

## 序 論

# ハラールを含む食の安心・安全と、 食品を含むサプライチェーン

---

Introduction - Food Integrity and Supply Chain  
Including Halal Foods

高野倉 雅人  
(神奈川大学)

---

Masato Takanokura (Kanagawa University)

## 1. はじめに

ハラル (Halal) とは、イスラム教の教義にもとづくシャリア法に従っており、「許されるものまたは行為」という意味である [1]。この教えにもとづき製造された食品を「ハラル食品」と呼ぶ。またハラルに対して、シャリア法により「禁止されるものまたは行為」は、ハラム (Haram) と呼ばれる。ハラルに従って製造された食品であることを保証するため、ハラル認証と呼ばれる認証制度が設けられている。他の食品と同様に、ハラル食品も、生産から加工、貯蔵、配送、販売から消費まで、一連のサプライチェーンが存在する。イスラム教の教義にもとづく規定により、食品サプライチェーンの各段階 - 原材料、加工、包装、配送 - のすべてにおいて認証される必要がある。

ハラル認証には「農場からフォークまで」という概念がある (図1)。ハラル認証機関から認証を得られた食品には、ハラル認証マークが貼付される。日本には、NPO 法人、宗教法人や民間団体がハラル認証を行っており、その中で6機関は、マレーシア政府の認証機関である JAKIM の相互認証を受けている [2]。

ハラル認証を得ているハラル食品は、イスラム教を信仰する方々にとって、安全であり、信頼できる食品である。しかし、日本においては、ハラル食品は、まだ十分に流通していない。食の安心・安全は、イスラム教徒の方々だけでなく、日本で暮らすすべての消費者によって重要であるが、その視点にもとづくサプライチェーンや消費者意識に関する研究は少ない。本章では、日本においてハラル食品を扱う企業に対するインタビュー調査から、食品サプライチェーンの現状について調査した結果を報告する。

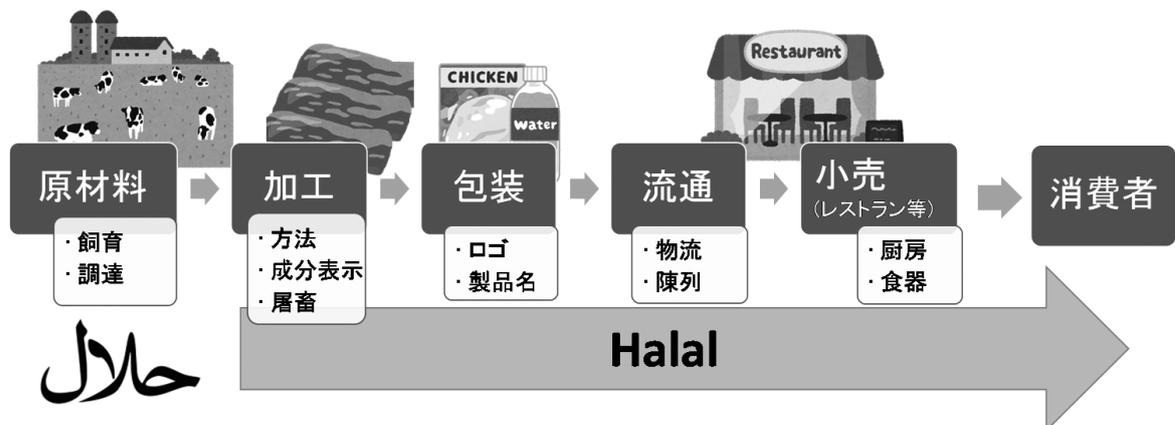


図1 ハラル認証における「農場からフォークまで」の概念

## 2. 先行研究

Tan ら [3] は、マレーシアにおけるサプライチェーン統合と食の安心・安全との関係を調査して、ハラル食品サプライチェーンのフレームワークを提唱している。その研究によると、内部統合に着目した戦略が、ハラル食品の安心・安全に前向きな効果をもたらしていた。また、原材料の品質や安全を保つために、サプライヤと戦略的な協調をしていることを明らかにした。Ali ら [4] は、食品産業における安心・安全の事例として、ハラル基準を遵守したサプライチェーンの外部統合の影響について調査した。その研究では、食の安心・安全に関する先行研究の成果を拡張して、

マレーシアにおけるハラル食品を対象に、食品の品質や安全だけでなく、調達から生産、配送までのサプライチェーンについて調査を行った。品質およびコストの両面からの顧客統合に影響があったが、サプライヤ統合には影響がみられないことを明らかにした。Saidon ら [5] は、マレーシアにおける日系食品飲料企業のサプライヤ統合を調査した結果、短く簡潔なサプライチェーンとなっていること、時間的な効率性を高めるためにマレーシアの農場から原材料を調達していることを明らかにした。また、多くの企業はサプライヤとの契約を交わしていないことから、相互の同意にもとづくサプライヤとの長期的な関係を重視していると考えられた。

ハラル食品に加えて、市場に供給される商品の安全性や信頼性は、どの地域のどのステイクホルダにとっても重要である。この概念は「食の安心・安全 (food integrity)」と呼ばれる。Ali ら [6] は、マレーシアの視点から、サプライチェーン統合による食の安心・安全の実現について、「統合の円弧」理論 [7] を用いて考察している。「統合の円弧」理論では、2つのサプライチェーン統合 - 前向きのモノの流れと後ろ向きの情報の流れ - があり、円弧を用いてその程度を図に示している [7]。その結果、マレーシアにおけるハラル食品のサプライチェーン統合として、例えば、より広範なサプライチェーン統合の戦略がハラル食品の品質に影響するなど、4つの仮説を証明するエビデンスを得ている。

食の安心・安全は、ハラル食品に対する消費者が抱く意識の影響を受ける。Gonlaz ら [8] は、マレーシアのイスラム教徒でない消費者に対する意識調査を実施して、ハラル食品に対する認識や姿勢に関係する要因を調査した。その結果、イスラム教徒でない消費者が、ハラル食品だけでなく、ハラルや屠畜の考え方を理解していることを明らかにした。Bonne ら [9] は、北アフリカからフランスに移住したイスラム教徒を対象に、ハラルの食肉の消費に関係する要因を調査した。その結果、ハラルの食肉を選択する際には、イスラム教徒としてのアイデンティティやこれまでに受けた教育、ハラルの食肉の消費状況、他のイスラム教徒との関係、ハラルの食肉の認識などが影響することを明らかにした。それらの研究から、信仰にもとづく個人の心理的なプロセスに、食の安心・安全が影響を受ける状況にあることから、ハラル食品に対する消費者の意識も個人により異なることが明らかにされている。このように、ハラル食品を含む食の多様性を、相互の信頼にもとづいて実現するには、お互いの文化の理解が重要であることが、先行研究から示唆されている。

### 3. 日本におけるハラル食品のサプライチェーン

#### 3.1 日本でハラル食品を扱う 20 社を対象としたインタビュー調査

日本の食品マーケットにおいて、ハラル食品を扱う企業は少ないが、不十分な食品サプライチェーン環境下においても、イスラム教を信仰する人々だけでなく、その他の消費者に向けて、安全で信頼できる食品を提供する取り組みが進められている。それら食品サプライチェーンの暗黙知を明らかにするために、インタビュー調査を実施した [10]。Ali ら [6] は、サプライチェーン統合の視点から、マレーシアにおける食の安心・安全に関する調査を実施した。その研究をもとに、本章では、日本の食品市場の視点から、質問紙を併用したインタビュー調査を実施した結果を示す。インタビュー調査では、日本でハラル食品を扱う 20 社から回答を得られた。回答いただいた 20 社の業種などの内訳を、表 1 に示す。

表 1 回答いただいた 20 社の内訳

製造業 (Manufacturer)		
M1	地鶏	ハラル認証
M2	フードサービス	ハラル認証
M3	カレーライス	ハラル認証
M4	水産品	ハラル認証
M5	調味料	ハラル認証
M6	食肉 (ジビエ)	ハラル認証
M7	水産加工品	ムスリムフレンドリー
M8	調味料	ムスリムフレンドリー
M9	冷凍・調理済み食品	ムスリムフレンドリー
M10	フードサービス	ムスリムフレンドリー
M11	オーガニック野菜	なし
小売業 (Retailer)		
RT1	認証を取得した食材	ムスリムフレンドリー
RT2	認証を取得した食材	ムスリムフレンドリー
RT3	認証を取得した食材	ムスリムフレンドリー
RT4	認証を取得した食材	ムスリムフレンドリー
RT5	認証を取得した食材	ムスリムフレンドリー
レストラン (Restaurant)		
RS1	カフェ	ハラル認証
RS2	レストランサービス	ハラル認証
RS3	天丼	ムスリムフレンドリー
RS4	ラーメン	ムスリムフレンドリー

## 3.2 インタビュー調査の結果

### 3.2.1 「ハラル認証」戦略

製造業 6 社とレストラン 2 社が、ハラル認証を取得する戦略を採用していた。例えば、地鶏の飼育から加工までを行う企業 (M1) は、日本でハラル認証を取得しており、飼料の安全性に関する日本の法律にもとづき、野菜のみの飼料で地鶏を飼育していた。また、イスラム教徒の従業員を雇用して、イスラム教の教義にもとづいた二酸化炭素麻酔を使用した地鶏の加工を行っていた。ハラル食品の安心・安全を実現するために、同社は ISO22000 (食品安全マネジメントシステム) と同様な内部システムを有しており、地鶏の飼育から加工におけるハラルに関係した情報を開示していた。同社が扱う地鶏を日本におけるハラル食品として広める目的で、加工した地鶏を利用したメニューをレストランに提案したり、ハラル食品として地鶏を小売店で陳列する方法を提案したりするなどの取り組みを行っていた。

コンタクトフードサービスとして冷凍食品とパンを扱う企業 (M2) は、同社のセントラルキッチンにおいてハラル認証を取得していた。同社は ISO9001 (品質マネジメントシステム) にもとづき、原材料を取り扱う衛生基準に配慮しており、セントラルキッチン内の製造ラインに対するハラル認証を取得していた。配送においては、ハラル食品を運ぶプライベートコンテナを利用しており、配送後のハラル食品の保管方法についての情報を、レストランや小売店に提供していた。

カレーチェーン企業 (M3) は、ハラル認証を取得して、ハラルに対応したカレー店を開店している。カレールーに必要な原材料 (牛肉、鶏肉、香辛料など) の調達、調理、パッケージングなどすべての工程をインドネシアで実施しており、パッケージされたカレールーを日本に輸入していた。カレールーの調味料とハラル認証に関する情報を、企業の Web サイトに公開していた。

カフェ RS1 は、日本のローカル認証を取得していた。原材料のほとんど（牛肉や野菜など）のハラール認証を取得しており、その他の原材料はムスリムフレンドリーの方法に則って調理していた。カフェの店長は、ハラールでない食品との混在を避けるために、ハラール食品の原材料を、直接、生産者から調達していた。

### 3.2.2 「ムスリムフレンドリー」戦略

製造業4社、小売店5社、レストラン2社が、ハラール認証に必要なコストとそこから得られる効果とを比較した結果から、ムスリムフレンドリーを採用していた。さつま揚げなど水産加工品を製造している製造業者 M7 は、ハラール認証を取得していないが、食材に関する情報を開示することで、ムスリムフレンドリーとしてのブランドを確立していた。イスラム教徒を含む消費者は、Web サイトや SNS で公開されている情報を確認して、安全で信頼できる食品としてさつま揚げを購入していた。ムスリムフレンドリーを実現するために、製造業者 M7 は、調達の段階で原材料にラードやアルコールが含まれていないことを確認していた。また、殺虫剤や化学調味料を使用していなかった。ムスリムフレンドリーとして製造する食品は、ハラールでない食品とは異なる生産ラインで製造していた。さらに、内部システムと、他社への SOP（標準作業手順書）を持っており、食品の生産方法について、小売店や飲食店と意見交換できるような環境を有していた。

カレーやシチューのルーを生産する製造業者 M8 は、インドネシアで生産されハラール認証を有しているコショウを使用していた。また、ムスリムフレンドリーとして、カレーのルーを製造するときに、動物由来の原材料を使用していなかった。他社からの相談窓口を設けたり、ハラール製品に関する情報を Web サイトに開示したりするなどの対応を取っていた。

冷凍食品や調理済み食品を生産する製造業者 M9 は、ハラール認証を取得していなかったが、ムスリムフレンドリーとして、加工の段階でアルコールを使用していなかった。ハラールでない食品との混在を避けるため、それらを生産する前の早朝に、ムスリムフレンドリーの冷凍食品を製造していた。また、英文の成分表示やピクトグラムを使用して、すべての消費者に向けて情報を公開していた。

天井レストラン RS3 も、ハラール認証を取得していないが、ハラール認証を取得した海産物や鶏肉、野菜などの原材料を使用していた。また、サプライヤ選択や原材料の調達に留意しており、天井の成分表示などの情報を SNS で公開していた。

すべての小売店は、すべての消費者に向けた食品を扱っているため、ムスリムフレンドリー戦略を採用していた。またハラール認証を取得した食品を調達して、可能な限り、それらをハラールでない商品と分けて陳列していた。

## 4. まとめ

食の安心・安全は、日本で暮らすすべての消費者によって重要である。本章では、ハラールやハラール食品に関する基本的な考え方を概説した後、日本においてハラール食品を扱う企業に対するインタビュー調査の結果を報告した。製造業、小売店と飲食店を含むそれら企業では、多様な消費者ニーズに対応するためにハラール認証またはムスリムフレンドリーいずれかの戦略を採用していた。ただし、それらの経営戦略は、消費者のハラール食品に対する意識に依存する。次章では、日本に在住するイスラム教徒の方々を対象とした調査から、日本におけるハラール食品に対する消費者意識を調査した結果を紹介する。

## 参考文献

- [ 1 ] Fischer, J.: *The Halal Frontier – Muslim Consumers in a Globalized Market*, Palgrave Macmillan, NY, pp. 1–30 (2011)
- [ 2 ] Kitayama, D., Takanokura, M., Ogiya, M., Radin Eksan, S.H., and Ali, M.H.: “A Study on the Halal Food Supply Chain in Japan from an Inbound Perspective,” *Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists (IMECS 2018)*, pp. 959–964 (2018)
- [ 3 ] Tan, K.H., Ali, M.H., Makhbul, Z. M., and Ismail, A.: “The Impact of External Integration on Halal Food Integrity,” *Supply Chain Management*, Vol. 22, No. 2, pp. 186–199 (2017)
- [ 4 ] Ali, M.H., Zhan, Y., Alam, S.S., Tse, Y.K., and Tan, K.H.: “Food Supply Chain Integrity: the Need to Go beyond Certification,” *Industrial Management & Data Systems*, Vol. 117, No. 8, pp. 1589–1611 (2017)
- [ 5 ] Saidon, I.M., Radzi, R.M., and Ghani, N.A.: “Food Supply Chain Integration: Learning from the Supply Chain Superpower,” *International Journal of Managing Value and Supply Chains*, Vol. 6, No. 4, pp. 1–15 (2015)
- [ 6 ] Ali, M.H., Makhbul, Z.M., Tan, K.H., and Ngah, A.H.: “Augmenting Halal Food Integrity Through Supply Chain Integration,” *Jurnal Pengurusan*, Vol. 48, pp. 21–31 (2016)
- [ 7 ] Frohlich, M. T. and Westbrook, R.: “Arc of Integration: an International Study of Supply Chain Strategies,” *Journal of Operations Management*, Vol. 19, No. 2, pp. 185–200 (2001)
- [ 8 ] Golnaz, R., Zainalabidin, M., Nasir, S. M., and Chiew, F.C.E.: “Non-Muslims’ Awareness of Halal Principles and Related Food Products in Malaysia,” *International Food Research Journal*, Vol. 17, No. 3, pp. 667–674 (2010)
- [ 9 ] Bonne, K., Vermeir, I., Bergeaud-Blackler, F., and Verbeke, W.: “Determinants of Halal Meat Consumption in France,” *British Food Journal*, Vol. 109, No. 5, pp. 367–386 (2007)
- [10] Kitayama, D., Ogiya, M., Takanokura, M., Radin Eksan, S.H., Ali, M.H.: “Supply Chain Integration for Halal Food Integrity in Japan,” *19th Asia Pacific Industrial Engineering and Management Systems Conference (APIEMS2018)*, (2018)