ASEANムスリム観光客受け入れのために

国際機関 日本アセアンセンター
（東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター）
ASEAN-JAPAN CENTRE
http://www.asean.or.jp

はじめに

大きく成長し続けるASEAN諸国は、日本の観光業にとってますます魅力的なマーケットです。そのようなASEAN諸国から観光客を誘致する際の課題のひとつが、宗教および文化的な習慣です。特に私たち日本人にはあまり馴染みのないムスリム（イスラム教徒）観光客の受け入れでは、どのようなことに注意すべきでしょうか。ここではその手引きとなる基本的な情報をご紹介致します。

CONTENTS

イスラム教とムスリムについて 2

ムスリム観光客の声 3

ムスリムおもてなし５カ条 4

お祈り 6

食 事 8

- ハラル（HALAL） 9
- ハラム（HARAM） 10

接 客 13

ムスリムおもてなし事例① 旅行会社のケース 14

ムスリムおもてなし事例② 宿泊施設のケース 16

ムスリムおもてなし事例③ 食品事業のケース 18

まずは理解しましょう。

イスラム教とは?

イスラム教（イスラーム）は、現在のサウジアラビアを発祥地とし、唯一神アッラーへの絶対的な服従を説く一神教の宗教です。7世紀の初頭、神から啓示を受けた最後の預言者とされるムハンマドによって創始されました。ムハンマドが受けた神の啓示をまとめた啓典コーランと、彼の言行を示した記録ハディースに基づき信仰が営まれています。

世界中に広がるイスラム教ですが、長い歴史の中でいくつかの宗派に分かれて存在しています。世界で約20億人もの方が信仰しているとも言われ、とくに西アジア、北アフリカ、中央アジア、南アジア、東南アジアなどに多くのムスリムが住んでいます。

ムスリムとは?

（イスラム教徒）

ムスリムとは、イスラム教徒を意味するアラビア語で、世界各地の至る所で暮らしています。日本ではアラビア系ムスリムのイメージが一般的ですが、実際には国や民族を越えてその在り方は多様です。

ムスリムの生活は、戒律で細かく定められています。豚肉やアルコールを禁忌とすることはよく知られていますが、その他にも様々な決まりが存在します。

ただし、同じムスリムの中でも、年齢、性別、生活する国や地域、また信仰する宗派などによって習慣は大きく異なり個人差があるため、一言でこれとは言い切れない部分があります。観光客として迎え入れるとき、まずは丁寧なコミュニケーションを心がけましょう。

観光交流部長からのメッセージ

2013年3月25日
日本アセアンセンター
観光交流部長
ダナンジャヤ・アクシオマ

日・ASEAN友好協力40周年事業の一環として、このたびASEANムスリム観光客受け入れのための基本情報を提供することに致しました。このことがASEANムスリム観光客の更なる受け入れ態勢形成への一助につながると共に、インバウンド観光活性化への手助けとなれば幸いです。私自身ムスリムの一人として、今後日本におけるムスリムの理解が一層深まることを願っております。

日本を旅するムスリムは、こんなことで困っています。

ムスリム観光客の声

現在、日本には多くのムスリムが訪れています。
しかし、私たちは十分に彼らをおもてなしできている
でしょうか？ 彼らの声を聴いてみました。

食事のメニューに英語表記がない

メニューが日本語表記しかなくて困りました。私たちは食材に豚肉やアルコールが含まれているものはタブーなので、心配で注文できません。
（20 代 女性 タイ出身）

ハラルフードに関する知識が乏しい

ムスリムは戒律で許された食べ物（ハラルフード）しか食べられません。全てを理解すべきとは言いませんが、最低限の知識は持っておいてほしい。
（20 代 女性 ブルネイ出身）

お祈りの部屋がない

ムスリムにとってお祈りは重要な日課です。インドネシアではどのビルにも礼拝用の部屋があるのですが、日本にはなくて困りました。
（40 代 男性 インドネシア出身）

お祈りの方角がわからない

ムスリムのお祈りは、キブラ（メッカの方角）に向かって行うことになっています。礼拝場所にはキブラを示す目印を設けてください。
（40 代 男性 マレーシア出身）

旅程にお祈りの時間を考慮してほしい

パッケージツアーは便利ですが、お祈りの時間が確保されていなくて困りました。少し長めの休憩という形で考慮してもらえると助かります。
（60 代 男性　マレーシア出身）

これだけは知っておきましょう。

ムスリム おもてなし 5カ条

ムスリム観光客の方々をおもてなしするには、いくつかのポイントがあります。ごくごく基本的な注意点をご紹介します。

1 豚肉、豚由来成分はタブーです。

ムスリムが信仰上の理由で口にすることのできない代表的なもののひとつが豚です。豚肉はもちろん、豚脂（ラード）、粉末あるいは液体スープの豚肉エキス、豚皮由来のゼラチンも禁忌（タブー）です。豚肉を材料としていないだけでなく、ダシ、油や調味料にも気を配りましょう。また見落とされがちですが、ハム、ベーコンやソーセージも豚由来のものが多くあります。

2 アルコールには配慮が必要です。

アルコールも代表的な禁忌のひとつです。アルコール飲料のほかに、料理に使用するお酒やみりんなどの調味料を気にするムスリムもいます。宿泊施設にある客室の冷蔵庫にアルコール飲料が常備されている場合は、事前に取り除いた方がよいときもあります。さらにカクテルはお酒と認識しづらいので、ラベル表示を工夫するなど心配りが必要です。

3 右手を優先します。

イスラム教では、左より右を優先するという思想があります。例えば、食事では左利きの人でも右手で食べ物を口に運び、礼拝の所作や衣服の着脱も右手（右足）から行うのが正式とされています。逆に左手は用便をする時に用いられるもので、不浄な手と考えられています。非ムスリムが左手の使用を避けるよう求められるのは稀ですが、知識として知っておきましょう。

4 お祈りの習慣を尊重しましょう。

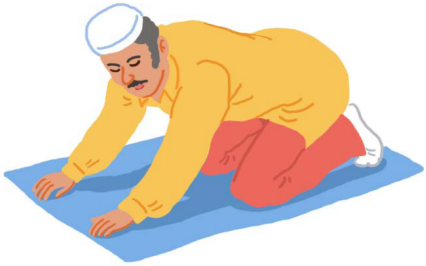
イスラム教では、一日に５回、太陽の動きに従った時刻に、礼拝をするよう定められています。心身を清め、正しくキブラ（メッカの方角）に向かって、定められた文句を唱えながら礼拝をします。彼らの習慣を尊重し、適切なスペース、設備や用具を準備する心遣い、そして最寄りのモスクを案内するなど柔軟に対応しましょう。

5 ムスリムにも個人差があります。

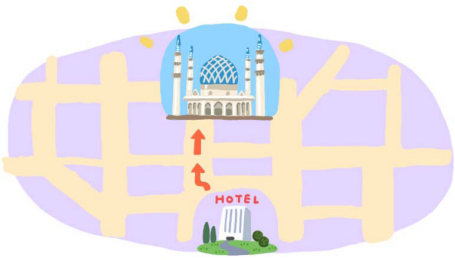
しかしながら、戒律を実行する際の厳密さには、生まれ育った国や地域、家族の習慣、そのときの状況から生じる個人差があります。豚が禁忌なのは一般的ですが、アルコールに関しては個人差があり、礼拝も旅行中はそれほど厳密にしなくともよいと考える方もいます。あまり完璧に先回りしようとせず、丁寧にコミュニケーションをとることが大切です。

お祈り

ムスリムにとってお祈りは欠かせない習慣です。彼らの習慣を尊重してサポートすることが、より良いおもてなしにつながります。



1 最寄りのモスクを把握しておきましょう。



ムスリム観光客からの質問によくあるのが、近隣にあるモスクに関する情報提供です。最寄りのモスクの詳細およびアクセスなどを把握し、いつでも紹介できるように心掛けましょう。近隣にモスクがない場合、お祈りのできる清潔な部屋を用意しておくと喜ばれるかもしれません。

2 お祈りの時間を知っておきましょう。

ムスリムは毎日5回の礼拝を行います。礼拝の時間はその場所の日の出と日の入りの時間によって異なります。滞在都市の礼拝時間はインターネットなどで調べることが出来るので、検索先を把握しておくとよいかもしれません。ツアー中に礼拝のために休憩時間を取ってほしいと希望する方もいるので配慮が大切です。

お祈り

3 メッカの方角をご案内しましょう。

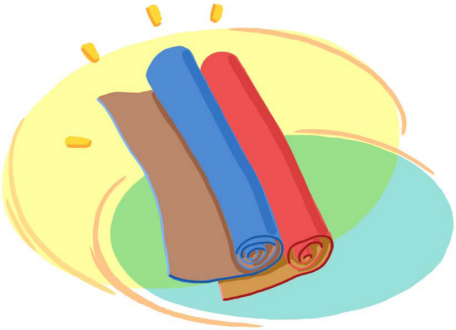
礼拝は正しくキブラに向けて行われなければなりませんが、慣れない旅行先で正確に方角を知るのはなかなか困難です。宿泊や商業施設にキブラを示す標識があると便利ですが、それが叶わない場合は、方角を調べるためのキブラコンパスを貸し出すなどの方法もあります。

4 お祈りの前には体を清めます。

ムスリムは、礼拝の前に手・口・鼻・顔・腕・髪・足を水で清めます。しかし多くの宿泊施設や観光地ではそのための設備やスペースが用意されていません。そのため、やむを得ず洗面台を代用した結果、床を濡らしてしまう場合があります。できる限り彼らの習慣を尊重し、十分な対話をもってきめ細かなサポートをしましょう。

5 お祈りの際にはマットを使用します。

お祈りはマット（絨毯）を敷き、その上で行われます。マットを旅行先まで持ち歩くムスリムもいますが、貸し出しを希望される場合もあります。マットは、大人が立ったり、うつ伏せたりすることができる大きさであれば十分です。お祈りスペースと共に、貸し出しマットがあることも案内できるとより親切です。



食事

ムスリムには宗教上食べられない食材があります。

旅行における大きな楽しみのひとつは食事です。しかし、ムスリムは食べ物に関しても細かいルールがあります。

外国から観光客を呼び込む際に、日本の豊かな食文化は大きな魅力です。ただし、相手がムスリムである場合は注意が必要です。実際、「日本への旅行で心配なことは？」と尋ねると、多くのムスリムが「禁忌に触れない食事を摂れるか不安」「日本のレストランがムスリムに対する宗教的配慮をもってくれているか心配」と答えます。このような不安を払しょくすることが、さらに多くのムスリム観光客を迎え入れるにあたっての大きな課題となります。

まず私たちが覚えておくべき言葉として、ハラル(HALAL)とハラム(HARAM)が挙げられます。ハラルとは、アラビア語で「許可された」「容認された」「合法的」という意味です。従って、ハラルフードといった場合、それは「イスラム教の教義にのっとって食べることが許可された食事」という意味になります。一方、ハラムはそれとは逆、つまり「禁じられた」「違法な」という意味を持ちます。例えば、豚肉を使った料理は、ムスリムにとってハラムということになります。

しかしながら、ハラルやハラムについては地域や宗派により解釈が異なります。実際、非ムスリムが解釈を行うこと自体が好ましくないため、事前のコミュニケーションや確認が大変重要です。

食事

HALAL
ハラル

＝

許可された

ハラルやハラムはムスリムの日常生活すべてに当てはまります。ここでは、ムスリムが口にできるハラルフードについてご紹介します。

ハラルフードには様々な要件があります。「口にすることを禁じられていた動物の肉やそれに由来するものを含んでいないこと」「（合法なものであっても）イスラム法にのっとって処理されていること」「製造・加工・調理の過程が、禁忌とされるものに汚染されていないこと」などが代表的なものです。

豚以外の肉であっても、イスラム教で定められた手順で屠殺処理をされていないもの、輸送や陳列する際にハラムのものと混在したものなどは、厳密にハラルとして認められません。これらの要件を満たすことは、日本ではかなり困難と言わざるを得ません。

ただし、日本に来るムスリムは非イスラム圏である日本を理解している方も多いので、豚肉や豚由来成分を使わないことを最低限のルールとし、メニューに出来る限り食材や成分を示し、個別にコミュニケーションをとって対応するのが現実的です。

ブルネイ　インドネシア　マレーシア

フィリピン　シンガポール　タイ

ASEAN 諸国に見られるハラル認証マーク

食事

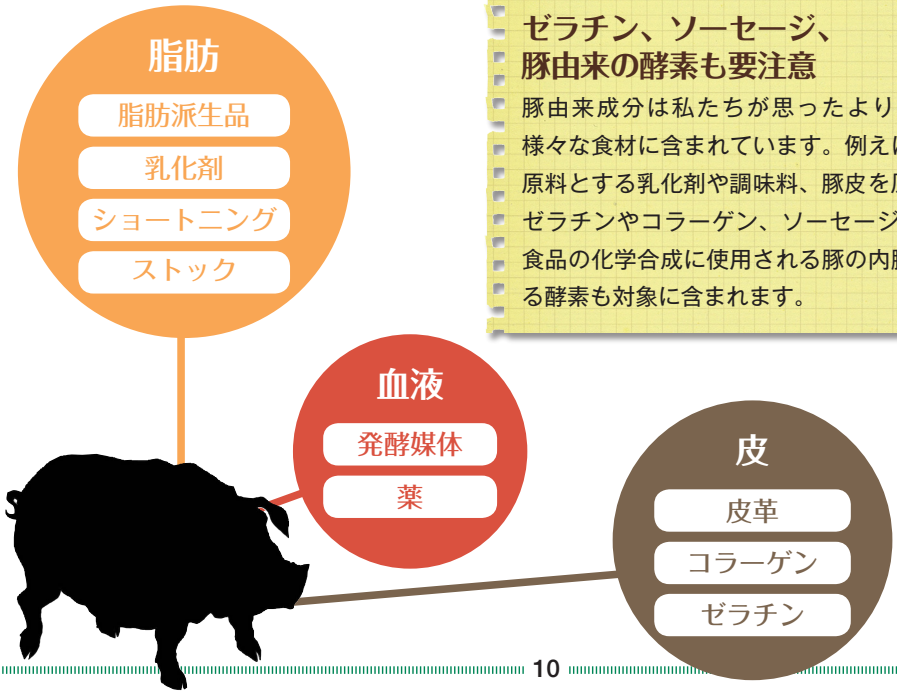
HARAM
ハラム
＝
禁止された

ハラムのものとは、ムスリムにとって信仰上禁じられたものです。ハラムとなる品物は極めて多様で、注意が必要です。

1 豚・豚由来成分

豚肉は、ムスリムが食べることを最も禁忌としている代表的な食べ物として、非イスラム教徒にもよく知られています。しかしながら、日本のレストランで厳密に豚肉を避けることは意外と難しいことも事実です。

例えば豚肉を食材として避けるほか、豚脂（ラード）、豚の身や骨でダシをとったスープ（粉末を含む）など、豚由来成分を調理の際に使用することも避けなくてはなりません。さらに、豚肉を調理した包丁、まな板、フライパン、鍋などの調理器具や豚肉料理に使用した食器を使って料理を提供することも好ましくありません。求められるレベルには個人差もありますが、十分なコミュニケーションをとると同時に、知識として持っておきましょう。



ゼラチン、ソーセージ、豚由来の酵素も要注意

豚由来成分は私たちが思ったよりも幅広く、様々な食材に含まれています。例えば、豚脂を原料とする乳化剤や調味料、豚皮を原料とするゼラチンやコラーゲン、ソーセージ用の豚腸、食品の化学合成に使用される豚の内臓に由来する酵素も対象に含まれます。

食事

HARAM
ハラム
＝
禁止された

2 アルコール・アルコール成分

イスラム教の教義上、アルコールは酩酊作用があるため摂取が禁じられています。個人差ももちろん考えられますが、ムスリムにアルコールを積極的に提供することは控えた方がよいでしょう。調理過程においても、酒類もしくはアルコール成分が含まれる調味料が使用されていることを気にするムスリムもいるため、事前に確認しましょう。

3 血液

ムスリムは、血（血液）も避けるべきとされているため、肉や魚など動物性食材の血抜き処理に気をつけましょう。また、切ったときの断面や肉汁が血を連想させるため、調理時の焼き加減にも気を配る必要があります。その場合、焼き加減をあらかじめ尋ねる心配りをしましょう。

血液そのものを口にする機会は日本でも一般的ではないと思いますが、スッポン料理などで提供されるような生き血を酒で割ったものは禁忌となります。

4 その他

魚介類は一般的にはハラルとされていますが、一部のイスラム法学派ではエビや貝を禁忌としています。また、宗教的というより文化的にエビや貝を食べる習慣がなく抵抗感を持つ方もいるので、提供する場合はお客様に確認した方が確実です。その他、蛙、ワニ、亀などといった両生類や爬虫類も禁忌とされています。

行き過ぎたサービスに要注意

聞かれる前に礼拝の時刻を教えるなど、良かれと思ったサービスによって、逆に相手を不快な思いにさせてしまうことがあります。知識として知っておき、ムスリム観光客に尋ねられたときに柔軟に対応できるよう心構えをしましょう。

食事

注意すべきは、食材だけではありません。

調味料、調理器具や食器について気にするムスリムもいます。食材の情報開示をすることは、彼らに安心を提供する一つの方法です。

調味料にも注意が必要です

例えば、和食の調味料としても使用される酢は、酒を原材料にするためハラムとされる場合があります。他にも、みりん、醤油や味噌などの調味料にもアルコールやアルコール成分が入っている場合があるため気をつけましょう。アルコール無添加の調味料を検討するのが好ましいと言えます。

材料が確認できるメニュー表示を

ムスリムには英語メニューを用意することに加え、材料や調味料を併せて表示するとより親切でしょう。気をつけたいのは、自ら「ハラル」と明記しないことです。こちらから提供した情報に基づいて、各自で判断してもらうのが無難です。

調理器具や食器も専用のものを使用しましょう

食材や調味料をハラルのもので揃えても、豚肉を焼いたものと同じフライパンで調理すれば、料理はハラムになってしまいます。イスラム法にのっとった方法で清めない限り、一度ハラムになった調理器具や食器は洗浄をしてもハラルフードの調理には使用できません。

接客

お祈りや食事だけでなく、生活習慣にも配慮が必要です。

イスラムの戒律は、生活の隅々にまで及んでいます。大切にしている信仰や生活習慣が旅先で尊重されることは、心に残るおもてなしとして喜んでもらえます。

同性による接客を希望される場合もある

しばしば聞かれるのが、同性による接客、特にムスリム女性への接客は女性が担当して欲しいという要望です。男性がムスリム女性への接客を行わざるを得ない場合は、部屋で二人きりにならない、あるいはドアを開けておくなどの配慮が必要でしょう。

観光地の選定にも配慮を

厳格なムスリムの場合、日本の神社仏閣を忌避することが稀にあります。またギャンブルやみだらな雰囲気を嫌う方もいるので、観光プログラムに配慮しましょう。その他、満員電車での移動などは、他人と体が接触するため注意が必要です。

アルコールはわかりやすく

日本語が分らないムスリムにとって、アルコールかどうかの判断が難しい場合があります。例えば、カクテルなどは見た目ではジュースと区別がつかないものが多くあるので、分かりやすくアルコールであることを明示しましょう。

聖書と仏典への配慮

ホテルの客室には聖書や仏典が置いてある場合がありますが、ムスリムが滞在する場合は事前に取り除いておいた方が望ましいでしょう。ただし、代わりにコーランを置く必要はありません。非ムスリムがコーランを手にすることを嫌うムスリムもいます。

旅行会社とNPO団体との共同協力でハラルツーリズム

神社仏閣の見学はご案内前に要確認

ムスリム対応には企業単体では限界があります。本当にムスリムが安心できる受け入れ体制の整備には、国や行政の取組みや利益追求を越えた枠組みも必要です。

旅行業の経験からNPO団体設立

私たちのNPO法人が本格的に活動を始めてから2年ほどが経ちます。マレーシアでイスラム教に改宗した協会の理事長が帰国すると、日本はムスリムにとって非常に住みにくい環境であると感じたようです。また旅行会社を経営していた私は、もっとムスリム観光客に日本へ来て欲しいという思いがありました。理事長は「日本に住んでいるムスリムの為に」、私は「これから日本を訪れるムスリムの為に」という気持ちで協会をスタートしました。

和食を楽しむムスリム観光客

NPOという組織形態をとることには理由があります。厳格なムスリムの場合、食べ物やお祈りの場所が確保できるか不安で訪日旅行には消極的です。その不安を払しょくするためには、駅や空港でお祈りの場所を設けるなどの整備のために国や行政へ働きかける必要がありますが、私たちのような小さな旅行会社では、その意見がなかなか届きません。国に意見を伝えるため、NPOという中立的で公共性の高い立場の組織を設立しました。

ハラルツーリズムの難しさ

今まで300人くらいのムスリム観光客をお迎えしました。時には小さな失敗もありましたが、ほとんどのお客様には満足して頂いています。

失敗した事例をいくつか挙げてみます。例えば、夜桜見物に連れて行ったところ、周りに飲酒をする人が多いことでお客様に不快な思いをさせてしまったこ

代表取締役社長
松井氏

とがありました。また買い物途中にお祈りの時間になってしまい、礼拝所もそれに代わるスペースも確保できず、お客様は公共スペースでのお祈りをせざるを得ませんでした。通り過ぎていく人々から注目されてしまい、とても可哀そうなことをしてしまったと思います。

お祈りのスペースは、レストランやお店で会議室を借りることができればよいのですが、日本人は宗教に対しての関心が比較的薄いためか、なかなか理解が得られません。私たちの要望に対して、ひとつの宗教に配慮をすることは難しいとの回答もありますが、三大宗教でもあるイスラム教に配慮をすることは、ある意味必要なことだと考えます。

ムスリム従業員がいることの重要性

ハラルツーリズムは、まだ始まったばかりです。私たちの場合は、かなり厳しい基準でレストランに要求して、できる限り完璧に近いかたちでハラルフードを提供してもらっています。自分たちで厨房や材料、調味料に至るまでを確認して、確実に安心と思えるところのみお客様をお連れしています。

当社と同水準で他の旅行会社がハラルツーリズムを手掛けるのは、かなり困難だと思います。当社の場合、私自身がムスリムであり、またスタッフにもムスリムがいますので、同胞を迎え入れるという責任感をもって、極めて慎重かつ誠実に仕事をしています。収益のみを目的とした企業が参入してきた場合、結果的にムスリム観光客を裏切るようなことも起こる可能性もあります。今はハラルツーリズムの立ち上がりの重要な時期であるため、参入業者には誠意をもって取り組んで頂きたいという気持ちです。ムスリムツアーを実施する場合は、従業員にムスリムを雇用して欲しいと思います。多くのムスリム観光客は見知らぬ土地でレストランを選ぶとき、ムスリム従業員がいるところを探します。つまり、ハラルマークよりもムスリムが働いているほうが安心できるわけです。そういう意味では、積極的にムスリムを雇用することが、ムスリム観光客に安心な旅を提供するための近道とも言えるかもしれません。

ムスリム観光客のための使い捨て食器

ムスリム観光客をどのように呼び込んでいくのか？北国リゾートの工夫

会議室を祈祷スペースとして準備

東南アジアからの観光客に人気の雪国。スキー需要の低下を挽回する策として、ムスリムマーケットへの対応が積極的に試みられています。

決断から準備まで

広く世界からお客様をお迎えしたいとの想いの中で、これまで手がつけられてこなかった未開拓な市場としてイスラム圏は重要であり、どのようにしたらお迎えできるかについて約2年前から検討していました。

そこで、まずは、ムスリムについての基礎知識に習熟することから始めました。しかし、厳格なムスリム基準に合わせた本格整備となると、コスト的にも内容的にも困難とわかったので、最終的にマレーシア系の事業会社と業務提携を結び、日本という非イスラム圏で出来うる最善のハラル環境を提供することで対応することにしました。現在は同社に第三者監査を依頼すると同時に、その環境を維持・継続するためのアドバイスを頂いています。また、総料理長が厳格な中近東ムスリムからのお客様を受け入れた経験があったので、準備として彼を一週間マレーシアに派遣するなど、全社で知識習熟に向けた体制作りを進めました。

ハラルフード専用の冷蔵庫

ムスリム対応の工夫

対応例として、礼拝スペースの確保が挙げられます。現在の礼拝スペースは、団体予約の状況と会議室の空き状況などを勘案して提供しています。お清め場所は隣接トイレを代用して頂いています。

コンサルティング会社主催の社内勉強会も実施しています。ムスリム観光客へのサービスは海外からのお客様へのおもてなしと同様に考え、特別な応対をしている認識はありません。すべてのお客様

社長室長仙野氏と
総料理長の野坂氏

に対しサービスのおしつけにならないような配慮と、問い合わせに機敏に答えるスタンスをとっています。お客様個々人の考えを尊重するような配慮、問い合わせに正確に答えられる準備が基本です。

一番のチャレンジは、ハラルフード専用の冷蔵庫・冷凍庫、調理器具、棚、食器、食器棚、そして調理場の改装など思い切った初期投資をしたことです。また、ハラル食材の仕入れ先や搬入流通経路の確立にも大変苦労しました。例えば、アルコール成分の入っていない醤油、みりんを探索するなど準備に多くの時間を費やしました。

ムスリムの戒律に対する個人差

ムスリムの中にも戒律に対する厳格さには差があります。従って、すべてのムスリムのお客様に100%ご満足いただける体制ではないことを自覚しています。しかし、日本という非イスラム圏で出来うる最善のハラル環境とハラルメニューを提供し、それを受け入れていただけており、現時点では深刻な問題に至っておりません。万一お客様との齟齬が生じた場合には、誠心誠意に対応していきたいと考えています。

重要なのは、お客様のニーズに十分に耳を傾けることだと思います。例えば、「ハラルのお菓子や缶詰を扱うコーナーをショップ内に設置して欲しい」「夕食用だけでなく昼食用として軽食ハラルメニューを追加して欲しい」といったご要望もいただき、早々に対応しております。今後もお客様の声を前向きに取り組んでいく挑戦と努力は惜しまない所存です。

マレーシアからの
観光客一同

ムスリムのための特別メニュー

ハラル食品を扱うには？
日本初といわれる
ハラル食品を製造した事例

自社キッチンでのパンの製造

ムスリムの多い国々では、ハラル認証製品は当たり前ですが、日本ではハラル認証取得の難しさと国産ハラル製品のムスリム消費者からの信頼を得るため様々な努力がありました。

ムスリム商品を扱い始めた頃

10年ほど前から、インドネシアの食品輸入を始めました。仕事のなかで、インドネシアの方（現在は会社顧問）に、日本ではハラルのパンがないので作ってみてはどうかという提案を受けたのが、そもそものハラル食品の加工製造を始めたきっかけです。

ジャカルタでMUI（イスラム指導者会議）が主催した世界ハラル評議会（WHC）のセミナーに参加をした経験から、ハラル専門の企業になろうと決めました。輸入商品も、また国内で調達するものも、ハラル以外の食品は取り扱わないこととしました。ハラルのパンは、日本のハラル認証団体に相談をしながら、2年程を費やしてハラル認証を取得しました。当時、海外輸出用原材料のハラル認証の例はありましたが、日本の材料を使用し、日本で加工製造をした物で認証を受けたのは当社が初めてと言われています。

先駆者の苦労

事業を始めた頃は困ったこともありました。私自身はムスリムではありませんが、イスラム教のことを深く知るため、よくモスクを訪ねました。しかし自分が参加していいものか迷いましたし、「おまえは誰だ」と尋ねられて戸惑うこともありました。

10年前にパンを作った時は、「これは本当にハラルなのか」という問い合わせを多く受けました。国内外のイスラム団体、モスク、留学生サークルから、原材料などのかなり細かいところまで尋ねられました。私たちは誠意を持って、個々の問い合わせに丁寧に答え、少しずつ信頼関係が築かれ認めてもらうようになりました。また「あなたはムスリムなのか」という問い合わせには、顧問と製造担当の社員がムスリムであるということで納得してもらいました。

代表取締役社長
二宮氏

ハラル認証について

ハラル認証は、各国にそれぞれの正式な認証機関があります。マレーシアはイスラム開発局（JAKIM）、インドネシアはイスラム指導者会議（MUI）、日本は日本でハラル認証をしている団体がありますが、日本でのハラル認証を取得した原材料や製品はまだ少なく、材料の調達に苦労しました。現在は調味料など約150種類をインドネシア、マレーシアのハラル製品を輸入卸しており、その一部をパンにも使用しています。また近年お弁当のハラル認証を取得し、お肉はオーストラリアやブラジルのハラル肉を証明書付きで輸入しています。

ハラルのパンを製造するにあたっては様々なプロセスがありました。まず、認証団体からハラル認証申請の流れや必要書類に関して教えて頂きました。ハラル製品の製造は、材料は全てハラルでなければいけません。ただ現実としてどうしても日本でしか調達できない原材料につきましては、製造工程、原材料、添加物、加工助剤などに豚由来物質やアルコール由来物質が含まれていない証明書を材料メーカー及び材料の材料メーカーより取得し精査します。中古の機材もイスラム法に則った特別な方法で清めるなどをして、認証にはかなりの時間を要しました。毎年認証の更新をしていますが、200ページ以上の資料作成が必要です。

日本では、世界のムスリム人口が巨大なマーケットであることから、ハラルに関してビジネスチャンスとしてとらえる傾向があります。イスラム教を理解せず、ビジネスという視点だけから携わると、実際には色々な苦労があり、それを怠った結果トラブルにつながることもあります。ハラル市場に目を向けるならば、豚やアルコール以外にも彼らが大事にする信仰や生活習慣などを理解しないといけません。また、自身の判断で安易にハラルを名乗るのは避けるべきです。認証機関からの証明書なしには、少なくともハラルとは言えません。

日本へムスリム観光客を呼び込んでいくことは、日本経済の活性化にもつながると思います。現実問題として日本のレストランやホテルなどが完全なハラル対応する事は難しいと思いますが、当社も出せる知恵や力を持ち寄って、日本へのムスリム観光客の誘致に協力していきたいと考えています。

ASEAN-JAPAN CENTRE

国際機関 日本アセアンセンター
（東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター）
http://www.asean.or.jp
〒105-0004 東京都港区新橋6-17-19 新御成門ビル1F
TEL：**03-5402-8008** FAX：**03-5402-8009**

当該情報は、個々のビジネスプロモーションや宗教的な奨励を目的としたものではございません。
また、ムスリムの生活スタイルにも個人差があるため、当該情報はあくまで基本的な情報として内容をご理解の上、
実践対応の際にはくれぐれも十分なご配慮と各自の責任をもってご対応下さいますよう何卒宜しくお願い申し上げます。

Copyright 2013 (C) ASEAN-Japan Centre. All Rights Reserved.