

エクアドルの基礎情報

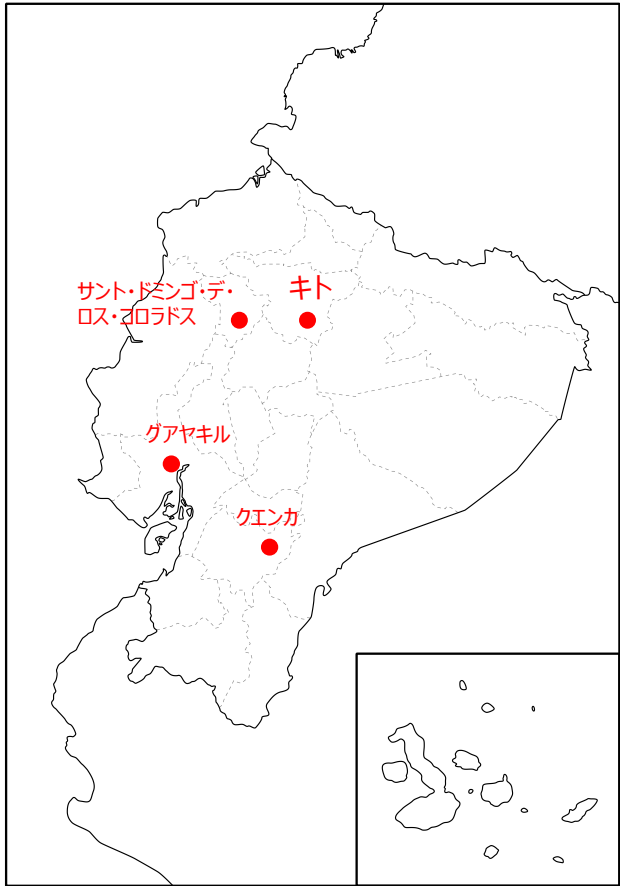
- エクアドルは赤道直下に位置しており、主な産業は石油、一次農産品（バナナ、コーヒー、カカオ等）、魚介類（マグロ、エビ等）。

エクアドルの概要

人口	約1,776万人（2021年）
面積	25.6万km ² （本州と九州を合わせた広さ）
首都	キト
言語	スペイン語（他にケチュア語、シュアール語等）
民族	欧州系・先住民混血72%、先住民7%、アフリカ系・アフリカ系との混血7%、欧州系6%（国勢調査、2010年）
宗教	国民の大多数はカトリック教徒
通貨	米ドル（2000年3月より）
GDP（名目）	1,062億ドル（2021年）
1人あたりGNI	5,530米ドル（2020年）
GDP成長率（実質）	-4.2%（2021年）
信用格付（S&P）	B-（2020年9月）

出所：外務省、S&P

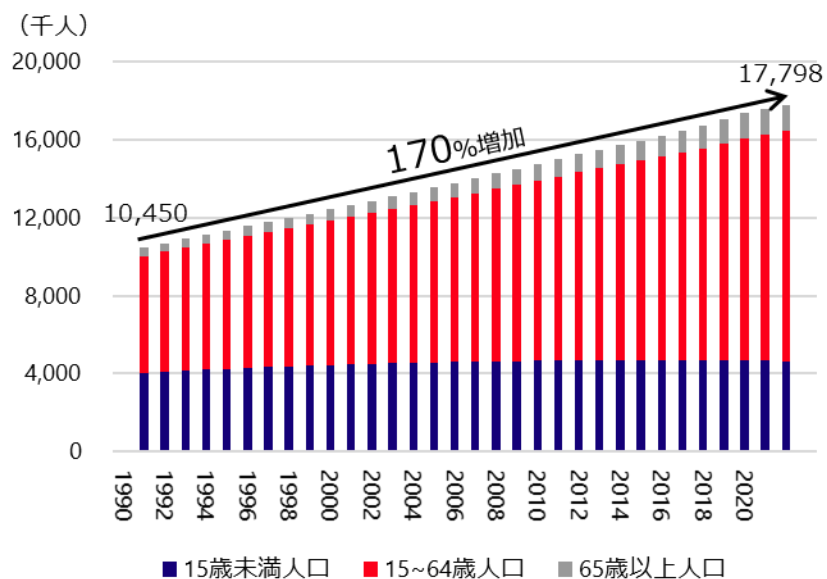
エクアドルの主要都市の分布



エクアドルの人口推移

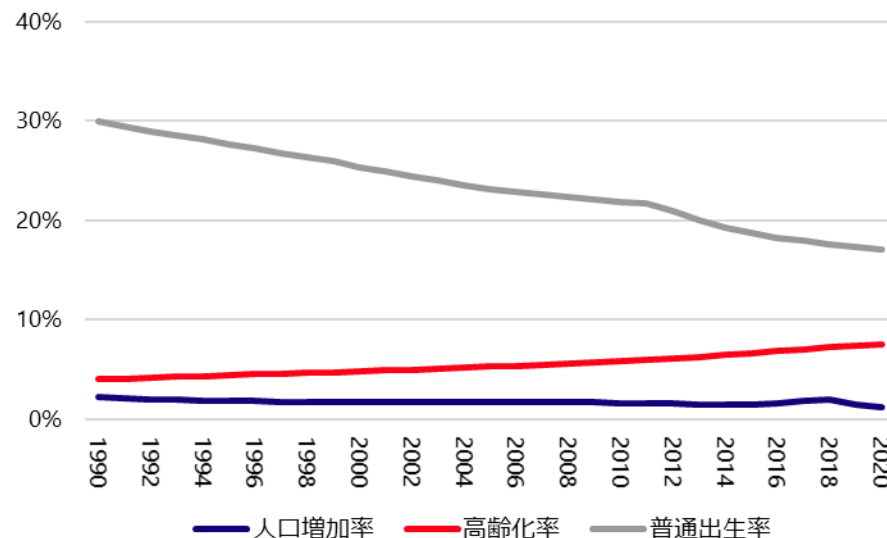
- 1990年のエクアドルの人口は約1,045万人。2021年には170%増加して約1,780万人
- 近年の年間人口増加率は1990年の2.3%から2020年には1.2%まで減少。出生率は1990年の30.0%から17.0%まで減少した。高齢化率は1990年の4.0%から7.5%まで増加。人口は増加傾向にあるが、徐々に出生率は減少傾向にある。

年齢別人口の推移



出所：世界銀行データより作成

人口増加率・高齢化率・出生率の推移

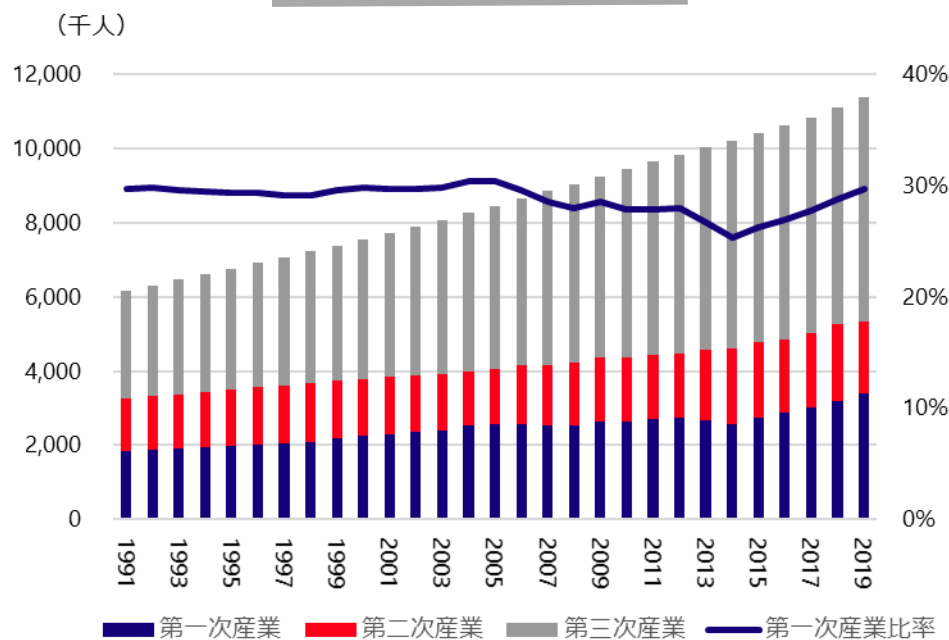


出所：世界銀行データより作成

エクアドルの労働人口の推移

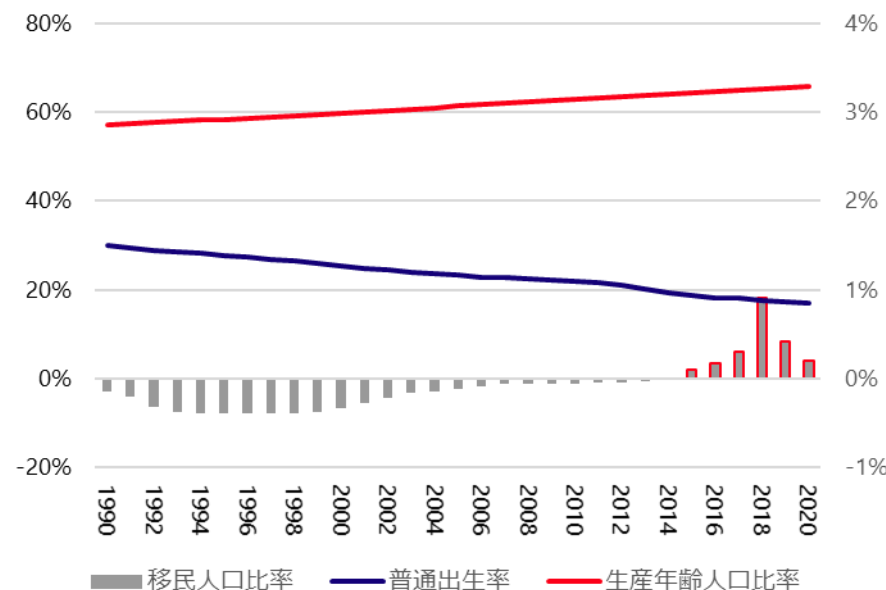
- 2013年までは他国同様に一次産業比率が低下傾向にあったが、第二次コレア政権が成立した2013年頃から第一次産業比率が増加傾向に転じた。
- また、2014年頃から移民人口率がプラスに転じた。また、出生率は減少傾向にあるものの、生産年齢人口は増加傾向にある

産業別就業人口の推移



出所：ILO

生産年齢人口比率・出生率・移民人口率の推移



※移民人口比率とは、移民人口（自国への移民数から海外への移民数を除外したもの）を総人口数で除したもの

出所：UNPDデータより作成

エクアドルの政権交代（2022年大統領選挙）

- 2021年4月に実施された大統領決選投票にて、少数与党である与党機会創造党（CREO）のギジェルモ・ラッソ氏が僅差で当選
- ラッソ大統領は、IMFやIDB等国际機関との関係維持・強化を目指すとともに、米国及びEU等西側諸国との関係強化を明言
- 経済統合を目指す組織である太平洋同盟（Alianza del Pacífico）（メキシコ、コロンビア、ペルー、チリ）への加盟も検討

エクアドルの政権交代の経緯

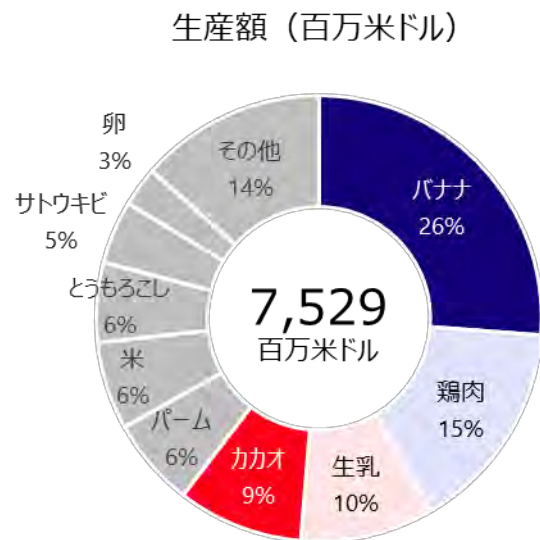
時期	政権	政策方針
1822年	独立	
1979年	民政移管（アギレラ大統領）	
1998年	マワ大統領	ペルーとの国交正常化 ハイパーインフレ対策
2000年	公式通貨として米ドルを採用	
2000年	グティエレス大統領	
2007年1月	第一次コレア政権	新憲法の制定、カカオセクターにおける改革開始
2008年10月	新憲法発効	
2013年5月	第二次コレア政権	産業多角化、海外投資などの開放経済に向けた改革
2017年4月	モレノ政権	財政の緊縮と建て直し、対外債務の再交渉、産業の多角化と外国投資誘致より自由、かつ開放的な経済を目指す
2021年4月	ラッソ政権	EU、米国との関係強化、国際金融機関との関係強化

出所：外務省、JICA、voice networkより作成

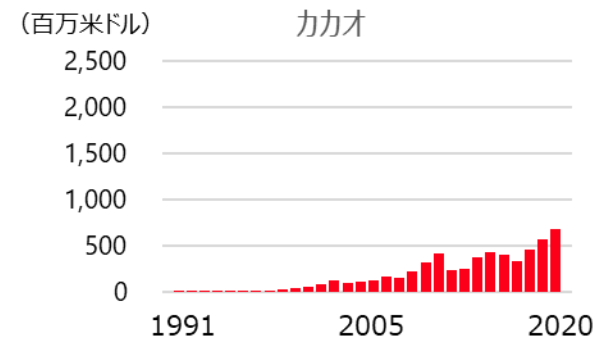
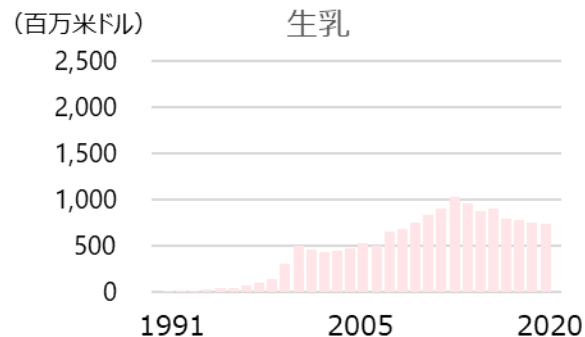
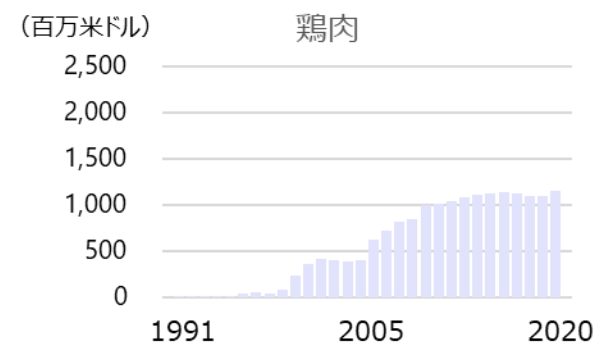
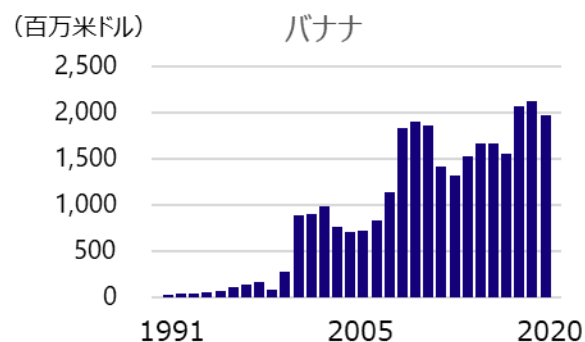
エクアドルの主要な農産品

- エクアドルの主要な農産品は、バナナ、鶏肉、生乳、カカオである
- 特にカカオセクターにおける改革が導入された2007年以降に著しく増加傾向にある

エクアドルの主要な農産品（2020年）



エクアドルの主要な農産品の変遷（1991-2020年）



出所：FAO.[FAOSTAT]. License: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Extracted from: [<https://www.fao.org/faostat/>]. Data of Access: [04-03-2023].より作成



1. カカオ（エクアドル）

- 1-1 エクアドルの概要
- 1-2 エクアドル産カカオの現状
- 1-3 サステナビリティに関連する課題等
- 1-4 エクアドル産カカオの品質・量の安定調達のための取組の方向性

カカオの概要

- カカオ木（Theobroma cacao, L）は中南米を原産とし、熱帯地方で生育する常緑樹であり、赤道南北緯度20度以内、年間27℃以上であり気温の変化が年間を通じて限られている、高温多湿な地域で栽培されている。
- カカオの果実であるカカオポッドの中には果実であるカカオバルブと、チョコレートやココアの主原料となるカカオ豆が含まれる。
 - ✓ カカオ豆は、カカオポッドあたり25～80粒ほど含まれる。
 - ✓ カカオ豆の40-50 %は脂肪分であるココアバター（カカオ脂）である。
- カカオには主に4つの原種が存在する。
 - ✓ 最も普及しているのが、フォラステロ（Forastero）種と呼ばれる品種で、味は苦く、世界のカカオ豆生産の約90%を占め、病害にも強いという特徴がある。西アフリカやブラジルで多く生産されている。
 - ✓ クリオロ（Criollo）種は原種で、白色の胚乳を持ちマイルドな香味を持つため、洗練したカカオ豆と呼ばれる。病害で数が減り生産規模は縮小しているが、カリブ諸島、アンティル諸島、ベネズエラ、パプアニューギニア、スリランカ、東ティモールやインドネシアで栽培が続けられている。現在は世界で生産されるカカオ豆の1～2%程度である。
 - ✓ トリニタリオ（Trinitario）種は、フォラステロ種とクリオロ種がトリニダード・トバゴで偶然交雑して生まれた。上品な芳香を有するが濃厚さはない。
 - ✓ ナショナル種（Nacional）はフォラステロ種の派生種であり、エクアドルだけに生育し、完全なカカオ風味と華やかでスパイシーな香味を持つ。

主要なカカオ製品

- カカオ豆は外皮と内皮から成る。苦味を少なくし、芳香を出し、かつ、外皮の除去等を目的として、発酵や乾燥が行われた後、風味と芳香をよくするために焙焼される。その後破碎し、外皮、内皮、胚芽を除去した状態をカカオニブという。脂肪分は50%程度となる。
- 貿易統計上の分類は以下のとおり
 - ✓ 「カカオ豆（HSコード：18.01）」：焙煎及び破碎の有無によらず発酵・乾燥工程以降のもの。輸出貿易統計上はない。
 - ✓ 「ココアペースト（HSコード：18.03）」：脱脂の有無によらず カカオニブを磨砕したもの。カカオニブを磨砕する際に、ココアバターもすりつぶすことで、ペースト状となったものをカカオリカーと呼ぶ。なお、カカオリカーはペースト状態で菓子製造に使用されることもあるが、通常はココアバター、チョコレート、ココアの原料として使用する。固めて固体にしたものがカカオマスである。また、カカオリカー（カカオマス）を圧搾して、適度にココアバターを抽出（脱脂）したものをココアケーキと呼び、ココア又はチョコレートの原料として使用する。
 - ✓ 「カカオ脂（HSコード：18.04）」：ココアケーキを作る際に圧搾されて抽出されたココアバターのこと。ココアに類似する香りを有しており、チョコレートの製造（ココアペーストの強化）、菓子の製造、香料、化粧品及び医薬品の製造に使用される。ココアバターの融点は産地や種類によって異なるが、32～36度である。
 - ✓ 「ココア粉（砂糖その他の甘味料を加え当たモノを除く。）（HSコード：18.05）」：ココアケーキを粉碎して粉末状にしたもので、砂糖などが添加されていない状態のもの。ココアパウダーとも呼ぶ。
 - ✓ 「チョコレートその他のココアを含有する調製食料品（HSコード：18.06）」：その他のココアを含有するすべての調製食料品。ただし、ホワイトチョコレート、チョコレートコーティングされたベーカリー製品は除く。

カカオの主な利用方法

- カカオ豆はチョコレートやココアの原料として栽培されている。
 - ✓ チョコレートは、異なる種類のカカオを各社が独自のブレンドで製造している。チョコレートブランドは、味のバランスを保つ必要があり、各産地のカカオ豆の割合を大きく変えることは難しい。
 - ✓ 使用されるカカオ豆は、その特徴によってベースビーンズとフレーバービーンズに分けることができる。全体の9割に使用されるカカオ豆をベースビーンズ、風味や香りをプラスするものをフレーバービーンズと呼ぶ。チョコレートはベースビーンズに加えて、フレーバービーンズから作るココアリカーを加えると風味が格段に良くなる。世界の生産量の9割を占めるフラステロ種はベースビーンズとして使用される。
 - ✓ 特に、高カカオのチョコレートはベースビーンズのみであると苦みが強くなるため、フレーバービーンズを使用する傾向にある。他方、ミルクチョコレートなどのカカオ20%程度のチョコレートであれば、砂糖やミルクの味でカカオの苦みを消すことは可能である。
- その他、料理、調味料、化粧品用品及び医薬品などにも使用される

カカオの価格

- カカオ豆の国際価格は、ロンドンとニューヨークの商品先物市場により形成される。ロンドン市場は、主として西アフリカ産のカカオ豆を取引し、ニューヨーク市場は主として中南米産のカカオ豆を取引する。
- 一般的にベースビーンズよりもフレーバービーンズの方が価格も高く、フレーバービーンズの価格はガーナ産のベースビーンズの2倍程の価格となることもある。
- カカオの価格変動要因には、生産量の低下（天候、病虫害、政治情勢）、物流の混乱、消費の急拡大、及び投機家による大量買い占めなどの理由がある。