

論
稿

ペルーにおけるカカオ・チョコレート 産業の成長

The Growth of Cacao and Chocolate Industry in Peru

清水 達也

SHIMIZU, Tatsuya

要 約：

2000年代後半から、ペルーのカカオ・チョコレート産業が大きく成長している。カカオ豆の生産量は2020年までの10年間に3倍に増加したほか、カカオ豆と加工品を合わせた輸出量も約4倍に増えている。加えてチョコレートの国内市場も変化している。国産品は安いチョコレートがほとんどだったが、最近ではスーパーマーケットの売り場でも、欧州産の高級チョコレートと並んで、国内企業が製造した価格の高いチョコレートが目立つようになってきている。ペルーでカカオ・チョコレート産業が成長している要因として重要なのが、国際市場におけるカカオ豆価格の高騰に加えて、ペルー国内におけるコカ代替開発プログラムによるカカオ豆の生産振興、カカオの価値を高めるバリューチェーンの構築、カカオ豆の品種改善の取組み、そして国内外のクラフトチョコレート・ブームである。

キーワード：ペルー、カカオ、輸出、代替開発、バリューチェーン、クラフトチョコレート

はじめに

2000年代後半から、ペルーのカカオ・チョコレート産業が大きく成長している（写真1）。カカオ豆の生産量は2020年までの10年間に3倍に増加したほか、カカオ豆と加工品を合わせた輸出量も約4倍に増えた。生産の増加に伴い、カカオ豆とその加工品の輸出も増えた。カカオ豆を炒って砕いてすりつぶすと、ペースト状のカカオマス（カカオリカー、カカオペーストとも呼ばれる）になる。さらにそれを搾ると、油脂のココアバターと残りのココアパウダーに分かれる。2000年代初めまでは、ペルーのカカオ輸出のほとんどがココアバターとココアパウダーという加工品であった。しかしカカオ生産の拡大に伴って増えたのは、加工品ではなくカカオ豆であった。

なぜペルーにおいてカカオの生産と輸出が増えたのか。そして、なぜカカオ輸出が加工品からカカオ豆に変わったのか。農産物輸出の振興に取り組んでいる開発途上国は、未加工の一次産品としてではなく、農産物加工業（アグロインダストリー）を振興して付加価値をつけた加工品としての輸出を増やすことが多い（末廣 2000: 137）。しかしペルーのカカオ産業の場合はこれとは逆で、一次産品であるカカオ豆の輸出が増えている。

この疑問について考えるために本稿ではまず、ペルーと世界のカカオ豆供給の状況とカカオ・チョコレート産業の最近の変化を確認する。そのうえで供給と需要の両面から、ペルーにおいてカカオ豆の生産と輸出が増えている要因について考察する。



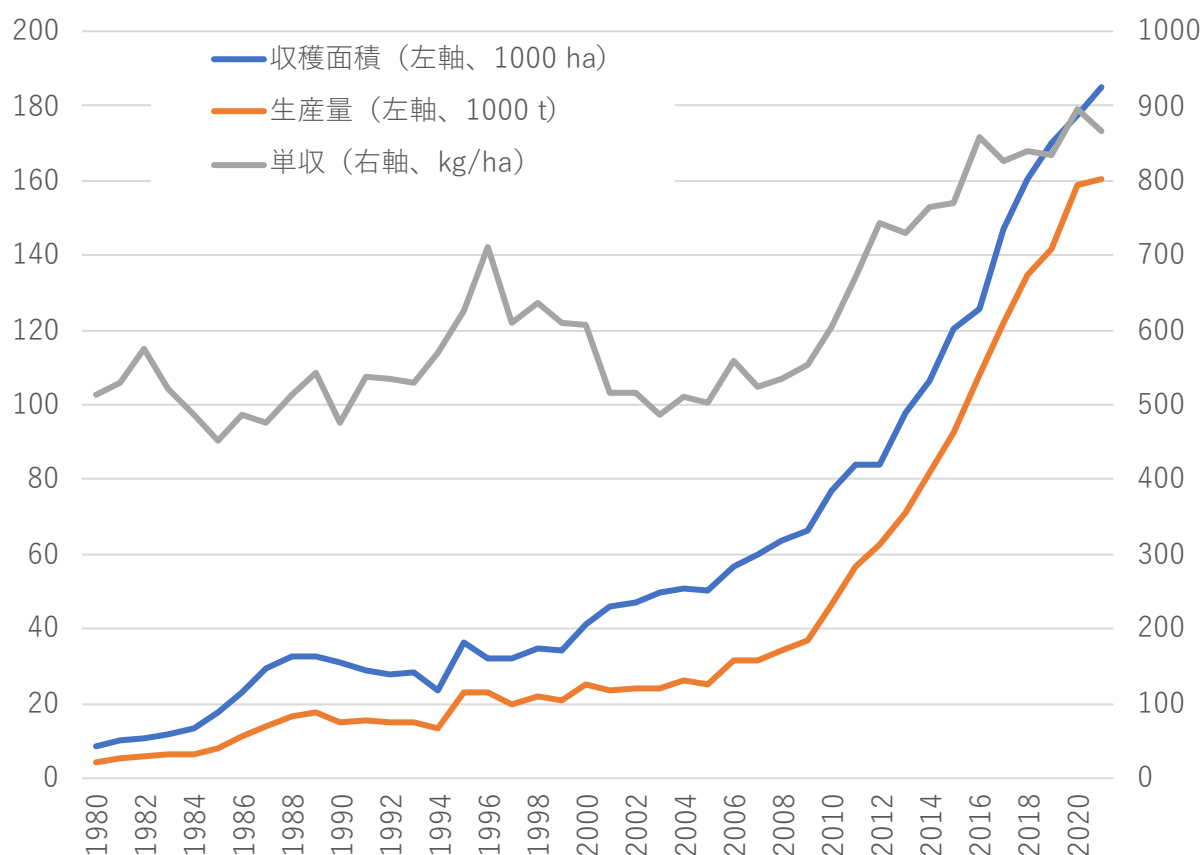
写真1 熱帯作物研究所（Instituto de Cultivos Tropicales）のカカオ畑（2022年8月、ペルー・タラポト市、筆者撮影）。

1. ペルーと世界のカカオ豆供給

ペルーにおけるカカオ豆の生産と輸出は 2000 年代後半から大きく増加している。図 1 に 1980 年代以降のカカオ豆の生産量、収穫面積、1 ヘクタールあたり収穫量（単位面積あたり収穫量：単収）を示した。カカオ豆の生産量は 1980 年代と 90 年代に少し増加したのち、2000 年代半ばまでは 2 万トン前後で横ばいだった。しかし 2010 年代に大幅に増加し、2021 年には 16 万トンに達した。生産が増加したのは、収穫面積が 5 万ヘクタールから 18 万ヘクタールへと 3.6 倍に拡大したのに加え、単収も 500 キログラムから 900 キログラムへと約 8 割増加したからである。

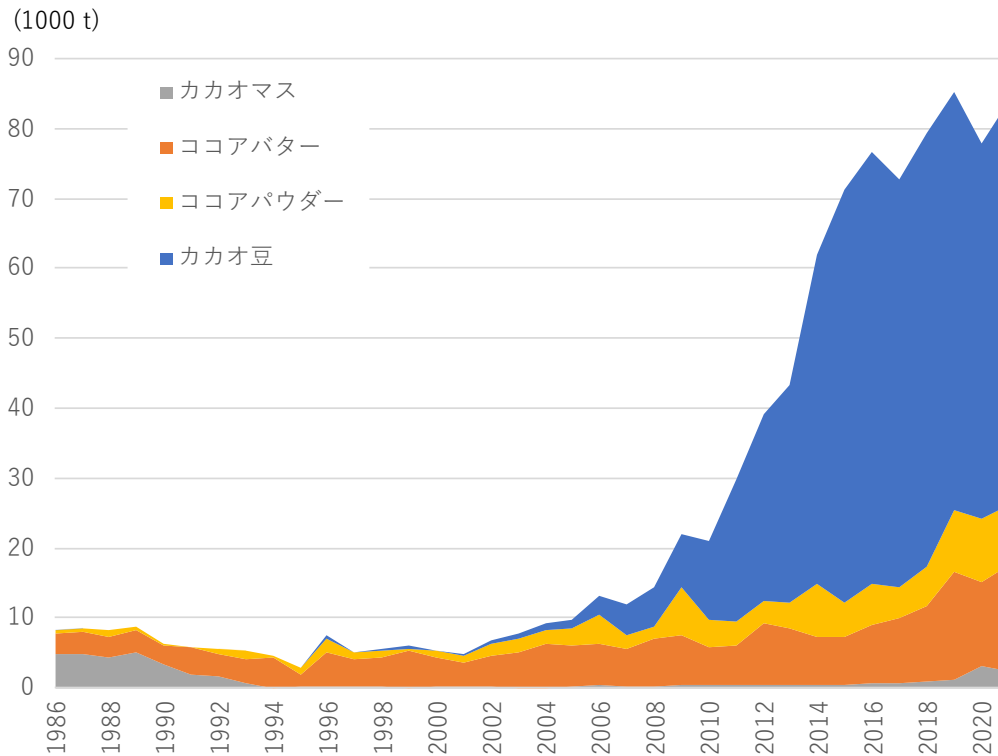
生産の増加に伴ってカカオ豆と加工品（カカオマス、ココアバター、ココアパウダー）の輸出も増えている。図 2 に 1980 年代半ば以降の品目別輸出量を示した。この図からふたつのことがわかる。ひとつは 2010 年代に入って全体の輸出量が大幅に増えていること、もうひとつはカカオ輸出の品目が大きく変わっていることである。輸出量をみると 2000 年代半ばまでの 1 万トンから、2010 年代末には 8 万トンを超えた。輸出品目をみると 1990 年代はココアバターがほとんどを占めていたが、2010 年代にはカカオ豆の輸出が急増し、現在は輸出の 7~8 割を占めている。

図 1 ペルーのカカオ豆生産



(出所) FAOSTAT のデータをもとに筆者作成。

図2 ペルーのカカオ品目別輸出量



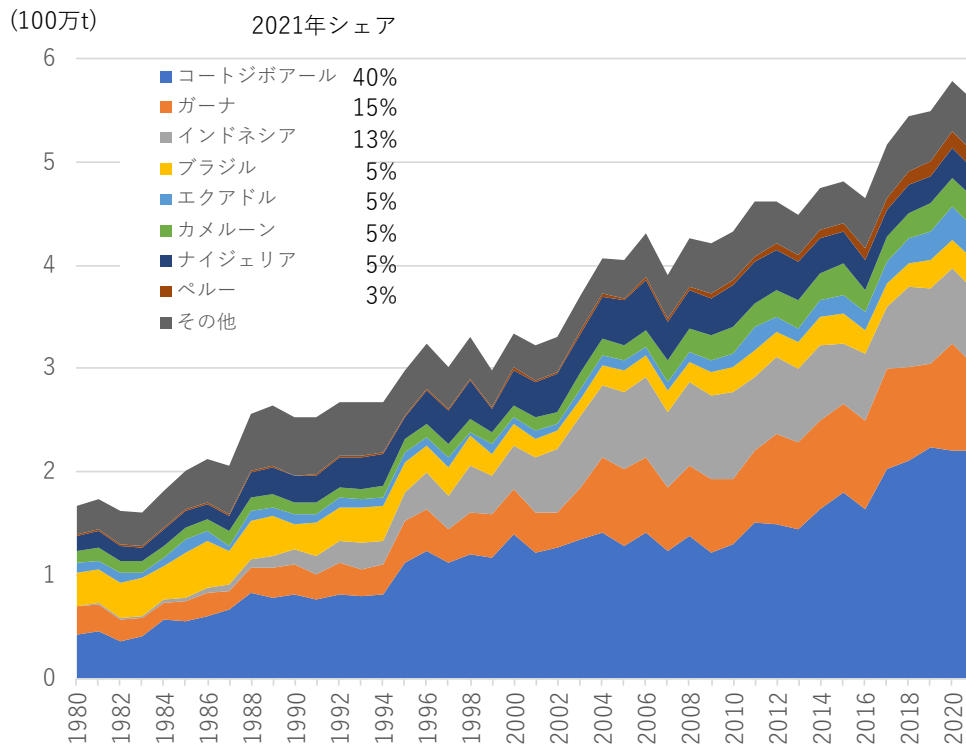
(出所) FAOSTAT のデータをもとに筆者作成。

ペルーにおけるカカオの生産・輸出の増加は、世界におけるカカオ豆供給の増加と軌を一にしている。アメリカ大陸が原産のカカオ豆は、20世紀初めにはラテンアメリカが世界の6割、アフリカが4割を生産していた。その後アフリカの生産量が増加し、1970年代までに世界の3分の2を占めるようになった。そして1980年代以降はアジアでも生産量が増加している (Poelmans and Swinnen 2016)。国連食糧農業機関の統計 (FAOSTAT) によると、2021年の世界の生産量は558万トンである。1980年代以降増加しており、1980年を基準とすると2000年には2倍、2020年には3.3倍まで増えた。このうち、10万トン以上を生産するのは図3に示した8カ国である。コートジボアールが最大の生産国で世界の40%を生産するほか、ガーナ、カメルーン、ナイジェリアを加えた西アフリカ4カ国で合わせて65%を生産している。ラテンアメリカではブラジル、エクアドル、ペルー、アジアではインドネシアが主要生産国である。

カカオ豆の生産が増えているのは、中国、インド、ロシア、アフリカ諸国など新興国でチョコレートやココアの需要が増えているためである (Squicciarini and Swinnen 2016: 7)。この需要増加に伴って国際市場におけるカカオ豆価格も上昇し、カカオ豆1トンあたりの価格は、2000年2月の861ドルから2010年1月には3522ドルまで上昇した。そのあとは下落したものの、2016年以降は2000~2500ドルのあいだで推移している¹。

¹ カカオ豆の国際市場価格は IMF Primary Commodity Prices にもとづく。

図3 世界のカカオ豆輸出



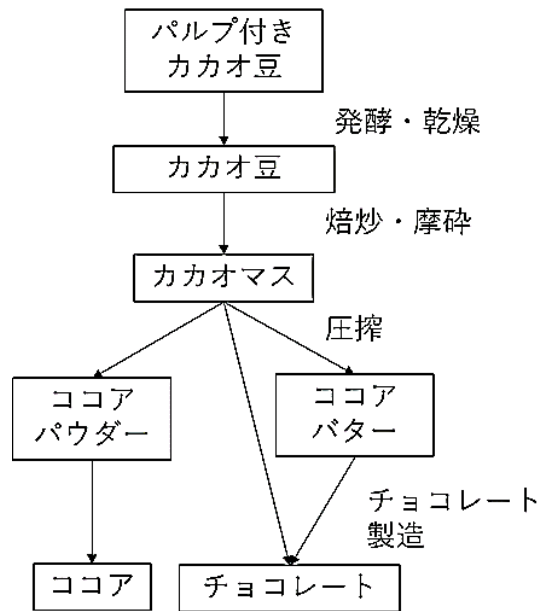
(出所) FAOSTAT のデータをもとに筆者作成。

2. カカオ・チョコレート産業の変化

チョコレートといえばミルクチョコレートが主流だった日本の国内市場でも、最近ではカカオの割合が高いハイカカオチョコレートが増えている。スーパーマーケットの棚では、製菓大手各社のカカオ分70%以上のチョコレートのほか、欧州からの輸入チョコレート、そしてカカオ豆の生産国や生産地域を限定したチョコレートもみかけるようになった。このようなチョコレートに対する需要の高まりの背景には、カカオ豆の生産や輸出とそれを原料としたチョコレート生産や販売（これら全体をカカオ・チョコレート産業と呼ぶ）の構造変化がある。

図4でカカオ豆がチョコレートになるまでの一般的な工程を示した。産地の生産者はパルプと呼ばれる果肉付きのカカオ豆を収穫する。これを生産者自身のほか、協同組合や集荷業者が発酵・乾燥して麻袋に詰め、カカオ豆として輸出する。輸入国のカカオ加工業者がこれを焙炒（ばいしょう）・摩砕（まさい）し、カカオマスに加工する。さらにカカオ加工業者は、カカオマスを圧搾してココアパウダーとココアバターに分離する。チョコレート製造業者は、カカオマスに砂糖、粉乳、ココアバターなどを加えてチョコレートを作るほか、カカオマスは使わずにココアバターに砂糖と粉乳などを加えてホワイトチョコレートを作る。ココアバターはほかの食品や化粧品の原料としても用いられる。

図4 カカオ・チョコレート産業の工程



(出所) 森永製菓株式会社ウェブサイト「カカオ豆の長い旅」、日本チョコレート工業協同組合「チョコレートができるまで」などを参照して筆者作成。

カカオ豆を用途で分けると「ベース豆」と「フレーバー豆」のふたつに分けられる²。ベース豆は渋みと苦みが強く、一般的なチョコレートの原料として用いられるほか、ココアバターやココアパウダーの原料にもなる。フレーバー豆は味や香りに特徴があり、高価格のチョコレートに用いられる。品種や産地でみると、ベース豆はおもにフォラステロ種 (Forastero) で、アフリカ、東南アジア、ブラジルがおもな産地である。一方、フレーバー豆はクリオロ種 (Criollo) やトリニタリオ種 (Trinitario) で、ラテンアメリカやカリブ地域がおもな産地である。ただし用途と品種、産地は厳密には分かれておらず、フォラステロ種が高価格のチョコレート原料になることもある。

カカオ・チョコレート産業の最近の変化として指摘されているのが、アフリカ諸国におけるカカオ豆輸出の自由化、生産国における焙炒・摩砕の増加、消費者の嗜好の変化などである (Poelmans and Swinnen 2016)。これらのうち、ペルーのカカオ・チョコレート産業の成長にかかわるのは、高付加価値チョコレートの需要増加である。

高級チョコレートといえば、ゴディバやリンツなどの欧州のチョコレートがよく知られている。これらの大手メーカーは、発酵や乾燥の状態がよいカカオ豆を原料として用いるが、豆そのものの風味よりも、チョコレートの製造工程やマーケティングで差別化することで、高級チョコレートとしての地位を確立した。

これに対して最近では、クラフトチョコレートやビントゥバーと呼ばれる高付加価値チョコレートの需要が増えている。クラフトチョコレートとは、おもに中小のメーカーが、特定の産地や生産者組織から調達したカカオ豆を加工し、カカオの風味を活かすためにできるだけシンプルな原材料を加えて生産するチョコレートである。カカオ豆だけでなく、その生産者や産地にも関心を寄せ、生産者の所得向上、児童労働の撲滅、産地の環境保全を重視している。また、カカオ

² 妹尾 (2014)、Gaia Cacao B.V. (2021) や、株式会社明治 [Hello, Chocolate](#) ウェブサイトを参照した。

加工業者から調達したカカオマスを使うのではなく、カカオ豆（ビーン）から自社でカカオマスを作りチョコレート・バーに仕上げることから、ビントゥバーとも呼ばれる。ひとつの農園、産地、品種の豆のみを用いることを示すために「シングルオリジン」をうたう商品もある。

生産者の所得向上や環境への配慮については、有機栽培、フェアトレード、環境保全にかかわる認証を取得した原材料を用いることが多い。メーカー自身が生産者支援や環境保全に取り組むこともある。販売においては、生産者や産地の写真や動画のほか、カカオ豆の調達方針やチョコレートの製造工程などをストーリーとしてウェブサイトで提示しているメーカーも多い（Alberts and Cidell 2016; Ferro, de Koning, and Altoe Peppelenbos 2021; Gaia Cacao B.V. 2021）。最近ではクラフトチョコレート・メーカーだけでなく世界の大手チョコレート・メーカーも、生産者の所得向上をはじめとする持続的なカカオ豆供給への取組みを進めている（Barrientos 2016）。

ペルーで 2000 年代後半からカカオ豆の生産と輸出が大きく増加し、カカオ・チョコレート産業が成長した背景のひとつが、上述した国際市場におけるカカオ豆の価格高騰である。それだけでなく、コカ代替開発プログラムによるカカオ豆の生産振興、カカオ豆の価値を高めるバリューチェーンの構築、カカオ豆の品種改善の取組み、そして国内外のクラフトチョコレート・ブームが重要であった。

3. コカ代替開発プログラムによる生産振興

コカ代替開発プログラムは、コカの葉の違法な栽培を撲滅し、合法的に収入をもたらす作物に置き換える試みである。ペルー国内では中部から南部のアンデス高地からアマゾン熱帯低地へと流れる川の流域でコカの葉が生産されてきた。伝統的には嗜好品や薬品として使われてきたが、1980 年代までにコカインの原料としての違法栽培が増えた。そこでペルー政府は、国連、米国、欧州諸国の助けを借りながら、違法栽培を撲滅する取組みを進めた。コカ代替開発プログラムは、川の流域の比較的標高の高い場所ではコーヒー、低い場所ではカカオやアブラヤシの生産を奨励した³。ペルー国内におけるコカの栽培面積は 1990 年の 12 万 1300 ヘクタールから 1999 年の 3 万 8700 ヘクタールへと大きく減少した。これはおもにペルー政府によるコロンビアへの密輸取締まり強化によるものであった。このあとペルー国内のコカ栽培面積は、4 万ヘクタールから 6 万ヘクタールのあいだで推移している（UNODCCP 2000）。国内のある地域で取締まりが厳しくなって栽培が減少しても、ほかの地域で増えるという状況が続いている（UNODC and DEVIDA 2018）。

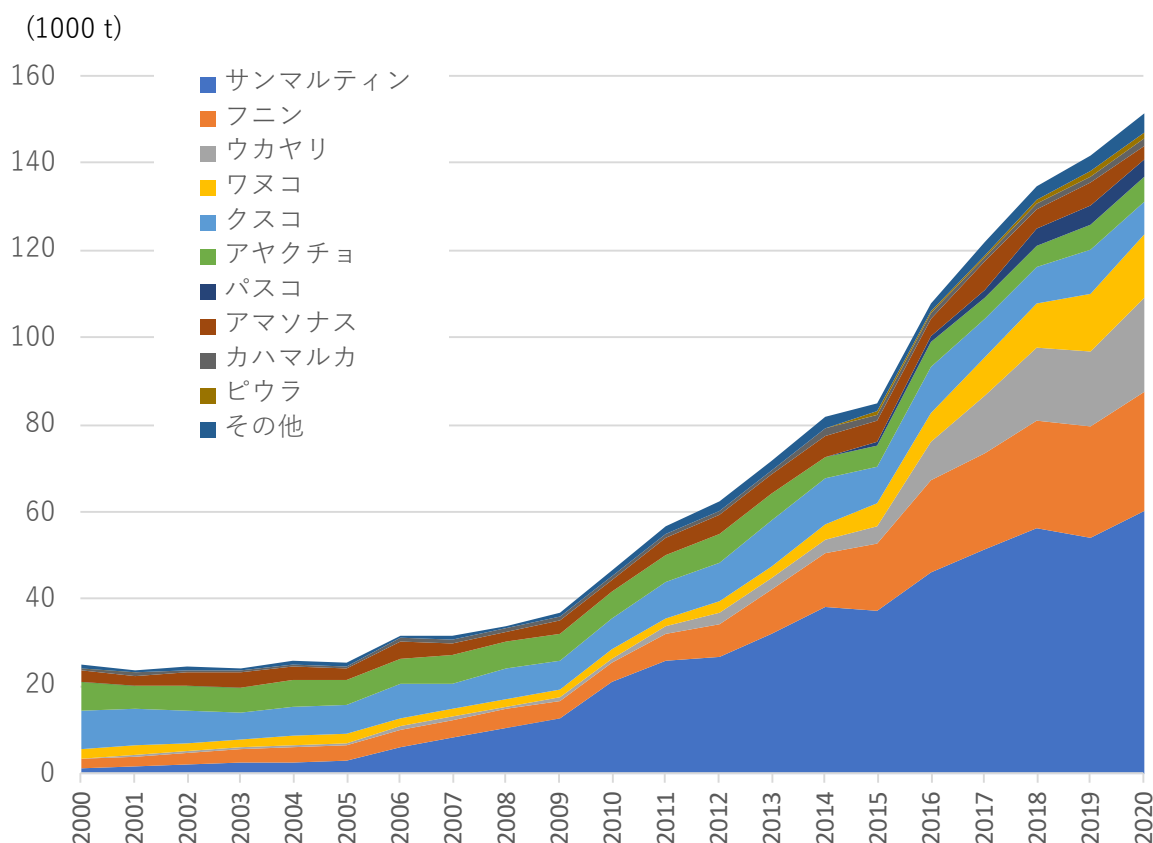
このような状況下でコカの栽培面積を大きく削減することに成功したのがペルー北部のサンマルティン州である。州内のコカ栽培面積は 1990 年代はじめには 2 万 8000 ヘクタールを超えていたが、2014 年には 300 ヘクタールにまで減少した。この成功はペルー国内では「サンマルティンの奇跡」（milagro de San Martín）として知られている。ペルー政府や米国際開発庁（United States Agency for International Development: USAID）が実施したコカ代替開発プログラムは、生産者がコ

³ ペルーの麻薬撲滅・開発委員会（Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas: DEVIDA）の元職員へのインタビュー。2022 年 8 月、ペルー・ファンファイ市にて。

カカオ栽培をやめることを条件に、代替作物の栽培にかかわる技術支援などの供与を約束した。これに対して生産者は、政府が実施したココアの強制根絶作戦によって作物を失うよりも、プログラムに参加して支援を受けた方がよいと判断して、ほかの作物への転作に協力した。さらに、2006年に就任した州知事がココアの取締まりを強化し、ココア代替開発プログラムの実施に力を入れた。それによってココア葉の生産者価格が下がったことやココアの病気が広がったことが、栽培削減につながった (Manrique 2017)。

ココアの代替作物のなかでも生産が増えたのがカカオ豆である。ペルー全体の生産量は2000年の2万5000トンから2020年には15万2000トンに増えた。州別にみると、最も大きく増えたのがサンマルティン州で、同時期に1000トンから6万トンへ増えている。2000年代半ばまで国内のカカオ豆生産は南部のクスコ州やアヤクチョ州が中心であった。しかし2020年にはサンマルティン州が、国内生産量の40%を占める最大の産地となっている。また近接するウカヤリ州とワヌコ州でも生産が増えた (図5、図6)。

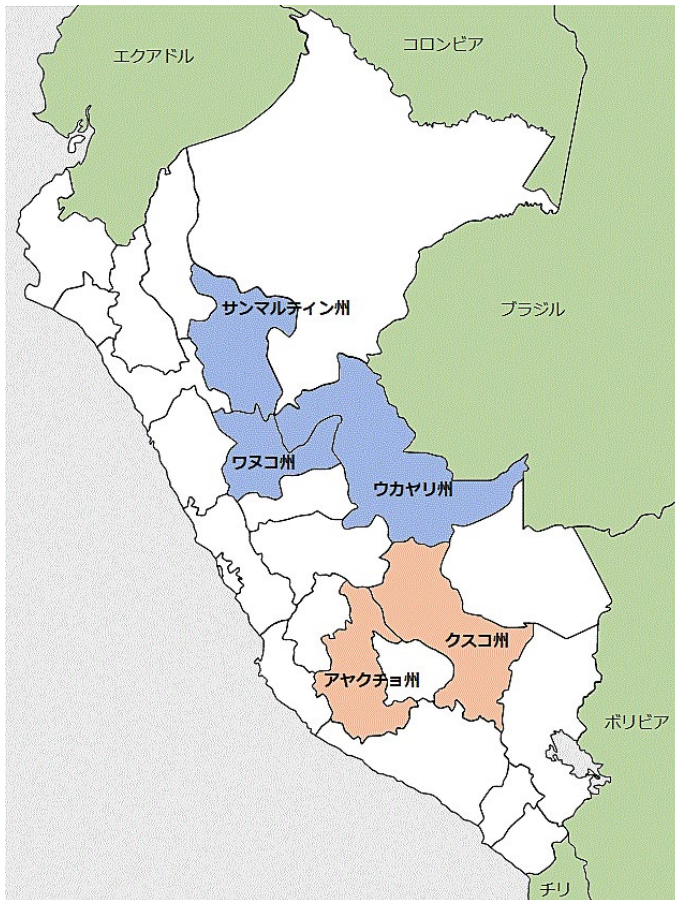
図5 州別カカオ豆生産量



(注) パスコ、ピウラ両州の分は2014年までその他に分類。

(出所) MINAGRI (2016: 85, Anexo No. 5), MIDAGRI (2021: 12, Cuadro No. 5) より筆者作成。

図6 ペルーのおもなカカオ豆産地



(注) ピンクは以前からの産地、ブルーは 2010 年代に生産が大きく増えた産地。
(出所) 筆者作成。

サンマルティン州、ウカヤリ州、ワヌコ州のカカオ豆生産の拡大を後押ししたのが、アリアンサ・カカオ (Alianza Cacao、カカオ同盟)・プロジェクトである。コカ代替開発プログラムのひとつとして米国際開発庁が 2012 年から 4 年間の予定 (その後 2022 年まで延長) で進めたプロジェクトで、官民パートナーシップを採用した。プロジェクトの予算は 2012 年からの 4 年間で総額 8577 万ドルであったが、そのうち米国際開発庁が 3605 万ドル、ペルー政府が 644 万ドル、民間部門が 4328 万ドルを拠出した。民間部門ではコーヒーやカカオを取り扱う多国籍企業のアルマジャロ社 (Armajaro、現 ECOM 社) や国内の大手農産物商社であるロメックス社 (RomEx) のほか、協同組合や個別の生産者もさまざまな形でカカオ豆の生産・輸出を増やすために資金を投じた。公的部門が民間部門とパートナーシップを組んだのは、カカオ加工企業やチョコレート・メーカーが求めるカカオ豆の品質や数量を把握して、それに対して供給できるようなバリューチェーンを構築するためであった。

このほかプロジェクトでは、地元の金融機関と連携した生産者向け融資の提供、バナナなどと混作するアグロフォレストリーの栽培技術の移転、人材育成など協同組合の能力強化、収穫後の発酵・乾燥技術の指導、フレーバー豆の流通経路の確立にかかわる支援を行った (Yturrios 2016)。

4. バリューチェーンの構築

カカオ豆の生産・輸出の拡大やアリアンサ・カカオ・プロジェクトをはじめとするコカ代替開発プログラムの進展に伴って、国内にはカカオ豆の価値を高めるバリューチェーンの構築が進んだ。輸出や加工を手がける企業や協同組合が生産者との結び付きを深め、需要に合わせた付加価値の高いカカオ豆を供給できるようになりつつある。先行研究の成果に依拠しながら、この様子を詳しくみよう (Scott, Donovan, and Higuchi 2015)。

2000年代後半に生産が増える以前のペルー国内のカカオのバリューチェーンでは、生産者、集荷業者、加工業者がおもにスポット取引（1回ごとの取引）で売買していた。生産者は、農場まで買付けに来る集荷業者にカカオ豆を現金で販売し、集荷業者はそれを加工業者に販売した。加工業者はカカオ豆からカカオバターを搾り、おもに米国へ輸出した。この時期のカカオ輸出のほとんどがカカオバターで、カカオ豆輸出は限られていた。カカオ豆は発酵・乾燥・選別を適切に行うことで、チョコレート原料としての品質が向上する。しかし集荷業者がカカオバターの原料として低価格で買い取っていたことから、生産者はカカオ豆の品質を気にすることは少なかった。

2000年代末からカカオ豆の生産と輸出が大きく増えるに伴って、売り手と買い手の関係が変化した。カカオ豆を輸出する企業や協同組合は、チョコレート原料として質のよいカカオ豆を調達するために生産者との関係を深めた。カカオ豆の取引のほか、技術指導や融資を通じて生産者を支援することで、両者の関係は1回ごとの取引にとどまらない、より固定的な関係へと変化した。

たとえばペルー最大のカカオ輸出企業であるマチュピチュフーズ社 (Machu Picchu Foods) は、集荷業者からカカオ豆を買い取るだけでなく、生産者からの直接買付けを増やした。カカオ豆産地に30カ所以上の集荷所を設置し、約3000の生産者からパルプ付きのカカオ豆を買付けて、自社の集荷場で発酵、乾燥、選別、袋詰めを手がけた。安定して買付けるために、生産者に対して栽培に必要な器材を買うための資金を無利子で融資したり、栽培技術の研修を行ったりしたほか、産地にある学校を修繕したり、保健・教育の状況を改善するプログラムを実施している。生産者と固定的な関係を築くことで農場の栽培状況も把握でき、有機栽培、フェアトレード、環境保全の認証を取得したカカオ豆を調達できるようになった。そして自社で発酵や乾燥を行うことで、高く安定した品質のカカオ豆の輸出を可能にした (Scott, Donovan, and Higuchi 2015: 335)。

企業に加えてカカオ豆の輸出拡大を支えたのが協同組合である。この地域には以前からカカオ豆の生産者協同組合があったが、コカ代替開発プログラムから支援を受けて活動を拡大した。その代表例がサンマルティン州ファンファイ市を拠点とするアコパグロ (ACOPAGRO) 協同組合である。27人の生産者が1992年に設立したこの組合は、2005年には400人、2009年には1500人、2022年には2200人まで拡大し、国内でも最大手のカカオ豆生産者協同組合のひとつとなった。おもな活動は、栽培の技術指導、資材購入のための融資、生産者からのカカオ豆の買取り、集荷場における発酵・乾燥、国内外への販売である。2022年には、50の集荷場で約4000トンを集荷し、7割を欧米へ輸出し、3割を国内のカカオ加工企業に販売している⁴。

⁴ アコパグロ協同組合ゼネラルマネージャーへのインタビュー（2022年8月、ファンファイ市）。

5. カカオ豆の品種改善の取組み

バリューチェーンの構築に加えて、カカオ豆の生産・輸出の拡大に重要な役割を果たしたのが、カカオ豆の品種改善にかかわる取組みである。これには、改良品種の導入による生産性の向上とフレーバー豆品種の生産振興がある。

改良品種の普及では、エクアドルから導入した CCN-51 という品種が生産量の増加に貢献した。もともとペルーには在来種 (nativa) のカカオ豆があった。これらの品種は 1 ヘクタールあたりの収穫量 (単収) が少ないうえに病虫害にも弱かった。加えて苗を植えてから収穫まで 3~5 年かかる。生産者にとってはあまり魅力的な作物ではないために、代替作物としての導入が進まなかった。そこでコカ代替開発プログラムは改良品種 CCN-51 を導入した。この品種は在来種と比べてカカオポッド (実) が大きくて病虫害に強い。比較的多様な環境にも適応でき、適切な栽培技術を用いれば単収は在来種のカカオの約 2 倍になる (Boza et al. 2014)。また、2 年目から収穫できるため生産者にとっては魅力的な品種であった。ただしこの品種は苦みが強くベース豆とみなされていた。

コカ代替開発プログラムでは、CCN-51 の苗と栽培技術をセットで提供して、代替作物としての導入を促した。その結果 2011 年の調査では、ペルー全国のカカオ栽培面積のうち、CCN-51 が 54% を占めるようになった。とくに 2000 年代後半から生産が増えたサンマルティン州ではその割合が 90% に上り、伝統的な産地であるクスコ州の 38% と比べると改良品種の導入が進んだ (MINAGRI 2016)。その結果、ペルー全体のカカオ生産における単収は 2000 年代末から大きく向上し、栽培面積の拡大を上回る勢いで生産量が増加した (図 1)。

カカオ豆の品種にかかわる取組みでもうひとつ重要なのが、在来種やクリオロ種などのフレーバー豆品種の生産振興である。これらの品種は生産性が低いのが、適切に発酵・乾燥し、そのフレーバーを求めるチョコレート・メーカーに販売すれば、ベース豆よりもかなり高い価格で販売できる。2000 年代までのコカ代替開発プログラムが生産拡大のために改良品種の導入を奨励した一方で、ペルー産カカオの価値を高めることを重視したアリアンサ・カカオ・プロジェクトでは、新規に栽培する場合には在来種の導入を勧めた。プロジェクトではサンマルティン州、ワヌコ州、ウカヤリ州の 3 州で 2012 年からの 4 年間でカカオ豆の栽培を 2 万 8000 ヘクタール広げたが、その 81% を在来種が占めた (Yturrios 2016: 11)。

6. クラフトチョコレート・ブーム

これまでの供給側の要因に加えて、国内外のクラフトチョコレート・ブームという需要側の要因も、ペルーにおけるカカオ豆の生産と輸出の拡大に大きく貢献した。ペルーは 2000 年代後半からの資源ブームの恩恵を受けて安定した経済成長を遂げ、豊かになった中間層を中心にグルメ・ブームが起きた (清水・二宮・星野 2015: 141)。ここから派生して起きたのがペルー国内でのクラ

フトチョコレート・ブームである。

リマでは 2010 年から毎年、ペルー政府、業界団体、外国の援助機関が共同でカカオとチョコレートの見本市「サロン・デ・カカオ・イ・ショコラテ」(Salón del Cacao y Chocolate) を開催している。これはパリで開催される「サロン・ドゥ・ショコラ」のペルー版で、国内におけるチョコレート消費の拡大とペルー産カカオ豆やチョコレートの輸出拡大をめざしている。国内のカカオ生産者組織やチョコレート・メーカーなどが一同に集まり、各地のカカオ豆やそれをもとに製造したチョコレートを出品し、品評会も実施する。

品評会で最近目立っているのが、国内の小規模のチョコレート・メーカーによるクラフトチョコレートである。国内にはピウラ州のブランカ種 (Blanca) や、クスコ州のチュンチョコ種 (Chucho) など、外国でも知られているフレーバー豆の品種がある。カカオ豆産地の協同組合や小規模メーカーが、これら特定の品種のみを使ったクラフトチョコレートを製造している。そのほかにも、品種ではなく産地を限定したチョコレートを作るメーカーもある。業界関係者のなかには、CCN-51 であっても産地の風土に適応することで味が変わるほか、収穫した豆に合わせた方法で発酵・乾燥を行うことで、フレーバー豆に近い品質になるという意見もある⁵。

ペルーの消費者がクラフトチョコレートを買う機会も増えてきた。リマ市内の大手スーパーマーケットでは、欧州産の輸入品のチョコレートと並んで、老舗の国内企業であるイベリカ社 (La Ibérica)、カカオ豆産地のひとつであるサンマルティン州タラポト市でいち早くチョコレート製造を始めたオルキデア社 (Orquidea)、大手農産物商社のロメックス社のチョコレートが、100 グラムあたり 500~700 円で売られている。これは一般のチョコレートと比べると高価である。また、リマ市内に 2019 年にできたチョコレート専門店「エル・カカオタル」(El Cacaotal) は、ペルー各地の小規模なメーカーが生産した多くの種類のクラフトチョコレートを販売している (写真 2)。このほか、リマ市内の公園などで開催される国内各地の物産展では、工芸品や郷土料理に加えて、地元産のカカオ豆で作ったチョコレートが定番商品となっている。

外国のチョコレート企業のなかには、ペルーの産地に拠点を置いてカカオ豆を調達したり、特定の産地のカカオ豆のみを使ったチョコレートを商品化する事例も出ている。米国カリフォルニア州のクラフトチョコレート・メーカーであるチョウ社 (TCHO) は、ピウラ州やサンマルティン州などペルー国内 3 カ所の産地にカカオ豆の品質検査を行うラボを設置して、生産者から直接調達している。またスイスのチョコレート加工企業大手のバリーカレボー社は、サンマルティン州の特定の農場から調達したクリオロ種のカカオ豆のみを原料とした「アルト・エル・ソル」(Alto El Sol) という商品名のチョコレートを販売している⁶。

⁵ ペルー農業開発灌漑省 (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego: MIDAGRI) のカカオ・チョコレート専門官へのインタビュー (2022 年 8 月、リマ市) や Scott, Donovan, and Higuchi (2015: 329) による。

⁶ チョウ社やバリーカレボー社のウェブサイトによる。



写真2 エル・カカオタルが販売するペルー産クラフトチョコレート（2022年8月、ペルー・リマ市、筆者撮影）。

おわりに

ペルーにおけるカカオ・チョコレート産業の成長の要因として重要なのが、需要面では、国際市場におけるカカオ豆価格の上昇やクラフトチョコレートなど高付加価値製品の需要増である。供給面では、コカ代替開発プログラムによるカカオ豆の生産振興、カカオの価値を高めるバリューチェーンの構築、そしてカカオ豆の品種改善の取り組みである。

一方でカカオの輸出品目は、カカオバターなどの加工品からカカオ豆という一次産品へシフトした。一見すると付加価値の低い製品の輸出に戻ったように見える。しかしその実態を詳しくみると、これまでとは異なる方法でカカオ豆に価値を加えていることが明らかになった。

カカオバターをとることが目的であれば、集荷業者はカカオ豆の品質を重視せず、適切に発酵・乾燥されていなくても生産者から買取る。しかしクラフトチョコレートをはじめとする高付加価値チョコレートの原料としては、カカオ豆の品質が重要となる。品質は、品種、産地の風土、病虫害の有無のほか、収穫後の発酵・乾燥の状態も大きく影響する。さらに有機栽培、生産者の所得向上、環境保全などへの配慮もカカオ豆の付加価値となる。そしてこれらの品質や付加価値を認めて国際市場価格と比べてプレミアムを支払う需要者をみつけて初めて、その付加価値が評価される。ペルーのカカオ豆生産者、協同組合、輸出企業は、カカオの価値を高めるバリューチェーンを構築したことで、カカオ・チョコレート産業の成長を可能にした。

ただし、輸出品の付加価値を高めるのであれば、高品質カカオ豆よりも高付加価値チョコレ

トそのものを輸出する方が効果的である。そのためには、チョコレート製造の技術力だけでなく、資金力やブランド力が必要となる。現在は先進国のクラフトチョコレート市場にとって、ペルーはあくまで高品質カカオ豆の産地のひとつに過ぎない。ペルーが高付加価値チョコレートの産地となるには、まだ多くの課題が残されている。

引用文献

〈日本語文献〉

清水達也・二宮康・星野妙子 2015. 『ラテンアメリカの中小企業』日本貿易振興機構アジア経済研究所。

<http://hdl.handle.net/2344/00016746>

末廣昭 2000. 『キャッチアップ型工業化論』名古屋大学出版会。

妹尾裕彦 2014. 「バリューチェーンの視角からみる世界カカオ産業の構造と動向（1950-2012）—コーヒー産業との比較も踏まえて」『千葉大学教育学部研究紀要』62: 309-328.

〈外国語文献〉

Alberts, Heike, and Julie Cidell 2016. “Chocolate Consumption, Manufacturing and Quality in Europe and North America.” In Mara P. Squicciarini and Johan Swinnen eds., *The Economics of Chocolate*. Oxford: Oxford University Press: 119-133.

Barrientos, Stephanie 2016. “Beyond Fair Trade: Why are Mainstream Chocolate Companies Pursuing Social and Economic Sustainability in Cocoa Sourcing?” In Mara P. Squicciarini and Johan Swinnen eds., *The Economics of Chocolate*. Oxford: Oxford University Press: 213-227.

Boza, Edwards J., Juan Carlos Motamayor, Freddy M. Amores, Sergio Cedeño-Amador, Cecile L. Tondo, Donald S. Livingstone III, Raymond J. Schnell, and Osman A. Gutiérrez 2014. “Genetic Characterization of the Cacao Cultivar CCN 51: Its Impact and Significance on Global Cacao Improvement and Production.” *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 139(2): 219-229.

Ferro, Gustavo, Maurits de Koning, and Simone Mattar Altoe Peppelenbos 2021. “Introduction to Premium Cocoa Markets in Europe and USA.” GROW Liberia. <https://www.growliberia.com/resources/cocoa>

Gaia Cacao B.V. 2021. “Global Cocoa Market Study.” International Executive Service Corps. <https://iesc.org/2021-global-cocoa-market-studies/>

Manrique, Hernán 2017. “El largo camino hacia la economía lícita: Estado y estrategias de desarrollo alternativo en el «milagro de San Martín».” *Revista de Ciencia Política y Gobierno*, 4(7): 161-189.

<https://doi.org/10.18800/rcpg.201701.007>

MIDAGRI 2021. “Observatorio de Commodities 2020: Cacao.” Lima: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

MINAGRI 2016. “Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo: Situación Actual y Perspectivas en el Mercado Nacional e Internacional al 2015.” Lima: Ministerio de Agricultura y Riego.

Poelmans, Eline, and Johan Swinnen 2016. “A Brief Economic History of Chocolate.” In Mara P. Squicciarini and Johan Swinnen eds., *The Economics of Chocolate*. Oxford: Oxford University Press: 11-42.

Scott, Gregory J., Jason Donovan, and Angie Higuchi 2015. “Costs, Quality, and Competition in the Cocoa Value Chain in Peru: an Exploratory Assessment.” *Custos e @gronegocio*, 11(4), 324-358.

Squicciarini, Mara P., and Johan Swinnen 2016. “The Economics of Chocolate: Introduction and Overview.” In Mara P. Squicciarini and Johan Swinnen eds., *The Economics of Chocolate*. Oxford: Oxford University Press: 1-8.

UNODC and DEVIDA 2018. “Perú: Monitoreo de Cultivos de Coca 2017.” Lima: UNODC: Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito.

UNODCCP 2000. “WORLD DRUG REPORT 2000.” United Nations Office for Drug Control and Crime Prevention.

Yturrios, José 2016. “Peru Cocoa Alliance Final Report: An Inclusive Market Systems Approach to Alternative Development.” Lima: Alianza Cacao Perú.

(しみず・たつや／アジア経済研究所)