

神田外語大学紀要第 29 号
抜刷 2017 年

The Journal of Kanda University of International Studies Vol. 29 (2017)

我が国におけるハラール食品市場の現状と課題

鶴岡 公幸

我が国におけるハラール食品市場の現状と課題

鶴岡 公幸

1. 概要

イスラム教徒は世界約 16 億人、日本国内には留学生、企業研修生を含め約 20 万人と言われている。このうち 6 割にあたる 10 億人以上がアジア地域に住んでいる。イスラム教徒の世界的な人口の伸びは世界人口の伸び 1.4 倍を上回り、2030 年には約 22 億人、2050 年には 1.7 倍の約 28 億人に増え世界人口の 4 分の 1 以上を占めることが予想される。中でも最大のイスラム人口を抱えるインドネシアでは人口の約 2 億 5 千万人の約 9 割をイスラム教徒が占めかつ平均年齢が 30 歳前後で市場が若く経済成長が期待できる。同国は親日国であり、中間層の所得上昇に伴って日本への来訪者数が今後増えることが予想され、HIS など大手旅行代理店も同国からの訪日客獲得に力を入れている。このような状況にもかかわらず、東京五輪を 4 年後に控え観光立国を目指す我が国においては、イスラム教徒に対する食品インフラの整備は不十分であり、多様な食習慣への対応が求められている。国内のハラール¹食品市場規模は 1200 億と推定されており今後さらに拡大すると思われる。このような背景の中で本研究は我が国におけるハラール食品市場の現状と課題について考察する。なお国内向けのハラールとイスラム諸国向けのハラールがあり、これらは区別されるが、本稿では前者、つまりインバウンド（訪日）及び在日のイスラム教徒に向けた対応に絞り論を進めていく。我が国の食品市場でハラーム²対象は主として、豚肉とアルコールが挙げられるが、アルコールの禁

¹ イスラムの教えで「許されている」という意味のアラビア語がハラール（ハラル）【アラビア語: حلال Halāl】。具体的にはイスラム教で許される行為や食べ物のこと。ハラールとハラルは発音による表記の違いである。アラビア語では「ハラール」、マレーシアで使うマレー語では「ハラル」と発音する。

² ハラールとは反対に「禁じられている」と言う意味の言葉が「ハラーム（ハラム）」。具体的にはイス

令は豚肉に比較すると緩い。

2. 我が国の現状

我が国において「ハラール」が注目されるようになったのは、「日・ASEAN 友好協力 40 周年」に合せて 2013 年 7 月から東南アジア 5 ヵ国（タイ、マレーシア、ベトナム、フィリピン、インドネシア）の観光ビザの発給要件が緩和され、インドネシア、マレーシアなどイスラム教徒の多い国々からの観光客が急増したことからである。観光庁では「ムスリムおもてなしガイド」を作成しホテル、レストラン等を対象に基本的な情報提供と対応指針を示している。一方、国内にはハラール認証機関が数十団体あり、認証基準、認証費用もまちまちで、百万を超える場合もあれば、その十分の一くらいもあり、統一されていない。一般社団法人ハラール・ジャパン協会によれば、現在、日本で生産されているハラール認証製品やムスリム対応サービスは次のようなものがある。

表 1：国内における主なハラール認証製品

醤油、味噌、塩、マヨネーズ、かつお節、海苔、緑茶、鶏肉（国産）、牛肉（和牛・国産）、和菓子（あられ、まんじゅうなど）、洋菓子（カステラ、チーズケーキ、ゼリーなど）、飲料（ジュース）

小麦粉、カレー粉、お米、米加工品（米粉パンなど）、大豆加工品、ラーメン、うどん、そうめん、レトルトカレー、食パン、菓子パン、ジャム、ゼラチン、有機酸（食品添加物）、香料、健康食品

出典：一般社団法人ハラール・ジャパン協会 HP 他参照

ラム教で許されない行為や食べ物のこと。ハラーム対象になるのは食材以外にも、食肉解体処理方法（シャリーア）、加工・取扱い・流通、保管・陳列・提供、衛生・公衆衛生・食品安全、包装・表示と多岐に渡るが本稿では食材に焦点を絞る。食材については、豚、アルコール、犬、所定の方法で食肉解体処理されなかった動物、牙を持った動物、肉食性鳥類、ワニ、カメ、カエル、遺伝子組み換え生物が対象となる。

3. 食品製造業の動向

食品製造業では大企業よりも、融通が利き小ロットの生産が可能な中小零細企業を中心にハラール対応製品を製造する動きがある。千葉県香取市にある「ちび醤油株式会社」は2013年10月に「ハラールこいくち醤油」（1リットル540円、税込）をはじめた。NPO法人日本アジアハラール協会（NAHA）のハラール認証規定に従って発酵の過程で生じるアルコールの含有量を1%以内にした。主な販売対象はホテル、旅館、レストラン、弁当屋などである。小杉商品（三重県桑名市）は、ハラール認証を取得した「ハラールおちびさん納豆」を発売した。イスラム教徒の訪日客が利用するレストランや宿泊施設での需要を見込む。納豆についてタレもハラール認証を受けたものを使用している。

4. 外食産業の動向

外食産業におけるハラール対応には、ハラール認証店とムスリム向けメニュー提供店に分類される。豚肉の使用は固く禁止されているが、豚はベーコン、ソーセージ、ハムなどの食肉加工食品のみならず、パン、ビスケット、ケーキなど一見関係がなさそうに見える加工食品にも豚を原材料とするゼラチンや脂肪分が使用されていることが多い。豚肉以外の肉類も厳格なイスラム教徒は日本国内で食することを躊躇する傾向がある。食肉処理方法に関して疑念があるからである。一方、魚料理は食べられる種類が多い。よって、外食メニューの基本構成は野菜と魚を中心に考えるのが無難であろう。中でも和食は豚肉の使用頻度はあまり高くないので、中華料理や洋食よりは対応しやすいかもしれない。問題は和食のベースとなる醤油、味噌、みりん、酒といった調味料におけるアルコールの含有量である。自前で食材を製造・販売している外食店は成功している一方、食材を外部から調達している店舗は調達コストがかかり、経営が厳しいところが多い。ロイヤルホールディングスやグルメ杵屋は機内食向け、がんこフードサービスは味や調理法をハラール対応にした天ぷらや寿司を扱う店舗を増やす。「ラーメンとん太」

や「喜多方らーめん会津屋」などを展開する株式会社秀穂（千葉市）は2015年8月、同社的那須工場でハラール認証を取得しラーメンの原材料の商品化を始め、「ハラール認証食材」を使ったラーメン事業を今春から本格的に開始している。浅草雷門の近くにある「世界カフェ」はハラールメニューを提供している。大豆で作られたソイミートのあっさり塩焼きそばはその例だ。世界カフェは2014年11月に開店した。浅草は都内でもっとも外国人観光客が訪問する場所の一つだが、安心して泊まれる場所がない、乳製品と肉料理は一緒に食べないなど食に関しては滞在中の苦勞が多い。浅草にあるラーメン店成田屋では、豚肉ではなく鶏肉のチャーシューを使用しているが、味は全く遜色なく、ハラールメニューであることを感じさせない。同店では京都でもラーメン店を経営している。栃木県佐野市になるラーメン店「日光軒」（五箇大也代表）では、ムスリム対応のラーメン、餃子を提供し好評だ。

5. 流通小売業の動向

我が国の流通小売業はハラール対応が全体的には遅れている。例外的な存在として「業務スーパー」はハラール商品に力を入れており、商品一覧をホームページで確認できる。量販店ではイオンとその系列店がハラール商品に前向きに取り組んでいる。マレーシアなど多くのアジア諸国に進出しており、アジア諸国からの研修生を受け入れていることにも関連があるだろう。イオンは2016年4月5日より関東地区の28店舗でハラール商品を販売している。トップバリュー16商品がその対象である。また2016年7月27日より、首都圏約600店舗あるイオングループのミニスーパー「まいばすけっと」の104店で販売スタートさせ、全体の約20%の店舗でのトライアル販売を開始した。イオントップバリュのハラール商品は約20点ある。チョコレートミルク、チョコレートアーモンド、キューブスープベースのトムヤム味、インスタントヌードル カレー味、野菜味に、はちみつ、スパゲティ、マカロニなどである。またイオン幕張新都心店には、イオン本社のあ

る海浜幕張駅に近くのフラグシップであることもあり、イスラム教徒用の礼拝室が用意されている。その他では、富山県にある三井アウトレットパーク（北陸小矢部）では礼拝スペースがある。LAOX 秋葉原本店では、2015年3月からハラール食品コーナーを設置している。一方、在日イスラム教徒を対象とした小規模な店舗は新大久保、御徒町、浅草及びムスリム人口が集中するエリアに点在しており首都圏を中心に国内100店舗以上ある。利用者の多くがパキスタン、バングラディッシュ出身者など在日のムスリム教徒で日本人顧客は少ない。一方、コンビニエンスストアの組織的な対応は今のところみられない。

6. 大学の取組み

国公立大学の大学生協でイスラム教徒の留学生のための「ハラールメニュー」の提供が増えてきている。北海道大学、東北大学、山形大学、埼玉大学、東京大学、東京工業大学、電気通信大学、山梨大学、名古屋大学、名古屋工業大学、三重大学、金沢大学、富山大学、京都大学、岡山大学、広島大学、鳥取大学、高知大学、九州大学、長崎大学、静岡県立大学などがその例だ。宇都宮大学でもイスラム教徒の留学生が約50名在籍している工学部のある陽東キャンパスの生協食堂で「ハラール食」の提供をはじめた。一方、私立大学でも早稲田大学、立命館大学、同志社大学、国際大学、立命館アジア太平洋大学など留学生が多い大学ではハラール対応メニューが学内の生協で提供されている。上智大学ではハラール弁当販売、神田外語大学（千葉市）の学内にあるアジアンレストラン「食神」では、NAHA(日本アジアハラール協会)より「ムスリムフレンドリー・ハラール認証」を取得しハラール餃子、ハラールカレーなどのメニューを提供している。豚肉を使用しない他、醤油の代わりにダシを使う、揚げ物は植物油を使う、みりんは使わないなど、徹底管理を行っている。食器や調理器具なども、ハラールメニュー専用の物を使用し食材の保管、保存も分別管理している。また「食神」ではイフター

ル³のイベントを昨年から開催している。

7. ホテルの対応

大手ホテルチェーンではハラール対応が現状では組織的な動きは見られない。一方、中規模ホテルの中でムスリム客を対象に取り組んでいる。都内にある「さくらホテル幡ヶ谷」ではハラールメニューの提供のみならず、ムスリムのスタッフの採用、お祈り部屋が設置されている。観光客の多い京都にある「新阪急ホテル」にある「美濃吉・京都新阪急ホテル店」でも、鴨肉や生麩などを使用したイスラム教徒向けにハラール御前を提供している。幕張メッセに多くの外国人が訪れる千葉市海浜幕張にある「ホテルスプリング幕張」でもハラール対応すべく同ホテル内の和食、洋食、中華の各レストランでハラールメニューを提供している。豚肉、アルコールを料理に使用しないことはもちろん、調理場をハラールと一般に分け、包丁、まな板、鍋釜類、食器類を分ける状態にしている。札幌にある「アートホテルズ札幌」でも顧客からの要望があれば、ハラール対応したハンバーガーをホテル内のレストランで提供している。著者は牛肉をパテに使用したチーズバーガーを試食した。ポテトとサラダバー付¥1,580 で値段は高めだがジューシーな味わいでハラールを意識せずとも美味しく味わうことができた。今後、外国人客（特にムスリム教徒）の多い観光地のホテル、旅館などでも同様な対応が増えてくることが予想される。

8. その他企業の動向

株式会社コシダカが運営するカラオケ本舗まねきねこ四谷三丁目店は、日本初のハラール認証を受けたカラオケ店である。2014年12月にマレーシアハラールコーポレーション（MHC）から認証を受け、礼拝スペースを確保すると共に、多くの

³ イフタールは、イスラム教の断食月（ラマダン）に間、日没にとる食事。

ハラールメニューを提供している。ハンバーグ、ピザ、カレー、ラーメン、ポテトフライ、唐揚げ、餃子、チキンナゲット、おつまみソーセージ（チキン使用）など食べやすかつ他店ではあまり食べられないメニューを提供している。開店から半年が経って以降、在日イスラム教徒の間でロコミを通して広がり毎月 100 名以上の来客がある。顧客サービスにおいては、インドネシア人の従業員を採用したことも効果があったという。最近では海外を含めメディア取材が多くなったという。顧客の 8 割以上がインドネシア人で、しかも女性が多い。ほぼ毎月、季節に合わせた交流イベントを開催しており、都内のイスラム教徒の社交場としての役割を果たしている。今後の課題は、四谷三丁目店以外のまねきねこの店舗でのハラール対応の普及である。店長はもちろんアルバイトを含めた店員の理解が成功の鍵を握っていると同店店長で営業統括本部の山谷大樹氏は語っている。

企業の社員食堂の中で農機メーカーのヤンマーは、東南アジアでの事業拡大とムスリム社員への配慮から 2016 年 3 月より大阪本社の社員食堂でハラールメニューを提供しはじめた。東京急行電鉄は子会社、東急グルメフロントが訪日客の沿線への誘致を強化すべく、「ハラール認証」を取得した食品の販売事業に参入している。ホテル、レストラン、飲食店を主な顧客としてハラール食品を販売、輸出する。日本通運は国内トラック輸送について「ハラール認証」を 2016 年 2 月下旬取得した。またそれに先立ち東京食品ターミナル事業所（東京・大田区）の倉庫内のスペースや業務手順を対象に日本ハラール協会から 1 月下旬に認証を受けている。イスラム圏での和食人気に対応し、国産食材の輸出を増やすインフラを整備している。

9. 提案

以上述べてきた国内におけるハラール対応の状況を踏まえ、ハラール食品を我が国で普及する上で以下 3 点を提案したい。

9. 1 ムスリムフレンドリーな食環境の整備

スーパーマーケット、コンビニエンスストアなど流通小売業においては、ムスリム教徒でも安心して買い物ができるようハラールコーナーを設定することを提案したい。外食・中食においては、寿司店に「わさび抜きメニュー」があるように、ハラーム食品を使用しないで作る「ハラールメニュー」や「ハラール弁当」の提供などムスリムフレンドリーな対応から始めることが望ましい。ハラール食品とは、特殊な宗教を信じている特別な食べ物ではなく、食材（豚）と調味料（醤油、みりん、酒などアルコール含有物）に制約があるだけで、普通の食事であることを理解する必要がある。むしろハラールは身体に優しい健康食と位置づけることで、一般客も手に取りやすくなるだろう。ハラール認証を受けたメニューは、一般の食事と同様に十分楽しむことができるものだ。食品は原材料の確保から最終商品になるまでの調理・加工の流れがあるので、サプライチェーン全体の中で何をどのように調達、管理しているかトレーサビリティを明らかにすることがハラール食品の普及に今後は必要となるだろう。この意味ではオーガニック食材と似ている。外食では成分表示を明記することにより、ムスリム本人が判断できる情報を提供してあげることがムスリムフレンドリーな対応と言える。

9. 2 ハラール教育の実施

国内ではイスラム教は遠い国の宗教であり、戒律が厳しすぎるイメージと共にISなどテロリストとの関連でネガティブに捉えられがちである。我が国におけるムスリムを理解するための教育が他の先進国と比較しても不十分である。例えば、豚をタブー視し禁忌することは日本人からすると合理性に欠けていると考えられる。しかしこの背景には、当時の衛生面への危惧（豚肉は十分加熱しないと食中毒を起こす危険性が高い）、家畜としての複合価値がないこと（牛やヤギは乳を出し、鶏は卵を産むが、豚は食肉としてしか活用できない）、繁殖力が強く食べては寝て交尾を繰り返す豚の生活パターンは厳しい気候条件の中でストイックな

生活を強いられた人々から忌み嫌う対象となったこと、食糧の確保、水資源の確保という点から有害（豚は人間の食するほぼ全ての食物を食しかつ大量の水を消費する）など、様々な政治的経済的背景があった。一見不合理な戒律も当時においてはそれなりの合理的な理由があることを学習することによりムスリムに対する理解を促進すべきである。

9. 3 認証機関の統一

我が国においては認証機関が乱立しており、それらの相互の交流が十分行われているとは言い難い。本来の目的は同じであるはずなので、官民の連携を促進すべく、国が主導し統一された認証機関を設立する時期がきている。認証機関の枠を超えて全国どこからでも食材調達が可能にできれば食材調達コストが下がり、その結果、現状では高めのハラールメニューの客単価も下がり顧客にとってメリットがあるだろう。

10. まとめ

ハラール食品の普及においては、無理のない範囲で工夫と知恵を出すことで、利害関係者ができることから始めることが現実的であろう。イスラム教徒のほとんどの留学生は、中国、韓国その他の留学生以上に学業が終わると日本で就職することなく帰国してしまう傾向が強い。その大きな要因の一つに日本国内における食の問題がある。彼らには日本とイスラム文化圏を結ぶ架け橋になりえる大切な人材である。日本社会におけるハラール食品の認知度を高め、食を通して、排除でもなければ同化でもなく、イスラム教徒と共存することが必要である。イスラム教徒との共存は世界的な課題であり、我が国における食のインバウンド促進のためにも不可欠である。

謝辞

本稿作成にあたっては、株式会社コシダカ営業統括本部・まねきねこ四谷三丁目店店长、山岡大樹氏、アートホテルズ札幌料飲課シニアスタッフ、石崎由香さんのご協力を頂いた。ここに謝意を表す。

表2：我が国における主なハラール認証機関

宗教法人 日本ムスリム協会 東京都 渋谷区代々木 2-26-5 バロール代々木 1004 号 1952 年設立、1968 年 6 月に宗教法人として認可 http://jmaweb.net/
NPO 法人 日本ハラール協会 大阪市平野区西脇 1-1-2 ミヤコ三愛ビル 2010 年 3 月発足（2010 年 12 月法人化） http://www.jhalal.com/
NPO 法人 日本アジアハラール協会 千葉県千葉市花見川区幕張本郷 2-18-1-202 2013 年設立 http://web.nipponasia-halal.org/
宗教法人 日本イスラム文化センター / マスジド大塚 東京都豊島区南大塚 3-42-7 1994 年 2 月 17 日創設、1997 年 JIT は宗教法人日本イスラーム文化センター 東京支部として登録される。 http://www.islam.or.jp/
イスラミックセンター・ジャパン 1968 年創設、1975 年宗教法人として認可 東京都世田谷区大原 1-16-11 http://islamcenter.or.jp/
マレーシア ハラル コーポレーション株式会社 東京都新宿区四谷 4-32-1 吉岡ビル 3F http://mhalalc.jp/
京都ハラール評議会 京都市上京区宮垣町 92-1F 2012 年設立 http://www.halal-kyoto.net/
出典：一般社団法人ハラール・ジャパン協会 HP より引用

参考文献

国土交通省観光庁 (2015) 『ムスリムおもてなしガイドブック』

佐々木良昭 (2014) 『ハラールマーケット最前線』、実業之日本社

茂野綾美 (2011) 「日系企業によるハラール市場開拓に向けて」 NRI knowledge
Insight p1-p.2, 2011年1月号

富沢寿勇 (2016) 「食をめぐる異なる価値との共生—グローバル化の中でのハラール
とローカルティー」 多文化社会研究 2, pp.29-48, 2016

日経 MJ (流通新聞) (2015) 「ロイヤル、ハラール対応工場 1日稼働 ホテル向け
外販視野」 15 ページ 2015年6月29日

日経産業新聞 (2016) 「ハラール物流 国内でも認証」日経産業新聞 14 ページ、2016
年3月4日

// 「日本海水 塩 6製品、ハラール認証取得 国内食品メーカー向け」 014 ページ、
2015年4月8日

日本経済新聞 (2016) 「ハラール認証ラーメン 秀穂、工場に専用設備」 地方経済版
千葉、2月4日

// 「東京の倉庫 ハラール認証」 朝刊 09 ページ、2月8日

// 「ムスリム客 富山に誘え」 地方経済版 北陸、1月9日

// (2015) 「ハラール食品販売に参入 東急電鉄子会社 ホテル・飲食店向け」 地方
経済面 東京、12月5日

// 「宇都宮大、学食で「ハラール食」 朝刊 29 ページ、10月28日

// 「イスラム客和食に誘う」 地方経済面 近畿 B 2015年4月16日

// 「納豆、ハラール対応 小杉食品、工場が認証取得」 地方経済面 中部 2015年9
月5日

// 「かつお節にハラール認証 福島鯉、イスラム圏を開拓」 地方経済面 京都・滋
賀 2015年4月15日

樋口直人・丹野清人 (2000)『食文化の越境とハラール食品産業の形成—在日ムスリム移民を事例として—』徳島大学社会科学研究 2000

毎日新聞「雑記帳：札幌市中央区の「アートホテルズ札幌」が・・・」北海道朝刊 29 ページ 社会面 2016年8月11日、毎日新聞社

〃「ムスリム：進む企業内対応 社員にハラールフード、礼拝堂整備 東南アジアと関係強化で」大阪朝刊 7 ページ 経済面 2016年7月26日

一般社団法人ハラール・ジャパン協会 HP <http://www.halal.or.jp/>