

### Ⅲ 国内ムスリムを対象とした国内ハラール食品対応の方向性

---

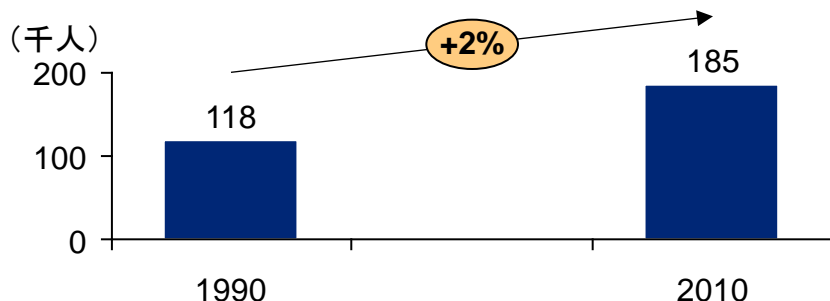
- ④ ムスリム在留者、旅行者の懸念点は？
- ⑤ 国内ハラール認証対応の問題点は？

## 4 ムスリム在留者、旅行者の懸念点は何か？ 国内におけるハラール需要の高まり

### 日本において高まるハラール需要

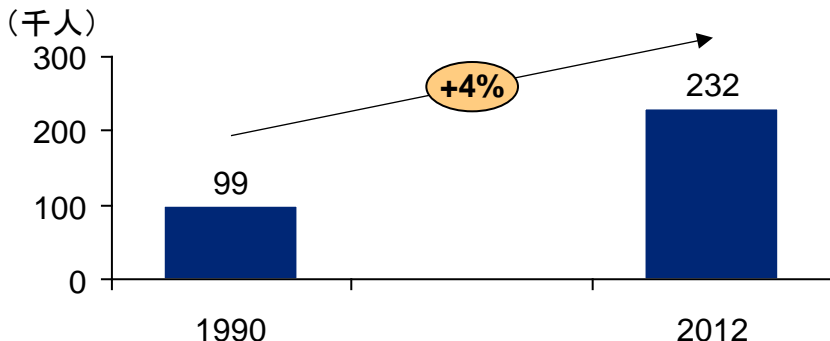
#### ■ 在留ムスリム人口推移(1990-2010年)

- 労働者の受け入れはTPP交渉において論点として挙げられており、**今後ムスリム人口は更に大きく増加する可能性**



#### ■ インドネシア・マレーシアからの訪日外客数推移(1990-2012年)

- イスラム国の**急速な経済成長や観光立国宣言等**が追い風となり、日本へ**観光に訪れるムスリムは近年急増**している



### 日本全国のハラールレストラン数\*1

- 在留ムスリム人口が20万人台に迫り、年間23万人以上のムスリムの観光客が訪日しているにも関わらず、**ハラールレストラン数は全国に56店舗のみ**\*1

所在地		ハラールレストラン数
首都圏	東京都	46
	神奈川県	3
	埼玉県	1
	栃木県	1
関西	大阪府	2
	兵庫県	1
その他	愛知県	1
	栃木県	1
合計		<b>56</b>

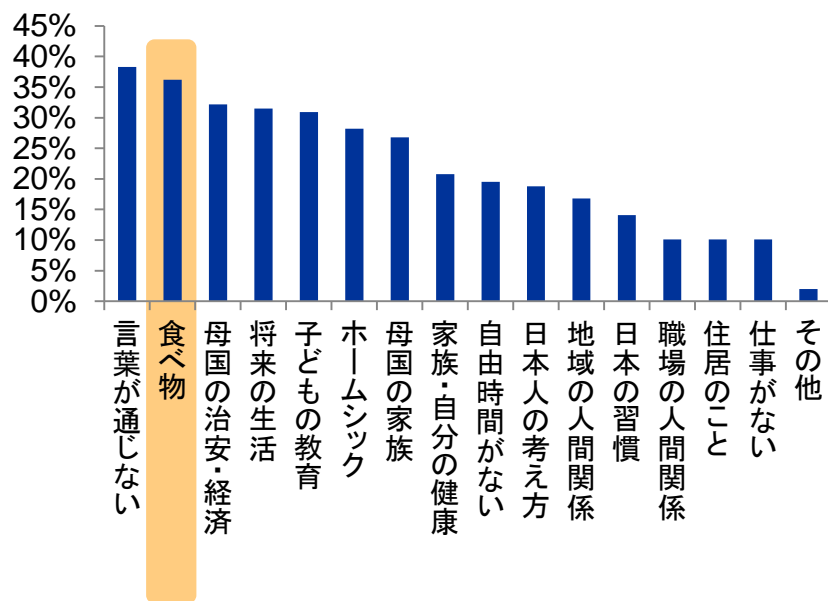
- 国内事業者はムスリム対応への意欲はあるものの、**イスラム教の習慣への理解が広がっていない現状**
- 2013年7~8月に千葉県が221の県内観光施設事業者に対しおこなった「イスラム教徒の観光客受け入れ調査」によれば、**約半数の事業者が「理解が浅く接し方が分からない」と回答**

ムスリムの在留者や観光者は急増傾向にあるものの、日本事業者の間で対応が至っていない

## 4 ムスリム在留者、旅行者の懸念点は何か？ 在留・訪日ムスリムによる不安の声

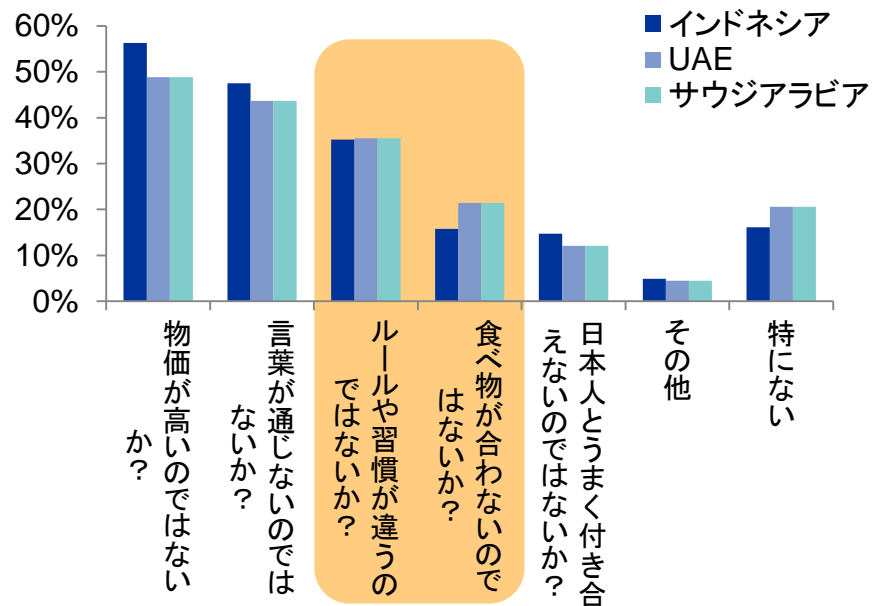
### 在留ムスリムの悩み・心配事

■ 在留ムスリムの中には「食事」に不安を感じる人々が多い模様



### 日本への旅行に関して不安なこと

■ イスラムの戒律を守るムスリムの人々にとって、外国旅行先ではある程度、寛容さが許されるとはいえ、「食事」と「ルール・習慣」に対し不安を感じる人々が多い



国内ハラル認証  
関連有識者

海外から遊びに来た友人が、日本の料理の原材料が分からないため、持ち込んだ缶詰やカップ麺だけで過ごしたといったエピソードはよくあります。ムスリムの方々が安心できる環境作りが求められている


在留ムスリムや観光者は、日本における食事に不安を覚えており、ムスリムが安心できる情報提供や環境作りが求められている

## 5 国内ハラール認証対応の問題点は？ 国内ムスリムの未充足ニーズ

— 対象ムスリム\*1 —

— まだ充足されていないニーズ —

— 参考事例 —

		食事	(参考)その他	
日本の環境に 適応	現在の居住者約20万人 来訪者約20万人のうち大多数	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 豚等ハラールでない肉やその成分、アルコールの含有の有無を認識することが困難               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 豚等ハラールでない肉やその成分、アルコールが含まれていないことが分かれば、積極的に日本食を楽しみたい</li> <li>✓ 成分表示が日本語であることがハードルに</li> <li>✓ 土産物についても表示の充実化が必要</li> </ul> </li> <li>■ ムスリムディッシュ*2が限定的               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 厳密なハラール認証品でなくとも、安心して楽しめるムスリムディッシュの充実が求められている</li> <li>✓ 特に、手ごろな値段の日本食に対するニーズ大</li> <li>✓ 国内での消費に限らず、訪日や帰国で利用する飛行機の機内食でも需要が大きい</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 清め・礼拝の施設が未整備               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 礼拝に先立って不可欠な清めの施設が未整備</li> <li>✓ 礼拝に必要なついたてや、礼拝時刻・方角が分かるような配慮が必要</li> </ul> </li> <li>■ その他、ムスリムが観光を楽しめる環境整備が必要               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ムスリムが頻繁に利用する施設の情報提供が不足</li> <li>✓ ムスリムの文化に配慮した対応が不十分</li> <li>✓ WiFiが未整備</li> </ul> </li> </ul>	 <b>I</b> オーストラリア (ムスリム・フレンドリー化)
	ムスリム国の基準を適用	現在の居住者・来訪者の一部／現在まだ日本に居住・来訪していない層	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 厳格な“ハラール認証”食品が入手困難               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ハラール認証が普及していないことが、来訪者・居住者数増を抑制</li> <li>✓ 現在来日されているムスリムの方でも、自らの意志ではなく仕事等の事情で来日される方の中には、厳密なハラール食品を希望される方も</li> </ul> </li> </ul>	

現状の在留者・旅行者の中には現状の日本のインフラで最大限の努力(ポーク・アルコールの確認)を実施；より厳格なムスリム旅行者の受け入れのためには、更に踏み込んだ施策が必要

\*1: 各種インタビューを踏まえて記載 \*2: 厳密なハラール認証品ではないが、豚やアルコールを含まないなど、ムスリムに配慮した食品

## 5 国内ハラル認証対応の問題点は？

# (参考)機内食におけるムスリムディッシュ提供の可能性

### 国内事業者の機内食におけるムスリムディッシュ提供事例

#### 航空： ANA

##### 背景

- イスラム圏からの旅行需要拡大を見据え、ムスリムディッシュ提供を強化する狙い
  - ✓ 自社機内および海外エアラインからのケータリング業務の双方において、ムスリムディッシュ提供を強化する狙い

##### 取組内容

- 世界最大の機内ハラル食提供プロバイダであるマレーシアBrahim'sと業務提携
  - ✓ ANAが和食に関する技術指導・ノウハウの提供を行う一方で、Brahim'sよりハラル食に関する技術指導・ノウハウの提供を受ける
- 2014年後半より、自前のムスリムディッシュを機内で提供予定

#### ムスリム対応チキン製造： 南薩食鳥

- 機内食向けの国産ムスリム対応チキンの安定供給が求められている
  - ✓ 現在国産のムスリム対応チキンがほとんどないため、ブラジル産チキンが和食として提供されている
  - ✓ 季節や通関の事情によりブラジル産チキンの供給は安定しておらず、3-4ヶ月単位でメニューが固定された機内食の提供に支障をきたしている

- ローカルハラル認証を取得したムスリム対応チキンを機内食向けに提供



南薩食鳥  
ハラル事業担当者

機内食事業は今一番有望だと感じているビジネスの1つ。今後はチキンだけでなく、ソースなど幅広く提供していきたい

ムスリムが訪日に際して利用する飛行機においても、ムスリムディッシュ提供が求められている一部の国内事業者は既に機内食へのムスリムディッシュ提供ビジネスに着手

## 5 国内ハラール認証対応の問題点は？

### (参考) 食事以外の観点による在留・訪日ムスリムからの要望

#### 在留・訪日ムスリムからの要望

##### 清め

###### ■ 清め用施設を整備して欲しい

- ✓ 礼拝には清めが不可欠
- ✓ やむなくペットボトルの水を持ち込み、トイレで清めを行わざるを得ない



##### 礼拝

###### ■ 礼拝用のついたてを設置して欲しい

- ✓ 礼拝をしている人の前を通ると無効となるため、聖地マッカの方向についたてを置く対応が必要

###### ■ 礼拝時刻・方角が分かるよう配慮して欲しい

- ✓ 礼拝時刻: 東京、大阪等日本国内でも異なり、「聞かれたら答えられる」おもてなしが必要
- ✓ 礼拝の方角: 聖地マッカの方角を示す「キブラ」の設置が必要
- ✓ 但し、信仰に関わる問題であるため、聞かれていないにも関わらずお伝えするのはタブー

##### その他 観光全般

###### ■ ムスリムがよく利用する施設の情報を提供して欲しい

- ✓ マスジット、ハラールショップ、ムスリムディッシュ提供レストランが分かる地図の用意が必要

###### ■ ムスリムの文化に配慮した対応を心掛けて欲しい

- ✓ ホテルにおいて男性(女性)の接客は男性(女性)が行う、ホテルの部屋にアルコールを置かない、など

###### ■ WiFiを整備して欲しい

- ✓ 特にASEANの若者は、お祈りの方角やレストランなど、様々な情報をスマートフォンで収集することが多い

在留・訪日ムスリムに対して日本での暮らし・旅行をより楽しんでいただくためには、  
清め・礼拝を中心として、食事以外の面も含めた総合的な「おもてなし」が不可欠

## 5 国内ハラール認証対応の問題点は？

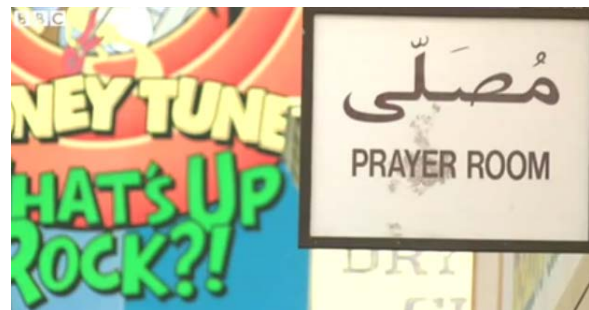
### 1 足元での「ムスリム・フレンドリー」化の重要性 - オーストラリアの事例

#### — オーストラリア:ゴールドコーストにおける取り組み —

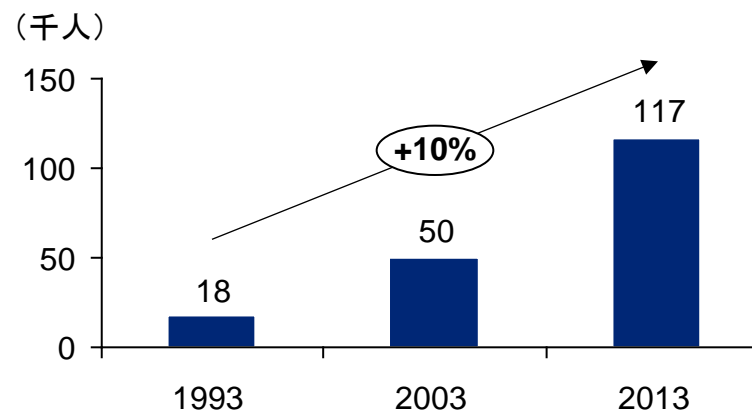
州政府	<b>■ 州政府がムスリムフレンドリー化を全面サポート</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➢ クイーンランド州オフィシャルホームページにてハラールフード提供レストランやスーパーを紹介</li><li>➢ 観光地区に礼拝室を設けるなど、積極的にムスリム観光客にアプローチ</li><li>➢ ゴールドコースト市長によるUAE観光通商庁長への売り込み</li><li>➢ 市内レストランへの営業時間延長の呼びかけ</li></ul>
	<b>■ ラマダーン期を狙った中東地域からの集客戦略</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➢ 2010年にはゴールドコーストにおける人気観光スポットであるサーファーズパラダイスにマリオットホテルとクイーンランド州政府が協同でラマダーンラウンジを設置</li></ul>
民間	<b>■ 民間によるムスリム歓迎環境の整備</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➢ イスラム団体: 1996年に設立した同協会はラマダーン期に合わせ中東地域からの観光客に対し快適な礼拝室を提供</li><li>➢ ホテル: ハラール料理提供のための専門シェフ雇用によるおもてなし環境の整備</li></ul>

#### — 取り組み実績(例) —

##### ■ 観光地区で見られるムスリム用礼拝室



##### ■ (参考) 北アフリカ及び中東地域からオーストラリアへのインバウンド旅客数推移(1993-2013)



ハラール認証の取得までは目指さない「ムスリム・フレンドリー」対応により、ムスリム旅行者の取り込みに成功；日本としても、足元では厳格なハラール認証ではなく、「ムスリム・フレンドリー」化を推進すべき？



## 5 国内ハラール認証対応の問題点は？

### II 中長期的なハラール認証の可能性 - 南アフリカ共和国の事例

#### 南アフリカ共和国における取り組み

##### 背景

- ムスリム比率の高い北アフリカへの輸出量が多く、輸出向けにハラール認証品を製造
  - アフリカ大陸の低価格消費財の約50%は南アフリカの貿易業者が取り扱っており、業者の35%はムスリム

##### インバウンド対応状況

- 南アフリカ国内小売店の店頭に並ぶ商品のうち、約60%はハラール認証品となっており、観光客でもハラール製品を見つけやすい状況
- 国内ハラール認証機関SANHA (South African National Halal Authority) が国を挙げたハラールツーリズムの推進の重要性を表明(2013年5月時点)しており、更なるムスリム対応が進む可能性
  - SANHAはハラールトラベルの世界的な権威であるCrescentrating社の南アフリカでの代理店も務める
  - ホテルなどハラール対応施設の更なる充実化を図りたい考え

#### 結果として築いた地位

- ムスリム旅行者からの「ハラール・フレンドリー」との認知を獲得し、ハラールトラベルの世界的な権威であるCrescentrating社の格付けで上位にランクイン

#### <Halal Friendly Holiday Destinations 2013 – Non OIC>

Ranking	Countries (Non-OIC)	ムスリム比率 (2010年)
1	Singapore	14.9%
2	Bosnia & Herzegovina	41.6%
3	Thailand	5.8%
4	South Africa	1.5%
5	India	14.6%
6	United Kingdom	4.6%
7	Sri Lanka	8.5%
8	Australia	1.9%
9	Germany	5.0%
10	Hong Kong	1.3%

輸出向けのハラール認証品を国内でも提供することで、「ハラール・フレンドリー」国家としての認知を確立；日本としても、中長期的には、ハラール認証品を輸出と合わせて国内でも販売することで、在留・訪日ムスリムの需要が更に取り込める可能性？



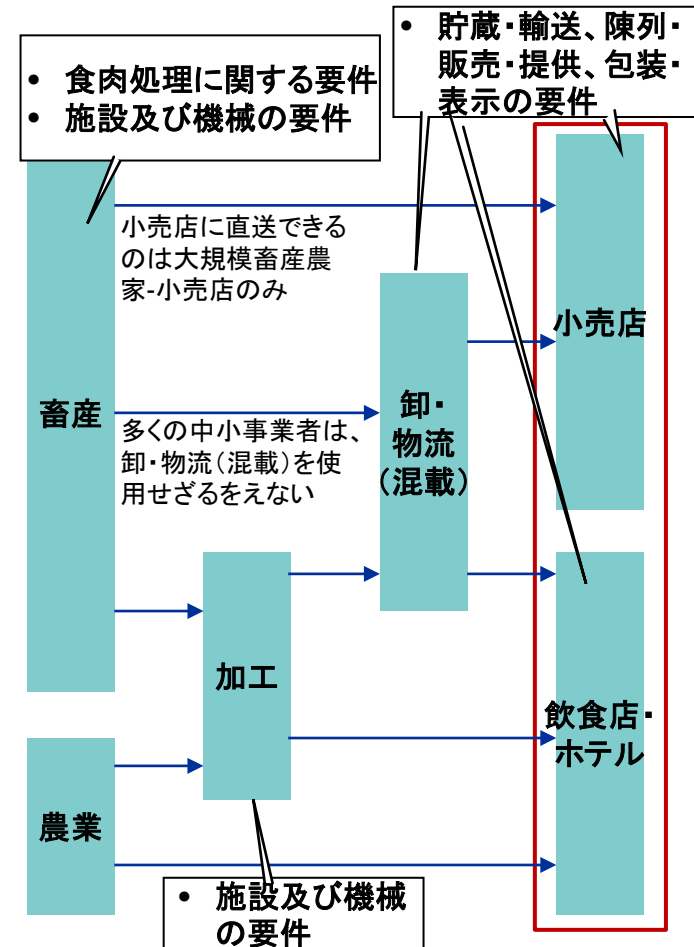
5 国内ハラール認証対応の問題点は？

# ハラール認証取得に関わる課題 - 国内 - 取得難易度の高さ(再掲)

## ハラール認証において国内事業者が達成困難な点

認証手続き全般		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 「ハラール」に対する情報が不足しており、誰に相談してよいか分からない状態</li> <li>■ 1製品あたり数百万円単位の認証取得費用が負担</li> <li>■ 認証取得のための書類作成業務が負担</li> </ul>
生産	食肉処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 日本国内において資格を有するムスリム屠畜人の確保は困難</li> <li>■ 屠畜場のハラール認証のみならず、牛1頭毎の認証が必要</li> </ul>
	加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ハラール専用設備の確保が必要であり、追加投資が発生する可能性も</li> </ul>
流通		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 厳格なハラール認証を日本国内で取得しようとしても、制度が存在しない状況 (例: <span style="border: 1px solid red; padding: 2px;">マレーシアMS2400-3 / 2400</span>)</li> </ul>

## (参考)ハラール認証取得食品の流通構造



ハラール認証取得に向けたハードルが高く、認証取得が投資に見合わない可能性  
特に中小事業者にとって費用面での負担が大きくなっている