

東南アジア・中東からの

観光客に売るためのハラルの基礎

非営利一般社団法人ハラル・ジャパン協会
調査担当・コンサルタント

なかがわ けいご
中川 圭吾 氏



【プロフィール】
法政大学大学院環境マネジメント研究科修了。大手NGO、JICA本部などに勤務した経験を生かし、2013年12月に「イスラム市場リサーチ」を立ち上げ、ムスリムの市場調査を開始。2014年4月にハラルニュース解説サイト「ハラルジャパンチャンネル」を発行。西アフリカに1年駐在経験があり、国内外に多くのムスリムの友人がいる。

これは6月16日・17日に行われた「東北水産加工品展示商談会2015」でのセミナーを要約したものです。

新たなマーケットとして注目 世界に広がるイスラムの可能性

イスラム教徒（以下、ムスリム）は、全世界に16億人から20億人もいると言われていますが、日本在住の方は0.1%、日本への観光客も年間30万、40万人くらいですから、普段はなかなか接する機会が少ないかも知れませんが、しかし、世界の人口規模で見ると、およそ4分の1もいらっしやるのだというのを、まずは意識していただきたいと思えます。

ムスリムの方々は大変親日的で、日本を「戦後、ものすごい勢いで経済成長を遂げた国」としてお手本にしたいと思っています。最近ではサッカーワールドカップの試合観戦後にスタンドのごみを拾って帰る姿勢とか、アニメやマンガの面白さに共感する人が増え、その感情は広がりを見せていま

す。また健康・長寿、肥満の方が少ないというのも魅力的に捉えられています。それに貢献しているのが和食。特に魚はヘルシーで、長生きやスタイルの良さにつながっているのではないかと見られているようです。

まずはムスリムを理解すること 「ハラル」と「ハラム」とは？

初めに「ハラルとは何か」についてお話しします。「ハラル」とは、簡単に申し上げますと、モノ・行動について、この世の唯一の神（アッラー）が「許されている」という意味です。ムスリムとは、神様の教えに従って生きていこうと考えるとても真面目な方々です。心の中で思っているだけでなく、行動で表すことが信仰につながります。ですから、食べ物に関しても神様に禁じられたものを食べないようにしようという気にされるわけです。

一方、モノや行動が「神に許されていない」ことを「ハラム」と言います。「ハラル」と一字違いですが、例えば道徳的な面で、ウソをつくこと、人の

物を盗むこと、約束を破ることなどが禁じられていて、たとえ成分的に許されている食べ物でも、盗んできたものであればそれは「ハラム」ということになります。

では実際にどんな食べ物が「ハラル（許されているもの）」で、「ハラム（禁じられているもの）」なのか。最も有名な「ハラム」な食品が「豚」です。肉だけでなく、豚由来のもの（ゼラチンやショートニング、ポークエキスなど）も禁じられています。他の動物についても、イスラムの方式でと畜された肉や由来成分だけがハラムです。それから飲料用のアルコールが「ハラム」です。しかし、豚とアルコールでは、ダメと言われるレベルが違います。豚はムスリムにとって「とても不浄なもの」ですので、一切禁じられます。酒は、酔っ払ってはいけないというのが基本です。醤油や味噌など、醸造している間にアルコールが出るものは一切ダメなのかという疑問がよくありますが、ハラル認証を出す団体でも基準や解釈が分かれています。そのほか、ハラムに触れたものはハラムになるの

で、調理道具はもちろん、保管や調理する場所が、ハラムを扱うのと同じではいけません。

これらは宗派や個人差などでも異なるので、「ハラルなもの」、「ハラムなもの」は、丸暗記するのではなく、それらを理解することが大切なのです。

また、イスラムの教えでは「トイバン」というキーワードがあります。これは「健康に良いものを食べなさい」という教えのことです。ムスリムはなるべく品質が良く、健康に良いものを食べようと思っています。ですから、健康食のイメージのある日本食、特に魚料理の印象は追い風と考えて良いと思います。さらに、ハラルには「衛生的であるべきだ」という考え方もあります。食品衛生については、日本のメーカーさんが得意としている部分です。問題は無いと思います。これらに、オーガニックとかベジタリアンという、ハラルと隣り合った市場も考えていただくと、マーケットに広がりが出てくるでしょう。

しかし、ここで声を大にして申し上げ

げたいのが、決して「ハラール」認証されたもの」ではない、ということ。これは覚えておいてください。

認証にグローバルスタンダードは無い 大切なのは情報を開示すること

「ハラール認証」についてご説明します。認証団体は各国にあり、国際的な統一基準は定まっていないというのが実情です。いまハラール認証が目ざれている理由は、食品の加工が高度になり、流通も発展することで、食品がどこでどのようにつくられたのかが見えにくくなってきたことに始まります。本来にイスラムの作法にのっとってつくられているのかと不安に思う方が増えてきたことで、1970年代に誕生

「ハラール」な食品と「ハラム」な食品

ハラールな食品

- ◆野菜
- ◆果実
- ◆穀物
- ◆きのこ
- ◆牛乳
- ◆卵
- ◆魚介類

ハラムな食品

- ◆豚、犬由来のもの全て
- ◆イスラムの方式で、と畜されていない牛、鶏、ヤギなどの肉とその由来成分
- ◆血液など
- ◆飲料用アルコール
- ◆ハラムな食べ物や道具・食器などと触れたり混じったりしたもの

しました。基本的には原料、保管状況、製造ライン、従業員の教育、管理体制がチェックの対象となります。ですからハラール認証は農場から食卓まで、すべてハラールであることを担保するものだと考えていただきたいと思っています。

しかし、ハラール認証を取得していません。でも「できる範囲のことをしています」という情報を開示して、納得した方に利用していただくという考え方も出てきているのが、いまのムスリム対応の流れです。認証取得まで厳密にするとなると現実的には難しい、コストが掛かってしまうということで、「うちでは無理」と諦めるのではなく、「当社の工場では、動物性のもものは一切扱っていません」とひと言添えるといった形で説明し、納得してもらうことも一つの方法です。

ムスリムに関する 情報収集からスタート

いま、日本各地で外国人観光客呼び込もうとさまざまな取り組みが行われています。特にムスリムに関しては、最近では東京の百貨店に礼拝室ができたり、空港にムスリム向けのお土産品が並ぶなど、その対応が広がりをみせています。観光庁では日本観光のモデルルートを決めました。それに沿って東北にもムスリムの方がやってくるでしょう。食事ができるところや礼拝スペースなど、ムスリムを受け入れられるインフラを整えていただく

良いと思います。

また、私たちがさまざまな相談を受ける中で、最近では「ハラール認証を取ったけれども、商品が売れない」という内容のものが増えてきました。原因はいろいろあると思いますが、そのひとつに、対象とした方々がどんな味が好きなかを調査しなかったことが挙げられます。味が合わなければ買ってもらえないのは当然のことです。レストラン経営者の方々がまだまだ勉強が進んでいませんので、メーカーさんとしては、ぜひレストランのメニュー開発に協力しながら、勉強したことを伝えていただきたいのです。「ムスリムに対応した」というだけで、引き合いが増えたという例が多いですから、それによって新しい取引につながることもありそうです。

皆さんご存じのように、いま農林水産省は輸出額1兆円計画の中にハラール部会を設置しています。また、経済産業省でもイスラム食ビジネス専門の展示商談会「ハラールマーケットフェア」というプロジェクトを開催して、バイヤーとのマッチングも行っています。

ここで日本のメーカーが開発したハラール商品について簡単に紹介します。例えば醤油は7、8社がハラール認証を取って製造しています。それから味噌や海苔もあります。海苔はもともとハラール認証を受ける必要がないものですが、この会社はマーケティングのために取得しようです。それから面白い例で餃子があります。餃子と言えば通

常は豚肉を使うのですが、餡を鯨のたきに替えて、緑茶を練り込んだ皮で包んだ「鯨餡（アジア）餃子」というものを開発しました。グジャレのようなネーミングですが、輸出もしていますし、国内の留学生がよく買っているのが人気になっていくそうです。このように、日本文化に理解のある方が日本に来ることを考えて、商品を開発してみても良いと思います。

チャンスを見逃さないために 自社の対応を考えてみては

私もハラール・ジャパン協会は、ハラール認証を発行する団体ではありません。ハラールに対応できる製品のつくり方や買っていたくための情報提供を行うマーケティング支援や、ビジネスサポートを行う団体です。今回は細かいところまでお伝えできませんでしたが、皆さんもムスリムの方々がどのような味覚を持っているのか、どうしたらウケるのかということを考えてみてください。さらに自社の製品に認証が必要か否かということ、消費者の観点からも調べていただきたいと思えます。私どもは、国内バイヤーとのマッチングや、ムスリムの方を集めた試食会やテスト販売も行っています。まずは、たくさんの方々にもムスリムやハラールについて知っていただくところからお手伝いしたいと思っていますので、ぜひ、私どもが持っている情報やノウハウをご活用いただきたいと思います。