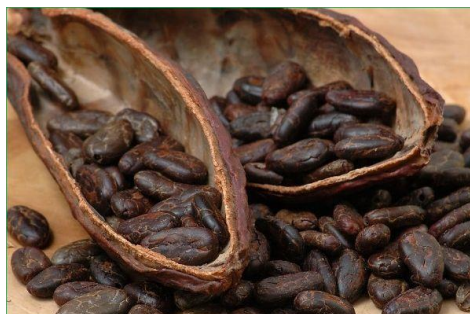


可可是可可樹的種子，巧克力的來源，原產於中南美，可可樹喜生在溫度高、濕度大、土壤肥沃的環境。要求栽培地區年平均溫度 22.4-26.7 度，月最低平均溫度 15 度，絕對最低溫度 10 度，所以在溫度的要求上比咖啡更為畏寒。雨量 1400-2000 毫米，忌大風和淹水，在排水不良和重粘土上或常受颱風侵襲的地方則不適宜生長。所以適宜生長的地方主要是分佈於赤道南、北緯約 20 度以內的區塊。



野生可可樹可生長至 12 至 15 米高，但是為了方便收成，人工種植的可可樹會剪除到 4 米高左右。可可樹壽命較長，可達到 40~50 年，但是在種植後的第三到五年才會開始結果，25 年後可可豆產量會逐年減少，每顆可可樹 1 年只能生產 1~2 公斤的可可豆，所以每顆可可樹的經濟價值約為 20 年，過後通常會考慮開始再種植新的可可樹來取代。

可可樹的種類可分為三種：

(1) 克里奧羅 (criollo)：不會過於酸、苦的風味，還帶有獨特的細緻香氣，是最頂極的可可豆品種。但是因為對環境敏感且無抵抗病蟲害的能力，栽種十分困難，種植收益率也低，所以產量稀少，只占全部可可產量的 3%~5%。主要分布在委內瑞拉、加勒比海、馬達加斯加、爪哇等地。

(2) 弗拉斯特羅 (Forastero)：產量最高，約占全球產量的 80%，無論是在澀味、苦味及酸味上都相較濃厚，主要用於生產平價巧克力；西非所產的可哥豆就屬於此種，在馬來西亞、印尼、巴西等地也有大量種植。這種豆子需要劇烈的焙炒來彌補風味的不足，正是這個原因使大部分黑巧克力帶有一種焦香味。

(3) 崔妮塔利奧 (Trinitario)：在 1727 年以前，千里達群島都是栽種品質最佳的克里奧羅品種的可可樹，但在 1727 年，颶風改變了千里達群島的生態，島上所栽種的克里奧羅品種可可樹傷亡殆盡，顆粒無收，重創千里達經濟，在這種情形下，農民引進了弗拉斯特羅栽種。沒想到弗拉斯特羅與殘存的克里奧羅自然

相混種，成了崔妮塔利奧，平衡了弗拉斯特羅的產量與克里奧羅品質，19 世紀再將這品種引進至墨西哥，加勒比群島，哥倫比亞，委內瑞拉等地，產量占 10%~15% 之間。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
巴西												
喀麥隆												
哥倫比亞												
象牙海岸												
多明尼加共和國												
厄瓜多爾												
加納												
印度尼西亞												
墨西哥												
尼日												
巴布亞新幾內亞												
多哥												
千里達												
委內瑞拉												

- 主要生產國
- 主要生產季
- 次要生產季

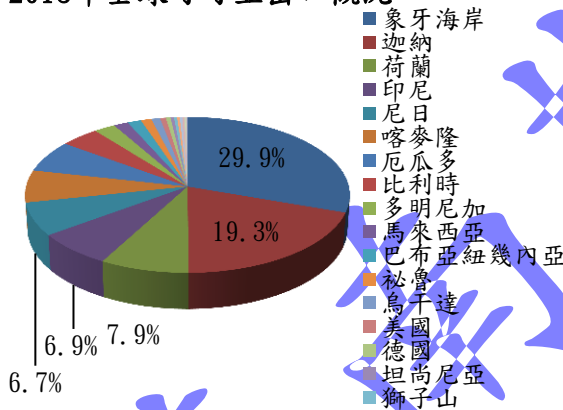
可可收成時間表

可可開花後，需五到六個月成熟，因此一年可收成兩季。而每個生產國的種植期不同，生產期間也不盡相同，不過若以全球的生產量看來，主要是以10月到來年3月為主要的收成期間。

具英國金融時報報導安東尼·沃德(Anthony Ward)是可可市場上最著名的可可炒家，有人把他視為21世紀的亨特兄弟(1980年美國著名的白銀炒手)。最有名的一次是從2009年10月起，沃德就開始逐步買進2010年7月交割的可可期貨合約，慢慢建立起了龐大的部位，累計達24.1萬噸，這足可供應整個歐洲，而自2002年起象牙海岸陷入內戰，加上那裡的可可樹老化生病，可可的價格至2009已經翻漲了近三倍有餘，而沃德卻選擇了實物交割，是全球十四年以來數量最大的一宗單一交易，此舉使可可價格瞬間上升了0.7%。每噸2732英鎊報收，創下歐洲可可自1977年以來的最高價。

影響可可價格因素：

2013年全球可可豆出口概況



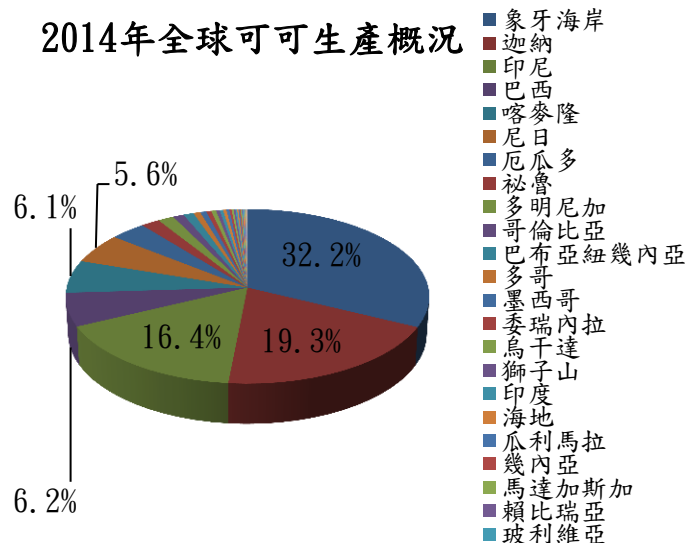
(一)可可供給狀況

因為可可的生長環境2014年可可世界的總產量約為450萬公噸，非洲的象牙海岸與迦納是最大的兩個生產國，光是這兩國就佔了世界產量50%以上。而且這兩國也是直接將可可豆出口，是最大的可可出口國。可可的供給可以分為可可豆與可可粉，由於可可粉的儲存與運輸不易，由非洲到歐洲的路線多以可

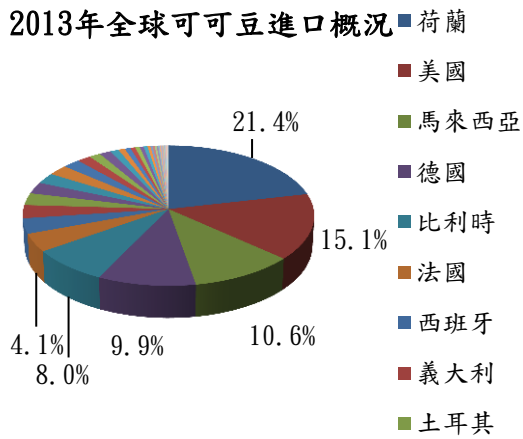
可豆為主，到歐洲後，才加工成可可粉運到各地的銷售。而可可樹需要4至5年才會生產可可豆，因此若是碰上天災人禍，使得可可產量減少，也需要4至5年才能補上生產缺口，因此庫存的量就顯得相當重要。

可可豆無法使用機械式收成，須採用人工，生產最大國的象牙海岸都是依靠鄰國賴比瑞亞和幾內亞的外來勞動力完成可可豆的收成，但是2014年非洲伊波拉疫情擴散，使得人力

2014年全球可可生產概況



2013年全球可可豆進口概況



短缺，造成可可價格上揚 15%。

2007年6月與2015年5月西非乾旱，當時的可可價格也大漲15%~20%不等。

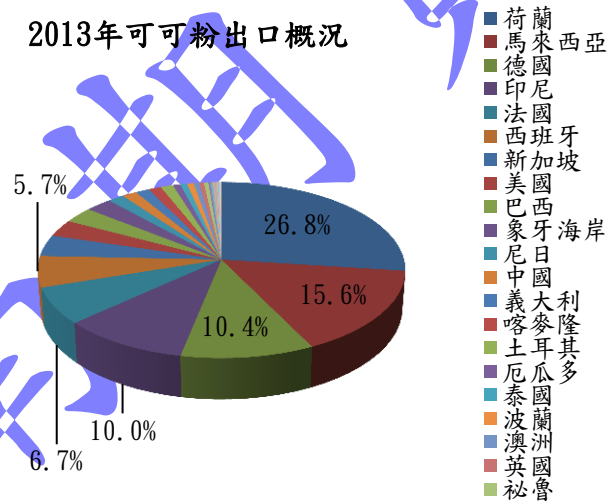
天然可可粉本身帶有苦澀、還有酸味，1825年荷蘭人發明可可鹼化法，除了可以降低苦澀味外，將酸味也去除了，之後除了被當作是飲料之外，更將用途擴張到甜點、蛋糕、餅乾，荷蘭也就因此奠定了

巧克力技術與供給的龍頭。荷蘭進口了大量的可可豆，研磨成可可粉後，將其鹼化，再將其出口，由於擁有大量的可可庫存，更論理成章的成了可可豆在歐洲的進出集散中心，所以雖然沒有生產可可豆，但荷蘭在出口可可豆與可可粉卻名列前茅。

(二)可可需求狀況

所以荷蘭成為全世界可可豆最大進口國，也就不足為奇，2013年全球可可豆進口總量為294萬噸，其中荷蘭即占了20%，荷蘭擁有了龐大的可可產業，磨成可可粉再將其輸出至歐美國家，由可可粉進口概況也可發現，美國是消費可可最大的國家，除了本身進口可可豆研磨外，還需要從歐洲進口可可粉以應付國內龐大的需求。

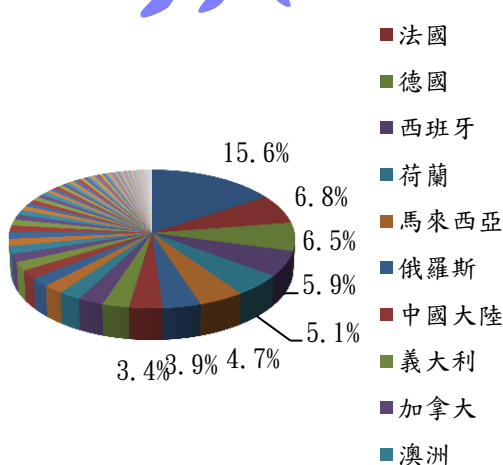
2013年可可粉出口概況



(三)國際可可組織

可以發現軟性商品，如糖、咖啡、可可等，由於主要生產地都在赤道附近且都是第三世界的貧窮國家，歐美國家都無法自行生產，透過貿易取得，市場形成寡占，歐美國家都會組成國際商品組織聯合向這些國家協調，以避免商品被壟斷的情況發生。因此國際可可組織表面上好聽的說法是促

2013年全球可可粉進口概況



進供需協調，實則是避免歐美國家受第三世界國家漫天喊價，並剝削第三世界國家農民，以較低廉的價格進口原物料，所以國際可可組織對可可價格也是具有影響力的。

資料彙整: 華南期貨分析師 林伯謙

華南期貨