が向上し、1 ヘクタールあたりのカカオ生産量が増加すると述べました。

3. ガーナ・ココアボード環境保護のための新技術を採用（6/3）

ガーナ・ココア・ボード（COCOBOD）は、苗床でカカオの苗を育てるための新しい技術として、ココピートとリセプタクルを採用しました。これは、ガーナ・ココア・ボードが、環境保護のためのベスト・プラクティスに沿ってコア・アクティビティを合理化するために行っている活動の一環です。
ココピートは、ココナッツの殻を原料とした 100%無土壌の有機培地で、微量元素が含まれているため表土の代わりになります。

COCOBOD の種子生産部門（SPD）のエグゼクティブディレクターであるエマニュエル・アヒア・クロッテイ博士新技術の導入時期について、全国に 32 ある種子生産部門のステーションのうち 25 カ所で、2021/2022 年の収穫期に向けて新技術を導入する明らかにしました。

まずは、2020/21 クロップイヤーの目標である 9,200 万本の苗を、ココピートと専用容器を使って 15%育てることを計画していますが、これは段階的に増やしていく予定です。

アヒア・クロッテイ博士じゃカカオの苗を育てる際に使用されるポリバッグは生分解性がなく、長期的には生態系の質を低下させる可能性があると述べ、新技術の根拠を説明しました。苗の生産に専用容器を使用すれば、再利用が可能で、コストもかからないため、環境の持続可能性を確保できると述べました。さらにクロッテイ氏は、表土に頼りすぎると、砂を獲得することになり、環境や苗木の育成に多大な悪影響を及ぼすため、そのような慣習を改める必要があると指摘しています。

苗床でカカオの苗を育てる旧来のシステム

SPD では、毎年数百万本のカカオの苗を育て、国内の農家に無料で配布しています。その際、ポリバッグと表土を使用しますが、通常は処理された古いゴミ捨て場などから入手します。苗を移植した後、ポリバッグが適切に処理されるように SPD は常に意図的な試みを行っていますが、ポリバッグは簡単に分解できないため、環境への懸念が残っています。 また、表土を継続的に集めることも環境に優しくありません。
ほとんどの場合、集められた表土には、割れたボトルや石などのゴミが多く含まれており、さらにシロアリやバクテリア、カビなども存在しています。このプロセスでは、竹やヤシの葉が切断され、育種された種子の上に育苗用の構造物を建てるために使用されることが多い。植物種や動物の生息地が破壊されるだけでなく、建てられた苗床構造は通常 1 年しかもたないため、毎年新しい構造を建てなければならず、費用対効果が全くありません」と嘆いています。

技術革新の必要性

エマニュエル・アヒア・クロッテイ博士は、事業部の活動を近代化することは、事業を変革し、最大の効果を得るための前提条件であると述べました。彼は、SPD のステーションにあるすべての苗木の育成所や、COCOBOD が所有する土地に設置された育成所には、処理済み木材、亜鉛メッキのポール、日よけネットを使った恒久的な構造物が設置されていることが必要であると主張しました。

ココピートと専用容器の利点

この 2 つは、生態系に優しいだけでなく、苗の適切な成長のための良い条件を提供します。ココピートは高い保水性を持ち、良好な発芽と迅速な苗の出芽を保証します。一方、専用容器の下には穴が開いているので、水はけがよく、健全な根の形成が保証される。また、移植のために苗を容器から取り出す際にも、若い植物への影響を最小限に抑えることができ、これらの品質は苗の高い生存率に不可欠です。

今後について

アヒア・クロッテイ博士は、ガーナのココア研究所（CRIG）と協力して、2 つの技術を一定の条件でモニターし、十分な観察結果を得て、効率向上のために必要な支援を提供していきたいとしています。「カカオ栽培や農業における生物多様性の保全を確保する必要性について、環境保護主義者からの懸念が高まっている現在、テクノロジーは明らかに進むべき道です」と彼は締めくくりました。

4. 西アフリカのカカオ生産における児童奴隷制はなぜ続いているのか？

西アフリカのカカオ生産における児童奴隷制は頻繁に報道されているが、政策立案者や NGO は、貧困問題に話を誘導するカカオ生産者に煽られて、その要因を誤解していることが多い。著者のマイケル・オディジは、現在進行中の研究を検証し、この地域の児童奴隷制を削減するためには、ココアの生産プロセスに取り組むことが重要であることを強調します。

世界最大のカカオ豆生産国であるコートジボワールを筆頭に、西アフリカのカカオ生産地における児童の人身売買について、地元のニュースが報道されない週はほとんどありません。COVID-19 は、この地域への人身

売買の程度を悪化させたかもしれませんが、カカオ栽培における児童奴隷制は、深く長く続く構造的な問題です。

2000 年にテレビで放映されたドキュメンタリーをきっかけに、カカオ農園における児童奴隷の問題が世界中で注目されるようになりました。しかし、アメリカでは、チョコレート会社に「奴隷のいない製品」という表示を義務付ける法律の制定を求めるキャンペーンが展開されましたが、カカオ豆の主な購入者である多国籍菓子チョコレート会社が 5 年以内に問題を解決すると約束したことで、私の以前の調査によると、このキャンペーンは頓挫してしまいました。それから、20 年以上経った今、その失敗は明らかです。西アフリカのカカオセクターにおける児童奴隷に関する最近の文献は、主に非政府組織（NGO）や活動家によって作成されていますが、この問題を適切に説明することができませんでした。これらの著者は、西アフリカにおけるカカオ栽培の歴史、つまり進化やその時々に変化するアフリカ諸国での流れを十分に理解し、関わることができなかったのです。

歴史的に見て、そもそも西アフリカのカカオ生産は労働関連の問題を抱えていた。例えば、1900 年代初頭にサントメ・プリンシペのカカオ農園で奴隷制が行われていたことが何度も報告されたため、イギリスやドイツのチョコレートメーカーがこれらの地域のカカオをボイコットした。英国のカドベリー社は、カカオの買い付け先をゴールドコースト（現在のガーナ）に移しました。また、コートジボワールでは、1930 年代から 40 年代にかけてカカオ農園の労働力不足が問題となり、労働力を確保するために近隣諸国からカカオ生産地への移民を奨励する政策がとられました。

西アフリカのカカオ生産に関連する社会的関係の変化を歴史的に捉えることは、今日のカカオ生産における児童奴隷制を正しく理解するために大いに役立ちます。NGO や活動家は、このような視点を持たずに、多国籍製菓企業に問題を押し付けてしまっている。多国籍製菓企業は、2000 年に騒がれた「児童奴隷労働」から、問題が少ないとされる「児童労働」へと世間の関心を移すことに成功し、子どもの人身売買や児童労働の撲滅を名目に、カカオの継続的な供給を確保するための持続可能性プログラムを策定している。

ココア栽培プロセスの変化を理解することの重要性

この地域の児童奴隷制の背景には、大きく分けて 2 つの考え方があります。1 つ目は、人身売買された子どもたちを供給している近隣の国や地域を調べ、貧困や生活の問題、若くして職を求める文化などの要因を明らかにする方法です。現在、ガーナやコートジボワールのカカオ農場に人身売買された子どもたちを供給している地域は、西アフリカで最も貧しい地域であり、一貫してこのような労働力の主要な供給者であったことから、この方法（Anti-Slavery International や他の NGO も採用している）は、ある程度の洞察を与えてくれる。しかし、このような説明には限界があります。

2 つ目の大まかなアプローチは、カカオ生産地の変化を見ることである。カカオ価格の変化（価格が一定以下になると、生産者はより安価な労働力を求める傾向があるため）、カカオのバリューチェーン、カカオ栽培のプロセスなどを調べる方法です。カカオ栽培のプロセスの変化は、他の要因よりも説明力があります。私の研究では、西アフリカのココア生産における児童の人身売買（および児童労働の増加）の主な原因は森林破壊であり、この問題に取り組むためには、カカオ生産者は他の農作物に生産を多様化する必要があると考えています。それを説明するには、西アフリカのカカオ生産サイクルのモデルを見て、その労働力への影響を考えていくのが良い。

西アフリカのカカオ生産サイクルは、歴史的に見て好況と不況の繰り返しであり、その全段階は、好況⇒保全⇒停滞⇒不況、そして最終的には新たな森林地帯への生産シフト（カカオ生産地での大規模な森林破壊の原因となっている）または別の農作物への生産シフト（多様化）である。林地は、ある段階から次の段階への回転を引き起こす主要かつ決定的な要因であり、林地が枯渇した場合、プランターは、生産の継続が困難なため、通常は林地を必要としない他の農作物へと多様化する傾向がある。栽培を続けようとすると、労働力が増加し、生産量の増加に見合わない生産コストの増加につながります。計算してみると、森林伐採後にカカオの栽培を続けるためには、2 倍以上の労働力が必要になることもあります。

コートジボワールのように移民がカカオ栽培の労働力の主な供給源となっている地域では、森林が完全に利用されてしまうと二重の危機に陥ります。草地（または森林後の環境）で生産を続けるためには、より多くの労働力が必要ですが、実際には労働力は少なくなります。なぜなら、豊富な森林の存在自体が、カカオ農園主としての仕事を求める移民労働者の引き立て要因となるからです。つまり、森林破壊によって労働力の確保が難しくなる一方で、より多くの労働力が必要になるのです。例えば、6 人の労働者を抱える農園の開墾者は 6 人の労働者が必要な時に 2 人の労働者しかいないことに気づきます。そのため、農園の開墾者より安価な労働力の確保を目指します。地域差はあるものの、これが人身売買や児童労働の増加につながり、これらのケースと森林破壊地域の間には直接的な相関関係があります。

この説明がもたらす現実的な問題は、カカオ栽培の強力なステークホルダーが、労働需要を促進する政策から離れるのをどう阻止するかということです。西アフリカ諸国の政府、チョコレートメーカー、NGO、さらには先進国のチョコレート消費者は、森林破壊の影響を受けている地域での栽培イニシアティブを支持しているため、そもそも森林が破壊されるのを防ぐのではなく、こうした環境の継続を支援している。持続可能性認証制度は、労働需要の増加、ひいては児童労働の条件を支え続けているともいえるのである。

＊出典；論文 https://blogs.lse.ac.uk/africaatlse/2021/06/02/why-does-child-slavery-persist-west-africa-cote-divoire-cocoa-chocolate-production/

5. トレンド情報：あいみょん効果で若者に再ブームのオリオン株式会社の『ココアシガレット』

人気歌手の“あいみょん”さんがご自身のインスタグラムでココアシガレットを使った投稿をしたことから、SNS 上でバズリ、大人世代のなつかしさも相まって、人気に火が付いたココアシガレット。今や SNS を抜きにしてヒットは生まれないといっていいくらいの影響力ですが、狙った広告や宣伝ではなく、有名人や著名人が単純にファンで発信してくれるというのは、作り手側からすると本当にうれしい事だと思います。

「大人の真似をして昔自分もやったことあるな～～！」っていう方も多いのではないでしょうか？

関連記事：https://www.fnn.jp/articles/-/188672

商品写真は上記サイトおよびあいみょんインスタグラムより

6.　新商品情報：nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO のカカオ氷で作るチョコレートのかき氷「カカオ金時」(6/2)

新登場　「抹茶カカオ金時」を世田谷代田の温泉旅館「由縁別邸 代田」の茶寮で限定提供

左）ビターチョコレートを使用した「カカオ金時」　　右)ホワイトチョコレートを使用した「カカオ金時 珀（はく）」

■カカオ金時とは？

カカオ金時はベトナム、ブンチャプの契約農家から届くカカオ豆を選別、焙煎するところから行うビーン・トゥ・バーの製法でつくる、チョコレートのかき氷です。2019 年の発売以来、好評をいただいている nel のスペシャリテです。

カカオ豆の状態から作ったチョコレートを使用したカカオ氷を、北海道十勝産小豆の自家製餡と板チョコをしのばせたグラスにシェイブ。同じくカカオ豆から作るカカオソースと優しい甘さの練乳ソースを重ねた２層のソースを添えてご提供します。食べ進めるごとに味の変化をお楽しみいただけます。

今年から、ベースのチョコレート氷にカカオパルプ（カカオ豆を包んでいる白い果肉の部分）を加えています。これにより、カカオのもつフルーティな香りをより一層お楽しみいただけるようになりました。また、カカオソースのカカオ感もアップさせています。

■2021 カカオ金時はカカオティーと一緒にどうぞ

そんなカカオ金時が今年はさらに進化。「小豆餡を使っているので、日本茶と合わせることでより楽しんでいただけるはず」、という想いで考案した特製カカオティー*とのセットで提供します。

*nel 近隣のお茶屋さん、人形町森乃園さんのほうじ茶にカカオハスク（カカオの殻）でカカオの風味を加えたオリジナルドリンク。

■自家製ホワイトチョコレートを使った白い「カカオ金時 珀（はく）」も登場

昨年に引き続き、白いかき氷「カカオ金時 珀」もご用意。こちらは自家製ホワイトチョコレートを混ぜ込んだ氷からつくるかき氷で、グラスの中のチョコレートはホワイトチョコレートに差し代わり、別添えのソースは沖縄パッションフルーツとカカオパルプのソースになります。ほどよい酸味のあるカカオパルプを加えることですっきりとした味わいにまとめています。

上記写真、情報は下記出典、また更に詳細の情報も下記よりご参照いただけます。

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000080480.html

7. 新店舗情報：『リンツ ショコラ ブティック＆カフェ 表参道』　グランドオープン

6 月 2 日（水）、リンツ＆シュプルングリージャパン株式会社（代表：アンドレ・ツィメルマン、本社：東京都港区南青山）は、『リンツ ショコラ ブティック＆カフェ 表参道』をオープンした。世界 120 カ国以上に展開するプレミアムチョコレートブランド「Lindt（リンツ）」において世界初の新フラッグシップとなる。コンセプトとして、お客様の感性を刺激し、チョコレートの新しい魅力や更なる可能性を発見できる空間の提供を掲げている。

店内は、リンツの創業から今日までの 175 年以上のブランドヒストリーが楽しめる「ヘリテージエリア」と、リンドールの新たなフレーバーやストーリーと出会うことのできる「リンドールモーメントエリア」の 2 エリアで構成されている。

＊ヘリテージエリア（左）　　＊リンドールモーメントエリア（右）

6 月 15 日（火）には同じコンセプトのバーチャルストアも開設され、昨今のコロナ禍で直接来店できない場合であってもコンテンツを体験でき、店舗の雰囲気を楽しむことができると注目が集まっている。

*商品説明および写真は下記より

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000069940.html

＊『リンツ ショコラ ブティック＆カフェ 表参道』の情報はこちらから

https://www.lindt.jp/contents/shop/11/

＊『リンツ バーチャルストア 表参道フラッグシップ』の情報はこちらから

https://vtq.jp/lindt/

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にお願い致します。