（資料１）

「ハラール」に係る取組状況

農林水産省

【お問い合わせ先】
農林水産省食料産業局企画課
TEL：03－3502－5742
農林水産省食料産業局輸出促進グループ
TEL：03－3502－3408

ハラールとは

〇ハラール（Halal)食品とは、<u>イスラムの法に基づき食べることを許された食品。</u>
〇ハラーム(Haram）食品とは、<u>食べることを禁止された食品</u> 。

＜ハラール食品＞
〇野菜・果物・キノコ
〇海生生物
（※イラン等の一部のシーア派国では鱗の無い魚はハラーム）
〇牛乳、卵

△牛肉等の畜産物
△加工食品
等

ハラール食品か否かの確認が必要。

＜ハラーム食品＞
×豚／犬等の牙を持つ動物
×血液
×イスラムの法に基づくと畜方法によらず死んだ動物の肉。（機械・電気を使ったと畜はイスラム法の解釈によって分かれる。）
×酒などのアルコールが含まれているもの。

ハラール認証のマーク例

【マレーシア・JAKIM】

【インドネシア・LPPOM-MUI】

ハラール食品であることを確認する仕組みとしてハラール認証制度が発達

※ハラール認証は、宗教上の理由からムスリムの消費者が食品をチェックする指標となる規格であり、基本的に輸入規制ではない。
※認証取得のためには、ＨＡＣＣＰなどの衛生管理を行っていることが求められる。

例）輸入規制となる場合
マレーシア：ハラール認証のない肉は輸入禁止
サウジアラビア：酒類は輸入禁止

＜確認項目＞
〇ハラーム食品に汚染されていないか。（含有、接触）
〇イスラム法に基づくと畜方法を行っているか。

どこまで厳密に汚染されていないかを確認するのは、各国の認証機関ごとに異なる。

例１：醤油や酢の残留アルコール許容値の差異、原料のハラール性の判断等々。
例２：マレーシアでは、ハラール製品を製造する工場が養豚場、下水処理場から5km以上離れている必要。

日本のハラール認証団体

平成26年6月JETRO資料より作成

ハラールとハラール認証

輸入国認証機関が認めた国内団体（2014年3月時点）

■ ハラールマークは認証取得した国内団体のものを表示（原則）。
■ UAEは政府間申請から、オンラインでの直接申請方式を導入（2013年11月）

国内認証団体	マレーシア	インドネシア	UAE・カタール
	JAKIM（マレーシア・イスラーム開発庁）	LPPOM-MUI（インドネシア・ウラマー評議会　食料・薬品・化粧品研究所）	UAE連邦政府食品輸入制度に内包（肉、肉加工品）
宗教法人日本ムスリム協会（JMA）（拓殖大学イスラーム研究所）	○	○（加工食品、香料）	
宗教法人日本イスラーム文化センター （マスジド大塚）			（と畜証明書発行）
NPO法人日本ハラール協会(JHA)	○		
九州イスラミックカルチャーセンター（福岡マスジド）		○（と畜）	

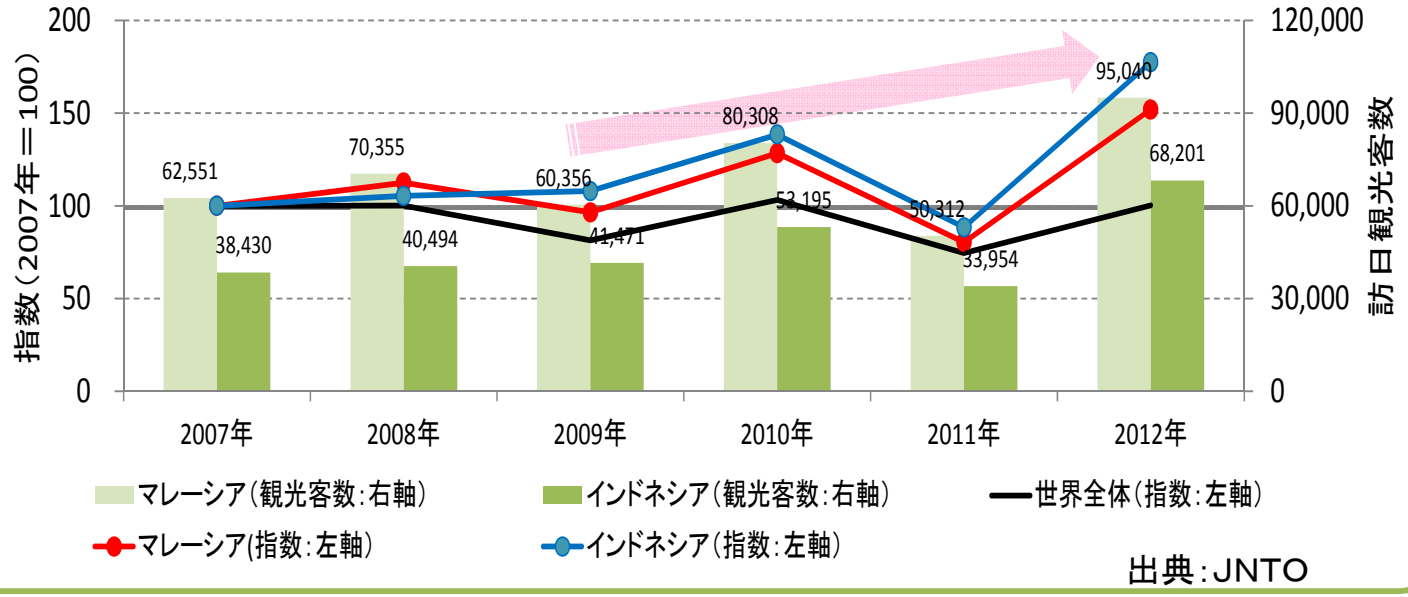
〔注〕 1．各国認証団体の公開資料等より、2014年3月時点でジェトロが確認が取れたもののみ記載。
2．UAE当局は2013年11月よりオンラインによる直接申請を開始。
3．マレーシアへの牛肉輸出は、動物検疫上不可。現在解禁に向け協議中。
4．2014年７月に、UAE連邦環境水資源省により、イスラミックセンタージャパンの認定が取り消された。
5．2014年９月24日以降、UAE当局が求める条件を満たした牛肉のカタール向け輸出が可能となった。
6．2014年12月3日以降、インドネシアへの牛肉輸出が可能となった。
〔出所〕各種資料よりジェトロまとめ

Copyright © 2014　JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

増加するムスリム観光客への対応

イスラム圏からの訪日観光客

- マレーシアからの訪日観光客数は1.5倍（対2007年比）、インドネシアからの訪日観光客数は1.8倍（同比）と増加傾向
- 世界全体は東日本大震災前と同水準の回復に止まるも、イスラム圏からの観光客数は震災前の水準を上回る回復



出典：JNTO

日本食の評価・人気メニュー

- **インドネシアでは好きな外国料理の1位が日本料理。UAEでも日本料理は4位。**
- **好きな日本料理メニューは、インドネシア、UAE共に、寿司・刺身の他、しゃぶしゃぶなど牛肉を使った料理も人気。**

好きな日本料理メニュー（単一回答）

インドネシア

1位	寿司・刺身	20.4%
2位	ラーメン	17.4%
3位	しゃぶしゃぶ・すき焼き・牛丼	16.2%
4位	焼き鳥	11.2%
5位	天ぷら	10.0%
その他		24.8%

UAE

1位	寿司・刺身	31.8%
2位	焼き鳥	14.2%
3位	天ぷら	12.8%
4位	カレーライス	9.2%
5位	しゃぶしゃぶ・すき焼き・牛丼	8.8%
その他		23.2%

※ 回答者に対して、好きな日本料理を1位から3位まで必ず3つ回答するように 求めた。本表は1位の結果。

※ 回答者数はそれぞれ500名。

※ JETROの「日本食品に対する消費者アンケート調査（2013年度版）」を元に農林水産省で整理。

○ 一方、ムスリム観光客に対して、これらの日本料理をハラール食品 として提供する場合、例えば次のような課題が考えられる。
- 厨房のハラール専用化が必要。
- 店内でアルコール飲料の提供が不可。
- 牛肉や鶏肉がハラールと畜されていることが必要。
- みりんや料理酒の使用が不可。
- 醤油や食酢など微量のアルコールを含有する調味料のハラール性の確認が必要。
- 原材料内の食肉由来成分等のハラール性の確認が必要。

総理によるトップセールスにおけるハラール処理した和牛の提供

○　昨年５月の総理の中東訪問で行われた日本UAEビジネスフォーラム（５月１日）の開催前に、日本食を紹介するイベントを実施。

○　その中で、宮崎牛を日本国内でハラール処理した上で、現地に持ち込み、ステーキにして参加者にふるまったところ。

ハラール処理した宮崎牛ステーキ

安倍総理による試食

試食風景

ハラール対応における現在の課題と農林水産省の支援措置

現在の課題

- 国によりハラール認証の条件が異なるため、輸出先国、品目毎の確認と対応が必要。
  （例１：醤油や酢の残留アルコール許容値の差異、原料のハラール性の判断等々。）
  （例２：マレーシアでは、ハラール製品を製造する工場が養豚場、下水処理場から5km以上離れている必要。）
- 日本の牛肉の処理施設の大半は豚の処理も行っていることから、ハラール認証取得が困難。

支援措置について

- ハラール認証の取得に向けた検査員の招へい、認証の取得費用等を支援。
- ジェトロにハラール食品の専門家を配置して相談に対応。事業者向けハラールセミナーを開催。
  イスラム圏を対象とした国内外での商談会や見本市への出展を支援。
- 輸出に必要なハラール対応食肉処理施設の整備を支援。
- ハラール牛肉を生産するための在留資格の要件を緩和。

方向性

- 輸出に向けたハラール認証の取得を目指す事業者等への情報提供のあり方を検討する。
- 輸出と合わせて、訪日するムスリム観光客等もターゲットとして、国内の食品産業におけるノンポーク、
  ノンアルコールなどの客観的な表示や情報共有の取組を検討する。
- ハラール認証取得に向けた各種支援を通じ、成功事例の創出を目指す。
- 食肉処理施設への情報提供や施設整備への支援を行い、牛肉のハラール認証取得を目指す。