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

2022 年 3 月 28 日

株式会社立花商店　生田　渉

# （新）週刊カカオニュース第 65 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. アフリカカカオ：順調な降雨がミッドクロップの収穫を後押し。（3/22）

西アフリカのカカオ生産者は今週、西アフリカの主要なカカオ産地であるコートジボアールがミッドクロップ収穫の開始に向けて準備を進めている中、雨は引き続き木にとって良い兆候であるが、在庫されている豆の販売については懸念していると述べた。

ここ数ヶ月の季節的な埃っぽいハルマッタン風の後、雨が作物に恩恵を与えており、年に 2 回ある収穫のうち小さい方の収穫は 4 月 1 日頃からスタートする予定。コートジボワールの港から出荷される豆の到着は昨年より順調なペースで進んでいるが、多くの生産者は、洪水で輸送ルートが破壊され、販売の妨げとなったため、メインクロップの在庫をまだ備蓄している。

コートジボワール西部の町グバプレウの協同組合長、ローラン・クアディオ・ヌゲッサンは「我々の心配はもはや天候ではなく、収穫した豆の在庫の一部をどう送るかだ」と語った。「長期保管のため品質が低下し、治安も悪化したためバイヤーが来なくなった」。
コートジボワール南西部のパラの生産者は、一部の企業が購入を中止または縮小しており、農家はメインクロップ収穫の豆とミッドクロップの収穫分を混ぜなければならないかもしれないと述べています。

その他の生産国：

生産数量で世界第 2 位のガーナの一部では、先週さらに雨が降り、腫瘤が木に出来る Swollen Shoot decease は沈静化した。しかし、良い収穫となる為には、更なる降雨が必要であり、植え替えをした農園ではまだ収穫が始まっておらず、一部の農家の収入に打撃を与えていると、コートジボワールとの南西部国境の Apuja に住む生産者は述べている。

カメルーンの中心的な生産地帯では、先週は小雨、曇り空、断続的な日照が混在し、農家にとっては良い条件であった。ナイジェリアの一部では、カカオの葉が青々としてきたとの報告があり、生産には良い兆候である。ナイジェリアでの最初の中間収穫は 4 月中旬頃と予想される、と生産者は述べています。

## 2. ネスレ、ロシアでペットフード、コーヒー、キットカットの販売を中止（3/24）

ネスレ SA はロシアでの同社製品の販売を大幅に縮小し、ペットフード、コーヒー、菓子の生産を停止する。キットカットで有名な同社が、ロシアでの事業継続について政治家、従業員、消費者からの圧力に直面した為の経営判断である。

同社は、今週の水曜日、戦争が続いている間は必要不可欠な食料を提供することに集中すると発表した。また、ロシアでの利益や納税は当面見込めないが、利益が出た場合は人道支援団体に寄付するとしている。ロシアで販売を継続する製品は、ベビーフードなどの乳児用栄養食品、動物用専門食、医療用栄養食品だけだという。ネスレはこれまで、ネスプレッソのポッドやサンペレグリノの水など、必要でないと判断した製品の輸出

入を停止していたが、菓子やコーヒーなど現地販売用の製品を生産するために、ロシア国内で稼働している6つの工場はすべて継続させていた。現在、ネスレがロシアで販売する商品の約9割はロシアで製造されている。同社は以前、同社の製品は生活に必要不可欠なものであり、同国の従業員に対しても雇用の責任があると述べていた。

広報担当者によると、水曜日の今回の発表により、ネスレはロシアにおける「戦前の販売量の大部分」を停止することになります。「我々は、まだ、ロシアの従業員と工場のための解決策を特定する過程にある」と説明した。「我々は従業員に給与を支払い続ける」 同社はロシアに約7,000人の従業員を抱えている。

Procter & Gamble Co.やDove石鹸のUnilever PLCなど、世界最大の家庭用品のメーカーの多くがロシアで食品やその他の消費財の販売を続けているが、ネスレはその中でも特に厳しい目で見られている。

ウクライナのヴォロディミル・ゼレンスキー大統領は、欧米企業にロシアからの撤退を呼びかける際、いくつかの演説でネスレの名前を挙げている。「良い食べ物。良い生活。これは、ロシアからの撤退を拒むあなたの会社、ネスレのスローガンです」 ゼレンスキー氏は、スイスのベルンで行われた反戦デモに参加した人々に向けて、土曜日のオーディオリンク演説でそう述べた。

また、ウクライナのデニス・シュミハル首相は、ネスレのマーク・シュナイダー最高経営責任者と話をしたとツイートし、彼はロシアで販売を続けることの副作用に理解を示していないと批判していた。

ネスレのウクライナ駐在員（約5,000人）も、侵略に対する同社の対応に不満の声をSNSで上げている。参加者によると、先週末、ネスレの欧州責任者マルコ・セッテンブリ氏は、同地域のスタッフ向けの社内ウェブキャストで、同社のウクライナ人労働者はロシア人同僚と団結すべきだと発言し、一部の従業員の怒りを買ったという。

ロシアはネスレにとって魅力的な市場となっている。先月、同社は、欧州・中東・北アフリカ地域の売上高が過去10年間で最高の伸びを記録したのは、ロシア市場のの強い需要のおかげであると評価した。
ロシアはネスレの世界売上の約2%を占めており、同社は昨年、同国でのペットフードや菓子事業を強化するための投資を発表しています。

一方、ウクライナは、ネスレにとって非常に重要な拠点となっており、いくつかの重要なグローバルビジネス機能をサポートしています。リヴィウにあるビジネスサービスセンターでは、約1,800人が働いており、世界70カ国以上にあるネスレの事業所の会計、ITサポート、サプライサポート、管理、給与計算などの業務を行っています。

## 3. ガーナとオランダ、協力関係を深めるための覚書に調印(3/26)

ガーナとオランダは昨日、両国の相互利益となる事項についての政治協議を開始した。
その際に署名された覚書は、安全保障と防衛、移住と開発、貿易と投資、農業、科学技術の分野における二国間の協力強化を目指すものである。その他、環境と気候変動、教育、文化、訓練、国連システム内での協力の改善などです。

ガーナの外務省地域統合局ラムセス・クレランド局長とオランダ外務省サブサハラアフリカ局マルティーヌ・ホーグストラーテン副局長がそれぞれ協定書に署名しました。
クレランド氏は、ガーナとオランダが長年にわたり、経済の様々な分野で外交関係を築いてきたことを強調しました。

ガーナは、ココア豆、ココアバター、ココアペースト、ココアパウダー、原油などの一次産品および半製品をオランダに輸出し、オランダからの輸入品は、精製石油、鶏肉、掘削機械、医薬品のパッケージなど、貿易と投資の主要分野であることに言及しました。

例えば、彼は、ガーナが2016年から2019年にかけて貿易収支で2018年には4億600万ドルの貿易黒字を記録したことを示しました。「この貿易黒字はガーナの原油のオランダへの輸出が増加したことに起因してい

る可能性があり、更に2019年、ガーナは7億3480万ドルの貿易収支の黒字を記録し、オランダへの推定輸出額は9億6630万ドルでした」と説明した。

しかし、この数字は2020年には7億5970万ドルに減少し、一方、オランダのガーナへの輸出は2019年の2億3150万ドルから2020年には8億7650万ドルに増加し、1億1680万ドルの黒字を記録しました。

クレランド氏は、「援助を超えたガーナの課題」の追求に伴い、ガーナは「一地区一工場」のような旗艦プログラムの実施や戦略的アンカー産業の開発において、引き続きオランダの援助に頼ることになると述べた。

オランダは、「一地区一工場」や「戦略的基幹産業」の育成といった主要なプログラムを実施し、自動車組立、機械・部品製造、医薬品、繊維・衣料、アルミニウム産業、鉄鋼、工業化学、アブラヤシ、工業でんぷん、石油化学の下流産業といったプロジェクトが挙げられました。
また、「アフリカ大陸自由貿易地域（AfCFTA）協定と、ガーナ国民が質の高い医療サービスを受けられるよう、ガーナに111の医療施設を作ることを目的としたアジェンダ111の実施においても、皆様の支援が重要です」と述べた。

また、オランダはEUの中で重要な位置を占めており、「優れた民主主義と活力ある経済により、オランダの多くの企業がガーナとの取引や投資に関心を持つはずです」と述べました。
「今回の協議により、ガーナとオランダの関係がさらに強化され、両国民と両国にプラスの影響を与える多くの互恵的なパートナーシップと協力が強化されることを期待しています」と述べました。
サブサハラ・アフリカ局次長のホーグストラーテン氏は、ガーナとの協力だけでなく、アフリカ連合全体との協力関係を強化することへの自国のコミットメントを表明しました。
「オランダは、EUの中で重要な役割を担っており、より強力で安全な経済を生み出しています。私たちは、EUとガーナの関係、そしてアフリカ連合全体を改善する方法について考えています。
ガーナにオランダの投資やビジネスの余地があると聞いて嬉しく思っていますし、このような協議がもっと頻繁に行われ、既存の関係をより強固なものにすることを望んでいます」と述べた。

## 4. カカオ相場見通し By ナスダック（3/23）

ICEのココア先物は22日、2%以上の上昇。チョコレート原料の売られすぎを招いた最近の下落を受け、市場が買いに転じたためだ。22日相場では、月限月のニューヨーク・ココア価格は、65ドル（2.6%）高の1トン2586ドルで、3月10日以来の高値となりました。一方、ロンドン市場の5月積みココア価格は35ポンド（2.1%）上昇の1,722ポンド/トンとなった。

先物取引のディーラーによると、最近の下落で市場は売られすぎており、2500ドル/トンレベル（ニューヨークベース）あたりで業界の関心が強く、調整の機が熟しているとのことです。また、別の米国拠点のブローカーは「現在は収穫が薄い時期で、原産国側からの売りヘッジは多くはない傾向で浅いヘッジフローであり、少ない買い数量でも上昇する可能性がある環境」と述べた。

また、別の業界関係者は「ココア全体への需要は強そうだし、CCC＆CMC（コートジボワールとガーナのココアボード）は22/23クロップで非常によく売れているので、現在の水準で原産国側からの大きな売り手を見るのは難しい。再びレンジの上限を試すと見ている」と述べた。

## 5. コートジボアール新物、3/14-3/20 の週間着荷数量は 32,564 トン（3/21）

政府のデータに詳しい人物によると、コートジボワールの生産者は先週、32,564 トンのカカオを港に出荷した。前年同時期の数量は 26,320 トンであったので現在港への着荷は増えている。10 月 1 日のシーズン開始からの総着荷数量は、約 182 万トンとなっており、過去最高であった昨年同時期の 175 万トンを上回る数字になっている。

下記は、同国内のカカオ豆の買受先の一覧である。最大の買い手は、バリーカレボーのグループ企業である Saco 社や、Olam International の関連企業である Outspan,や Cargill などの企業である。

以下は、10 月 1 日から 3 月 20 日までの上位各社の購入量（単位：トン）の表である。

| 会社名 | 購入数量(トン) |
|---|---|
| カーギルグループ | 254,913 |
| アウトスパン(オーラムグループ) | 210,592 |
| Saco 社(バリーカレボーグループ) | 188,489 |
| Touton 社 | 121,364 |
| S3C 社 | 118,054 |
| その他企業 | 929,131 |
| 合計 | 1,822,543 |

## 6. ナイジェリア産ミッドクロップココアの収穫は、遅い雨のために遅延予想（3/25）

ナイジェリアのミッドクロップの収穫は、主に遅い降雨のため、予定より 1 ヶ月遅れて 5 月に始まる見込みであると、トレーダーが金曜日に発表した。

その他の遅れ要因としては、2 月に同国を襲ったガソリン不足が完全に解消されていないことと、ナイジェリア・ナイラの対米ドル価値の下落による輸入農業資材（農薬や肥料）の高値が挙げられるという。
ナイジェリア南西部オスン州のカカオトレーダー、Sunday Taiwo 氏は「ミッドクロップの収穫は 5 月に始まるだろう」と語った。ナイジェリア・ココア協会によれば、ミッドクロップの収穫は通常、同国の年間ココア生産量の 30%に相当します。

ナイジェリアの業界団体によると、この遅れは同国、特に同国の南西地域で乾燥状態が続いているためで、ナイジェリアの年間カカオ生産量約 25 万トンから 28 万トンのうち 70%がここで生産されているとのことです。

4 月に雨が戻り、ある程度定期的に降れば、5 月になるまでに少ない量ではあるがミッドクロップが始まる可能性があると貿易業者の Bola Akintunde 氏は述べ、燃料不足が輸送に影響を与え、農園への必要な資材等の移動を妨げており、それがカカオ自体の成長にも支障をきたしていると付け加えた。
燃料不足は南西地域の一部で続いていますが、以前よりはましだと貿易商 Ade Tijani は述べ、ナイラ安が輸入殺虫剤と殺菌剤の価格を押し上げ、この地域で懸念されるカカオの病気であるブラックポッドから農場を守るために購入することを妨げていると付け加えました。

## 7. タンザニアのカカオビジネスは、高級チョコレートメーカーへの輸出に活路を見出す。

～タンザニアの高級カカオ豆輸出にチャレンジする KOKOA KAMILI の物語～

2012 年、シムラン・ビンドラと共同創業者のブライアン・ローブエは、それぞれの仕事を離れ、タンザニアを拠点に高級クラフトチョコレートメーカーに高級カカオ豆を供給するココア・カミリを立ち上げることを選択しました。

**■ニッチだが成長する市場に参入する**

ビンドラは、会社が「成功した」と言われると、いささか不愉快になる。彼は、ココア・カミリはまだまだこれからであり、常にニッチな市場で事業を展開していくことを十分承知しているのです。しかし、この市場は需要が大きく伸びている。今後 5 年間、年率 8.96%から 9.20%の成長が見込まれるという調査報告書もある。

2012 年、ビンドラには 2 つの出来事があった。1 つ目は、プレミアムチョコレート市場（当時は米国が中心）が、スペシャルティコーヒーと同じように、過去数十年の間に加速度的に成長する兆しを見せているのを目の当たりにしたことだ。もうひとつは、以前から取り組んでいたココアのサプライチェーン開発プロジェクトを通じて、タンザニア産ココアの独特の風味と品質の多くが、不十分なポストハーベストと発酵プロセスのために失われていることに気付いたことだ。

「発酵と乾燥の工程が風味の 70%を占め、残りは遺伝と気候に左右されます」と彼は説明します。「ワインとブドウのようなものです。素晴らしいブドウを持っていても、ひどいワインになることはありますが、ひどいブドウを持っていても、素晴らしいワインになることはないのです。″

カカオ豆は、土壌や気候など、テロワールが重要なのです。ビンドラとローブは、タンザニアが遺伝学的にもテロワール的にも優れた豆であることを知っていた。しかし、劣悪な発酵工程の後、それはすべて大規模な商品バイヤーに届けられ、商業チョコレートメーカーのサプライチェーンに販売され、最終製品の約 10%しか実際にカカオが使われていない。

「クラフト・ショコラティエは、カカオ 70%以上のダークチョコレートを作り始め、他の原材料をほとんど使わないようになりました。製品の 3 分の 2 が一つの材料でできていれば、その材料がおいしければいいのです」とビンドラさんは言う。

■農家との直接取引

Kokoa Kamili チームは、タンザニア産カカオ豆の潜在的な風味を活かすには、サプライチェーンを短縮し、農家から直接購入する必要があることに気づきました。また、ポストハーベストの工程も可能な限り管理する必要があります。

共同創業者たちは、2 週間ほどかけてカカオの産地を車で回り、マンゴーの木の下で農家の人たちと何時間も話し、自分たちがやろうとしていることを説明した。「そして、タンザニア中央部のキロムベロ渓谷を拠点に、農家への正式な働きかけを開始することにしたのです」。

大規模な商品バイヤーに販売していた農家からの供給を獲得することは、会社からのいくつかの的を射た介入によって、かなり早く達成されました。

ココア・カンビリでは、当初から農家が他のバイヤーから受け取る金額より少なくとも 10%高い金額を支払うことを約束した。プレミアム価格を支払うことで、農家は会社が設定した基準を満たすことに熱心になり、風味豊かな豆の高品質な供給が可能になったのです。実際、同社が支払うプレミアムは 20%を下回ったことはなく、最新のシーズン末には 51%にまで達している。

共同創業者たちは、真のトレーサビリティと直接取引を確立するためには、農家の信頼を勝ち取る必要があることを認識していた。スワヒリ語で「カミリ」とは、「正確な」「絶対的な」「精密な」という意味である。バイヤーだけでなく、農家にもメッセージを伝えるために、あえてブランド名の一部に選んだのだ。んは言う。

「以前は、多くの農家が自宅の秤でカカオの重さを量り、商品バイヤーに届くと、なぜかその重さが減っていた。農家はバイヤーに対して不信感を抱いていたのです」とビンドラ氏は言う。「農家を呼んで秤を確認させ、定期的に校正するようにしています」。

また、同社は集荷時に現金で支払っている。「タンザニアでは現金が王様で、キャッシュフローを必要とする一次生産者にとっては理にかなっています。現金で払えなければ、農家は現金を確保するために、もっと安い値段で売ってしまうでしょうから.....」。

このようなステップを踏むことで、成功は確実なものとなった。「最初の数カ月で、農家の人たちは、近所の人たちや家族の収入が上がっているのを見て、私たちに供給してくれるようになり、私たちのネットワークは急速に広がっていきました」。

■ポストハーベストのプロセスをコントロールする。

ビンドラは、発酵と乾燥を正しく行うことができれば、異なる風味を持つユニークな豆を市場に投入でき、高級チョコレートメーカーの注目を集めることができると考えたのです。そのために、ココア・カミリは近くにあるキロムベロに発酵施設を必要としました。

「私たちは、この施設を作りたいと考えていた村に車を走らせ、使えそうな大きな建物を見つけたのです。しかし、そこは古いダンスホールだったのですが、私たちのオペレーションに最適な場所でした」。最初の数カ月は、特に日曜日になると、週末にビールを飲み続けている紳士たちがやってきて、「ここはもうバーではない」と説明しなければなりませんでした」と彼は笑う。

大きな箱を積み上げ、嫌気性発酵と好気性発酵の両方のプロセスを経て、必要な風味を得るために定期的に回転させながら攪拌するのです。

「長年にわたり、私たちは成長に合わせて近隣の土地を借りて、施設を増やしてきました。最近、数キロ先に土地を購入し、思い通りに設計するつもりです」とビンドラ氏は言います。

■真のトレーサビリティ

ココア・カミリは、約 4,500 軒の農家から豆を仕入れ、そのうち 1,300 軒が有機認証を受けている。後者は、収穫量の約 90%を同社に供給している。

高級カカオチョコレートメーカーにとって、原産地のトレーサビリティは重要であるため、ココア・カミリは、これらの農家それぞれに登録番号を発行している。この番号は、カカオを購入する際に付けられ、出荷の際にはコンテナまで追跡することができる。アメリカのバイヤーは、その出荷に貢献したすべての農家のリストを見ることができるのだ。プレミアムチョコレートを購入する際に、マーケティング戦略やストーリーテリングの一環として利用する顧客が増えている。

「農家のリストを包装紙に掲載することはありませんが、トレーサビリティや透明性を証明するために、リストを要求してくるバイヤーがいます。中には、ストーリーの強みを活かして、包装紙に私たちの名前を載せているところもあります」とビンドラは言う。

■バイヤーの確保

最初の 1 年間は、ビンドラとローブの 2 人だけでカカオのさやを買い、発酵・乾燥させ、保管場所を手配し、輸出用のコンテナを満杯にするほどの供給量を着実にこなしてきた。「カカオは素晴らしい。乾燥していて、害虫のいない、適切な条件で保管できれば、何年でも保つことができるんです」。

最初の 1 年が過ぎると、共同設立者たちは、最初の委託先の確保が急務であることに気がついた。「農家の人たちは、私たちと取引することが良いことだと分かってくれました。しかし、最初から買い手がついていなかったのです。今にして思えば、もっと違うやり方があったかもしれません」と、ビンドラは言う。

バイヤーを見つけるために、ビンドラはバイヤー候補に直接アプローチした。アメリカの高級カカオ豆のバイヤーの１人であるマスト・ブラザーズ社の門前に、頼まれもしないのに豆の袋を持って現れました。「試食して話をした結果、このコンテナをそのまま買ってくれることになったんです」とビンドラは言う。「それ以来、彼らとはずっと一緒に仕事をしています」。

2013 年に 1 コンテナだったココア・カミリの輸出量は、今年は約 20 コンテナ（1 コンテナのカカオで 125,000 個のチョコレートバーを作ることができます）に増えました。

■成長指標

生産開始から 2 年後、ココア・カミリは米国の高級スペシャルティカカオ豆の販売業者と提携した。「これは私たちにとって重要な瞬間でした。2015 年はコンテナの 3 分の 1、今年は 5 コンテナを買ってくれました。彼らは当初は小さな事業でしたが、私たちと共に成長する姿を見ることができてよかった」

チームは、彼らのココアの名前を確立するために、関連する展示会や博覧会で会社名を来場者の目につくようにしています。

「2015 年にアムステルダムで開催された最初の展示会では、小さなブースしかありませんでした。前回、Covid-19 の前に同じショーに参加したとき、私の共同創設者はいくつかのステージでパネリストとしてプレゼンテーションを行いました。あの時は、自分たちがここまで成長したんだと実感できた瞬間でした」と、ビンドラは振り返る。

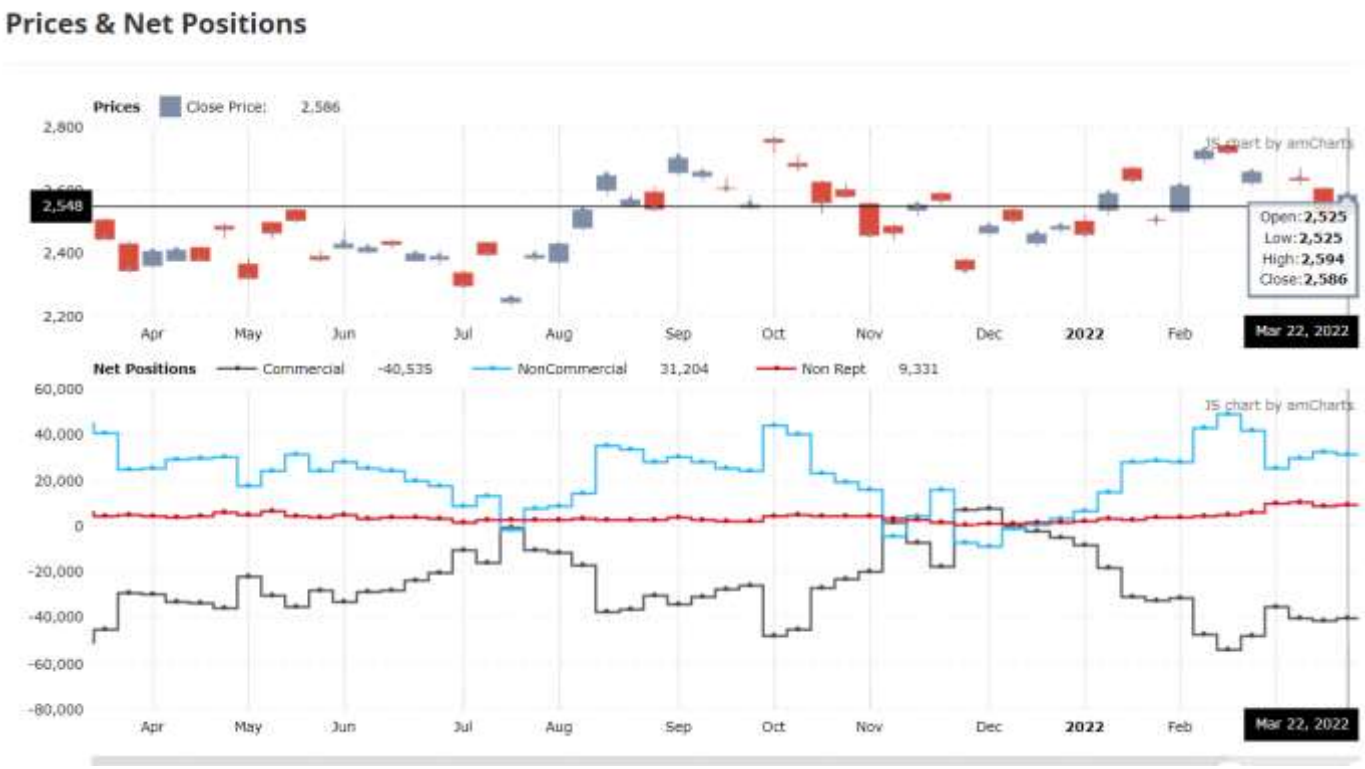
同社は、プレミアムチョコレートの製造そのものに参入する予定はない。ココア・カミリの強みは、チョコレートバーの販売を成功させるためのマーケティングやブランドのノウハウを持つ企業に豆を供給することだと、ビンドラは考えている。「コートジボワールは年間約 200 万トンのカカオを生産していますが、タンザニアの生産量はわずか 1 万トンです。つまり、タンザニアは世界のカカオ市場の大海の一滴であり、私たちはそのタンザニア市場のごく一部に過ぎないのです。しかし、ハイエンド、ウルトラプレミアム、ウルトラスペシャルティの市場では、私たちは大きなサプライヤーの 1 つです」とビンドラ氏は言う。

## 8. ファンド勢のＮＹ先物は純買い越しポジションが減少(3/26)

ニューヨークの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、純買い越しポジションを 3,826 ロット減らし（先週は 1,577 ロットの増加）、21,666 ロットとした。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、3 月 22 日）の取引が含まれている。

- 純買いポジション（総買いポジション-総売りポジション）の数量は過去 3 週間で最も少ない
- 総買い数量は 533 ロット増加（先週は 435 減少）し、55,768 ロットとなった。
- 総売り数量は先週より 4,379 増加（先週は 2,012 の減少）し、34,102 ロットとなった。

## 参考分析資料；過去１年のＮＹ市場の実需家ＶＳ投機筋のポジションと相場価格




黒線・・・カカオ磨砕業者やチョコレート製造会社など実需家

青線・・・ヘッジファンドやコモディティＥＴＦ等の金融のみのプレイヤー

## 9. 投機筋、ロンドン先物は純買い越しポジションが減少。（3/26）

LDN 市場の全プレイヤーのポジション一覧の分析

3/22 発表分

**Commitments of Traders** **Futures only**

**ICE Futures Europe**

**22/03/2022**

| | | Producer/Merchant/ Processor/User | | Swap Dealers | | | Managed Money | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MktDate | OI | Long | Short | Long | Short | Spreading | Long | Short | Spreading |
| 22/03/2022 | 259884 | 153580 | 171990 | 31397 | 38235 | 12867 | 24960 | 16260 | 9894 |
| **Percent of Open Interest Represented by each Category of Trader** | | | | | | | | | |
| 22/03/2022 | 100% | 59.1% | 66.2% | 12.1% | 14.7% | 5.0% | 9.6% | 6.3% | 3.8% |
| **Number of Traders in Each Category** | | | | | | | | | |
| 22/03/2022 | 127 | 48 | 38 | 12 | 7 | 12 | 18 | 20 | 13 |

3/15 発表分

**Commitments of Traders** **Futures only**

**ICE Futures Europe**

**15/03/2022**

| | | Producer/Merchant/ Processor/User | | Swap Dealers | | | Managed Money | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MktDate | OI | Long | Short | Long | Short | Spreading | Long | Short | Spreading |
| 15/03/2022 | 266408 | 158905 | 177525 | 28050 | 40195 | 14940 | 27768 | 12116 | 10961 |
| **Percent of Open Interest Represented by each Category of Trader** | | | | | | | | | |
| 15/03/2022 | 100% | 59.6% | 66.6% | 10.5% | 15.1% | 5.6% | 10.4% | 4.5% | 4.1% |
| **Number of Traders in Each Category** | | | | | | | | | |
| 15/03/2022 | 129 | 48 | 38 | 12 | 8 | 10 | 20 | 19 | 14 |

---

## 10. 「カカオ生産地の子供達を学校に」豆から一貫して作る"極上チョコ"

## 専門店の夫婦が現地に農園開設【愛知発】　FNN プライムオンラインより

女性ショコラティエが生み出す…カカオの芳醇な香り漂うチョコレート

名古屋市西区に、カカオ豆からチョコレートまで一貫して作る製法で、極上のチョコレートを作る夫婦がいる。

夫は、現地の子供たちを支援するために、カンボジアにカカオ農園を開くことを決意。妻は、そのカンボジアから輸入したカカオ豆を使って極上のチョコレートを作っている。

その香り豊かなチョコレートは、口コミで人気となっている。

名古屋市西区にある庄内緑地公園から、北へ徒歩 15 分ほどのところにある「チョコリコ ビーントゥバー チョコレートラボ」。

2021 年 7 月のオープン以来、口コミで人気となっているチョコレート専門店。

この店のチョコレートは、カカオ豆からチョコレートにするまでの全ての工程を手掛ける「ビーントゥバー」という製法で作られている。

この香り豊かなチョコレートを生み出すのは、女性ショコラティエの渡邉由利子さん（47）。

## カンボジアの子供たちを学校に…現地にカカオ農園を開設

店のチョコレートの原材料は、カンボジア産のカカオ豆。その輸入を行うのは、由利子さんの夫・千晃さん。この店の誕生には、千晃さんのある想いが大きく関わっていた。

**夫の渡邉千晃さん:**
僕にとってチョコレートを作る意味は、カンボジアの子供を幸せにすること

広告代理店を経営する千晃さんは、2014 年に教育支援のためにカンボジアを訪れた。

**渡邉千晃さん:**
金銭的な理由で学校に通えない子供がたくさんいる。原因は親が経済的、社会的に自立できていない。現地で事業を起こし、直接（親を）雇用することで、子供たちが学校に行けるんじゃないかと

「子供たちが学校へ通えるように」。千晃さんは、カンボジアの気候や世界的なチョコレート需要の高まりから、カカオ農園を立ち上げることを決意。各地を巡り、その思いに共感した現地の人々から、苗や土地の提供などの協力を得ることができた。
しかし千晃さんは、本当に子供たちを救うにはまだ足りないと考えていた。

**渡邉千晃さん:**

収穫まで3年ほどかかるので、その3年間でカカオ豆からチョコレートを作れるように。この取り組みをやる上で大きなポイントになる子供たちのために、カカオ豆からチョコレートを作りたい。その想いを由利子さんに伝えると…

**渡邉由利子さん:**

人生半分くらい生きてきて、命の使い方はこれであっているのかと思っていた。そのタイミングでカカオをやると聞いて、これだったのかなって思った

千晃さんの熱意に共感した由利子さんはイチから勉強して、チョコレートマイスターなどの資格を取得。寸暇を惜しんでチョコレートに向き合った。

## カカオの特性を存分に生かす製法…ニューヨーク発祥の「ビーントゥバー」

カカオ豆からチョコレートまで一貫して製造するビーントゥバーは、2007年頃にニューヨークから始まり、ここ数年で日本でもブームとなっている。カカオ豆の特性を存分に生かすことができるが、とても手間のかかる製法だ。

夫婦の想いが詰まった「ビーントゥバー チョコレート」。まずは手洗いしたカカオ豆は、丸一日かけて自然乾燥。その後にローストする。

**渡邉由利子さん:**

ベストなローストができたカカオ豆は、芳醇な香りとカンボジア産らしい酸味、バランスが取れた仕上がりに焼き上がると、工房内にはカカオの香ばしい香りが広がる。続いて、粉砕分離機にかけて実と皮に分ける。その後、手作業で細かな皮や胚芽（はいが）を取り除く。気の遠くなる作業だが、チョコレートの雑味や舌触りなどに関わるため大切な工程だ。

この細かく砕いた実「カカオニブ」を石臼のような機械で少しずつすり潰し、カカオ豆に含まれる脂肪分「カカオバター」を出しながらペースト状にしていく。

## 子供たちのために…手間暇かけて作られた「ビーントゥバー チョコレート」

約 1 時間かけてカカオニブを入れ終わると、ここから 56 時間かけて練り上げる。そして途中に入れるのが、チョコに欠かせない砂糖。チョコリコでは、ヤシの樹液から採取した「パームシュガー」だけを使用。これも、千晃さんがカンボジアで見つけた。

**渡邉千晃さん:**

おいしいと思って。グラニュー糖の約 860 倍ものミネラル成分が含まれていたり、低 GI 食品（糖質の吸収が穏やか）といわれる、体にいい砂糖なので使いたい。希少なパームシュガーの仕入れ先も、千晃さんの想いに共感して優先的に提供してくれている。配合はカカオ 72 パーセントに対し、パームシュガーが 28 パーセント。ここでも約 1 時間かけて入れていく。56 時間練り上げたチョコレートは、きめ細かな液状に。これを約 1 か月熟成させることでカカオバターが落ち着き、まろやかな口当たりになる。

続いて、熟成を終えて固まったチョコレートを刻んで溶かし、32 度ほどに温度調節してカカオバターの結晶を整える「テンパリング」という作業に。

**渡邉由利子さん:**

温度を上げて冷却して、もう一度上げて、カカオバターの結晶型を V 型にそろえる作業。とても艶があって、パキッと食感のよいチョコレートができあがる

テンパリングを終えたら型に流し込み、冷やし固めたら完成。由利子さんの手仕事が生み出した、「カカオ 72% ビーントゥバーチョコレート」（6 本入り 590 円）。

**渡邉千晃さん:**

現地（カンボジア）でたくさんカカオ豆を栽培したい。たくさんの子供たちを学校に行かせてあげる事ができる

**渡邉由利子さん:**

大変な作業が、全て私たちのミッションに繋がっている。今までやったことは間違ってなかった

豊かなカカオの香りと、ほろ苦く濃厚な味わいの「ビーントゥバー チョコレート」。渡邉夫妻の想いと願いが詰まった極上の 1 本だ。

下記より動画も参照いただけます。（上記情報出典元）

https://www.fnn.jp/articles/-/327915

## 11. 新商品情報：Minimal 春の新作プリン！ カカオハスクを飼料として育った鶏のたまごを使用

株式会社 βace（東京都渋谷区、代表取締役:山下貴嗣）が展開する、「Minimal-Bean to Bar Chocolate-」は、シーズンごとに変わる富ヶ谷本店限定スイーツとして「カカオたまごのプリン」の提供をスタートする。期間は 4 月 1 日～5 月末までで、1 日 15 食限定だ。

この商品の特徴は、カカオハスク（豆殻）を飼料として育った鶏から生まれたたまご「桜乃卵 PremiumCacao」を使用している点である。カカオハスクは、繊維質で家宅渋みが強く人が食べるには適しておらず、通常廃棄されることが多いが、ポリフェノールが多く含まれているため、その抗酸化作用が鶏の健康な成長に寄与することも分かってきている。今回の取り組みは、ミシュラン星付きのレストランに愛される高品質のたまごをつくる「田中農場」と協働した、アップサイクルでサステナブルな取り組みとなっている。

ソースにはカカオの果肉であるカカオパルプとアプリコットのような果実味をもつベネズエラ産カカオ豆のチョコレート、チョコレートアイスには、ナッツの香りと優しい甘味を持つフィリピン産カカオ豆のチョコレートを使用している。

*説明および写真は下記プレスリリースより
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000058.000012047.html

## 12. 株式会社立花商店　オーガニックフードEXPO2022　出展決定

この度、株式会社立花商店はオーガニックフードEXPO2022に出展致します。

日付：2022年4月13日（水）～2021年4月15日（金）
時間：10時～17時
場所：東京ビックサイト　東3～6ホール
展示商品：オーガニックチョコレート、オーガニックデーツのチョコレートがけ、
カカオフルーツ製品、ウガンダローカカオニブ、カカオマス、ココアパウダーなど

参加方法：ご興味のある方は、入場券をご郵送させていただきます。
お手数ですが弊社・鳥山までお声かけいただけますと幸いです。

衛生面についても万全な体制を整えていく所存です。
実際に商品をお手に取っていただき、ご試食いただくことで楽しんでいただければ幸いです。
それでは、皆様とお会いできることを心よりお待ち申し上げております。

*展示会の詳細説明は下記ホームページより
https://ofj.or.jp/ofe/top.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にお願い致します。