

日本におけるハラル供食の情報提供の現状

Current Status of Information Provision on Halal Meals in Japan

久宗 周二

(神奈川大学)

Shuji Hisamune (Kanagawa University)

1. はじめに

きっかけとしては、2019年8月にマレーシアでプトラ大学の先生方と打ち合わせした時、イタリアのフィレンツェに国際学会に1週間行くのだが、ハラール食を提供する店がないために、買い出しを行っていた。オリ・パラで来日するムスリムの人たちの便宜を図りたいと考えた。

国土交通省観光庁が発表したムスリムに関する市場規模 [1] として、2010年時点でのムスリム人口は世界人口の23%を占める16億人であり、割合、人数ともに伸びていくと予想されている。図1に観光庁が記載した2010年から2050年にかけての世界の宗教別人口予想グラフを示す。2017年の訪日外国人旅行者数は図2より、マレーシアからは前年比12%増の約44万人、インドネシアからは前年比30%増の約35万人とムスリムの多い東南アジアの国からの訪日外国人旅行者が増加している。訪日外国人のムスリムの割合が多くなることが予想される。

ムスリム旅行者の目線での日本は食事対応の充実度、礼拝スペースの有無で評価が低く見られており、ムスリム旅行者の規模も欧米や東アジアのような対応がある程度、整備されている国と比べ

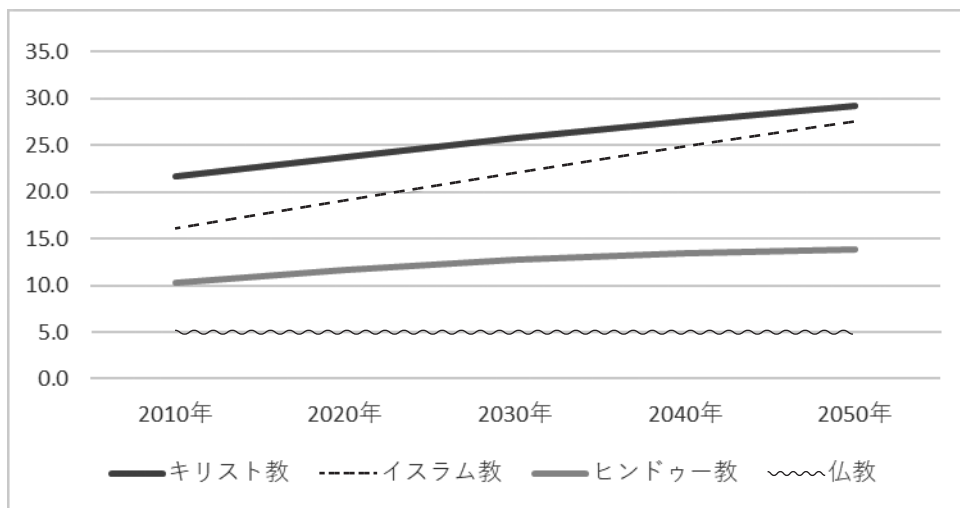


図1 世界の宗教別人口予想グラフ (単位：億人) [1]

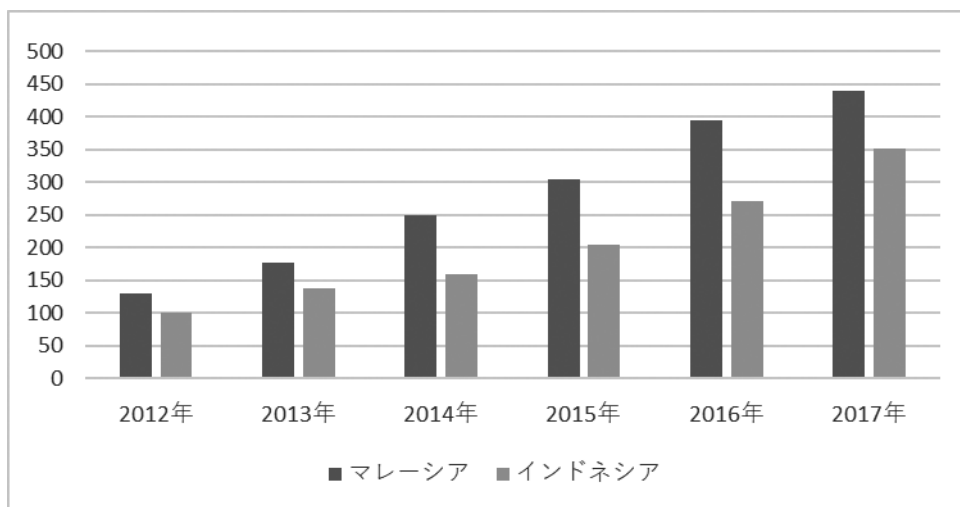


図2 訪日外国人旅行者の推移 (単位：千人) [1]

て少ない。訪日外国人消費動向調査 [1] (2017年) では、マレーシア、インドネシアともに「日本食を食べること」が訪日前に一番期待していたこととして挙げられていたが、訪日経験のあるムスリムやムスリム向けツアーを取り扱う旅行会社からは、「食べ物やその成分の表示が不十分であること」、「食事ができるお店が少ないこと」、「ムスリム対応を行っている施設の情報が不十分であること」に困っているとの声が挙げられている。

日本食を食べたいムスリム観光客に対して特に和食や郷土料理の食事環境整備が求められている。

前述で挙げているムスリム [2] について説明していく。ムスリムとは、イスラム教徒という意味を持つ言葉である。ムスリムの宗教的食文化 [2] として豚肉とアルコールの摂取禁止とされているが、豚以外の肉もイスラム教の方式にのっとって屠殺されたもの以外を食べることが禁止されている。ムスリムの食す食品はイスラムハラル食品と呼ばれており、イスラム教の教えにおいて「許されている」を意味するアラビア語である。屠殺は喉を一回で切り裂く形で行われ、その間に心のなかで神への祈禱をあげることから動物は痛みを感じないとされている。屠殺した後に血をすべて抜く工程も必要となっており、電気ショックで屠殺した肉も禁止されている。また、肉だけでなく、動物性油脂やゼラチンのような動物性原料の食品材料が、ハラルに反していないことを確認しなければ、食べてはいけない。ハラル食品であることを証明できるものとしてハラル認証マークがあり、以下に図3のマレーシア JAKIM が認証したマーク [3] を記載する。

ハラル認証は、各国の団体が定めた認証制度 [4] である。「ハラル」がイスラム世界共通の規範、「概念」であるのに対して、ハラル認証は各国が定めた「制度」のことである。マレーシアであれば、マレーシア・イスラーム開発庁 (JAKIM)、インドネシアはインドネシア・ウラマー評議会食料・薬品・化粧品研究所 (LP-POM-MUI) というように国によって管轄が分かれている。一般にハラル認証取得では、その製品の原材料から消費者の手に渡るまでの過程でハラルに反するものに触れてはいけない。ハラル食品を製作するにあたって製造ラインを別にし、ハラルに反するものとの接触はないかをチェックする必要がある、製品の加工度合いが大きいほどに認証取得の難易度が増す。また、日本国内 [5] では、日本ハラル協会、日本ムスリム協会、日本アジアハラル協会 (NAHA)、マレーシアハラルコーポレーションなどの団体・社が国内でハラル認証を行っている。しかし、日本でのハラル認証機関のハラル基準は各機関によって異なり、取得の難易度や機関はそれぞれ異なる。ハラル認証機関は各国との相互認証を行っており、認証を取得した国以外でも有効となる。マレーシアのイスラム証は信頼性が高いとされており、マレーシア以外のイスラム国



図3 マレーシア・イスラーム開発庁「JAKIM」のハラル認証マーク [3]

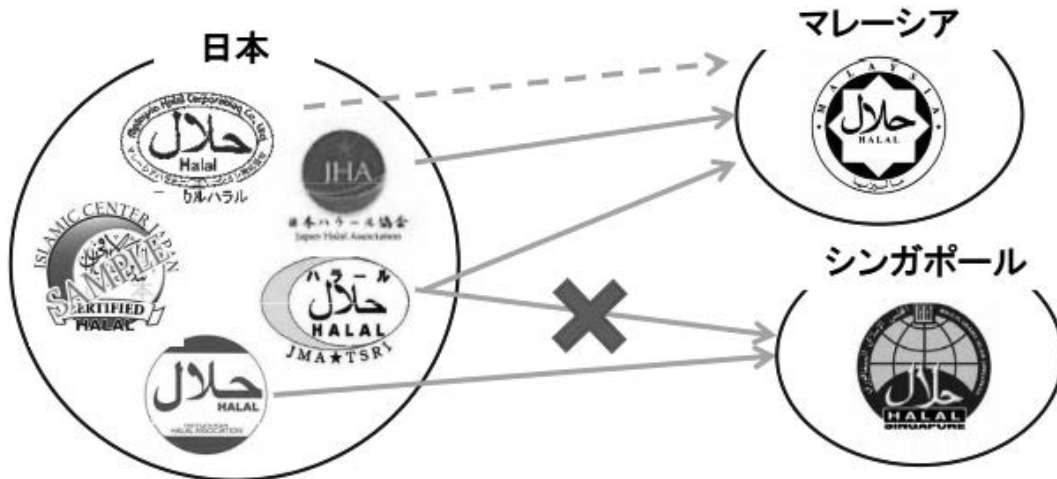


図4 日本のハラール認証の相互性 [5]

でも広く通用する。日本のハラール認証機関でハラール認証を取得することは可能であるが、ハラールとして認められる国が図4のように限定されてしまう。ムスリムが訪日するにあたって日本食やハラール食が食べられる場所を知れる方法や情報が多くない。また、認証によって信頼性の高低差があるため、その情報の記載、成分表示の詳細が知れることが重要である。

先行研究として横浜のムスリム旅行者向けガイドブック [6] がある。レストランの基本情報、対応状況が記載されている。対応レストラン 30 か所、礼拝対応施設 10 か所が載っている。本研究では、さらに多くの詳細な情報と最寄り駅のルートを載せる。また、レストランだけでなく食品販売店も視野に入れる。

ムスリム観光客は、旅行の際には外食をすることが前提となっており、口にすることがハラールであるかイスラムや食品化学の専門家が認定を行うハラール認証団体がイスラム諸国のみならず日本のような非イスラム諸国にも誕生し、ムスリムの食品・レストラン選びに貢献している。沖縄では、尖閣諸島問題によって中国人観光客が激減して月 1000 人を割る人数となった。そこで、ムスリム観光客にスポットを当てた取り組みを開始した。沖縄県では、行政や業界団体、ハラール認証団体が、東南アジアを中心とする外国人ムスリム観光客の誘致と食品輸出に取り組んでいる。特産品の生産と市場の開拓を行って沖縄の食品を根付かせていくことや空港・ショッピングモールに礼拝室を設置した。礼拝室を設置した場所では、ムスリム対応の食品を提供できるレストラン・食品コーナーを設置するなどを行った。

結論として沖縄県でのムスリム観光客への取り組みが本格化した 2013 年からおよそ 3 年が経過して問題点が浮き彫りになった。ハラール認証を取得する飲食店がなかなか増加しない。認証取得にかかるコストが高く、食品の混入のチェックに手間がかかる。費やしたコストの割には採算が合わないという費用対効果の悪さが問題視されている。[7]

本研究では初めにムスリムの多いマレーシアでの実態調査を行い、日本の各空港、横浜、神戸でのハラールレストランなどでの実態調査を行った。

2. クアラルンプール近郊でのレストランを中心とした現地調査

クアラルンプール市街地の日系百貨店食品売り場2店、日系スーパーマーケット1店、スーパーマーケット6店、フードコートやレストラン約20店をなどの、日本食や日系企業が製造した商品の陳列方法などの現地調査を行った。レストランなど飲食店舗をはじめとして、スーパーマーケットや薬局など小売店舗で扱う商品の多くでハラール認証が取得されており、ハラール・ロゴが、レストランの入り口や商品パッケージなど、消費者が容易に確認できる場所に掲示されている。



写真1 日系百貨店



写真2 ノーポーク、ノーアルコールの幟



写真3 和牛を提供する飲食店



写真4 日本食のフードストリート

まず日系企業が販売している製品でハラール対応をしているものが少なかった。私たちが調査した限りではマヨネーズ1社、インスタントラーメン2社、日本茶1社などであり、醤油や調味料、お菓子、食品などは対応をしていなかった。イスラム教の教義にもとづいたハラールへの配慮が必須となっており、マレーシアで最も多いマレー系（約67%）を買い控えることが考えられる。特に驚いたのが日本では販売している大手醤油メーカーのハラール対応の醤油が日系百貨店でも販売をされていなかった。魚などの新鮮な素材は売られているために、刺身や煮つけなど和食を作る際に支障になると考えられる。

同様に中心市街地にあるレストランなどでは、ハラールの認証を取っていないがために、中華系の



写真5 日本の調味料



写真6 インスタントラーメン

人の利用が中心で、マレー人の利用はなく、それがゆえに、昼の書き入れ時も認証を取っていない店はかんこ鳥が鳴いていた。世界文化遺産に登録された和食は関心が高い。しかし、ハラル認証がなければマレー人は食べない。実際にラーメン屋の前で小さな子供を連れた家族づれが、「ノーハラル」と言って、立ち去って行った。「良いものは必ず売れる」と日本人は考えているかもしれないが、マレー人にとってハラルの認証がない食物は食事の対象にならない。しかし、店舗によってはハラルの認証を取り、ハラルに対しても、積極的に販売しようとする企業もある。



写真7 ラーメン店街 入口



写真8 ラーメン店街



写真9 ノーポーク、ノーアルコールの表記



写真10 日本茶

日本茶やカップラーメンなどが認証を取っていた。認証を示すポップなどもなく他の未認証の食品とともに販売をされているために、埋もれてしまっている。解決方法としては、ハラルの認証を受けていることを明示したり、ハラルエリアとして区切ったりすることによりわかりやすくする。などの対応が必要である。

その一方で、クアラルンプール近郊の外資系スーパーでは、基本的にハラール対応の商品しか置いておらず、日本製の日本茶はハラール対応の一社のみで、後は中国製とイギリスで梱包された緑茶の3種類が販売していた。結局は、日本製品が良いか悪いかではなく、ハラールの認証がなければ、販売のチャンネルに乗らないのである。特に近郊の日系スーパーマーケットは、ハラール認証の商品しか取り扱っていなかった。米と日本茶は、日本製品が置いていなかった。



写真 11 日系のアンテナショップ



写真 12 日系コンビニエンスストア

マレーシアの大学教員にヒヤリングしたところ、韓国や台湾がハラールの認証を取り積極的に動いているようである。実際に韓国のインスタントラーメンは、韓国ハラール協会にて認証を受けたものを積極的に販売していた。日本も政府などが宗教的な事と別と考えて、ハラール認証に関わる費用を補助などする必要がある。

マーケティングを考えれば、まだ販売チャンネルを増やす可能性がある。最近マレーシアに進出した日本のコンビニエンスストアファミリーマートは、現地のテイストなどの研究を重ねて進出をした。写真の店舗はクアラルンプール郊外の大規模ショッピングモールに出店しているものだが、日本のものとは違い棚が飲み物、パン、おにぎりの3台しかなくアイテムを絞っていた。(他にフルラインアップの店舗もある) また、レジカウンターではおでんを販売しているが、現地の味に合わせたトムヤンクン味、また現地の食べ物に合わせて団子の様にして、ツミレなどを串刺しにして販売している。販売アイテムを絞ってこれで利益が上がるか疑問に思ったが、おにぎりとおでんが現地では好評で、レジに列をなして買っていた。特に、おでんは専用のレーンがあり列も多かった。現地の大学の研究者に聞くと、おにぎりも、おでんも大人気で、特におでんは昼食としてとても人気がある。他の日本から進出したコンビニエンスストアが不振と聞いているので、現地の実情を踏まえた対応で可能性がある。もちろんハラール認証は必要である。

世界文化遺産になった「和食」はマレーシアでも人気があり、おいしそうな鰯、刺身、天ぷら、すき焼きも、見るだけでハラール認証がなければ食べられない。ハラール認証を受けるといふ、努力を怠っているために日本からの品物が売れない。マハテル元首相の「ルックイースト政策」の効果か、日本に対してマレーシア国民のイメージが良く、クアラルンプールの中心地や郊外のお茶屋、菓子屋などではあえて、日本語と英語の標記しかない店舗もある。その一方で日系スーパーは、一切日本語表記もなく、カップラーメンは韓国製が多数を占めて、米や日本茶などでは日本製品は販売していなかった。

現場に行くと、現場で何を求めているかを考えてはじめて有用になる。かんこ鳥が鳴くレストラン、一房一万円の日本産ブドウを見ると、「日本は改善が進んでいる」という過去の遺産から目を覚ませず、日本人は改善を忘れてしまったのではないかと考えている。



写真 13 日本語による店舗表記



写真 14 日本語による店舗表記

次の研究ステージとしてはムスリムに対応した食品の開発や、現在日本にあるムスリムに対応した食事などの情報提供を考えていく。

(神奈川大学国際センター ニュースレターを一部改変の上掲載)

3. ハラル表示などの現状調査

1. 研究目的

本研究の目的は、ハラール認証マークを取得した店舗マップを通じ、ムスリムやハラール食品の情報を発信することで、日本人のムスリムに対する理解を深め、ムスリム観光客やムスリム留学生の生活をよりよいものにするを目的としている。

日本は島国であり、他国の宗教文化に触れる機会が少ない。2020年東京オリンピック・パラリンピック開催決定の影響で外国人観光客数が年々増加の一途をたどっている。訪日される外国人の中でもムスリム観光客は宗教的食文化があり、私たち日本人が興味関心を持ち偏見を持たず理解を深めることが必要である。

ムスリム観光客やムスリム留学生が、飲食店での表示が見えないことに不満を感じている。特に、言語の通じない異国では、店の入り口や看板などに表示されているかが重要である。

2. 研究方法

ハラール認証している食品を販売している食品店やハラール認証された食材を用いて作っている飲食店の外観を撮影して、ハラール認証の有無、認証などのハラールを対応しているか表示の有無、外国語のメニューに対応しているかを店外に表示されているかを調査する。

対象としては海外からの利用者が多く利用する国際空港4か所（羽田、成田、関西国際、新千歳）と、観光客が利用する神奈川県横浜市中心部、兵庫県神戸市中心部を対象に調査した。

空港のHPまたはムスリム向けのガイドブックに従って2022年～2023年に現地に行き調査した。なお、感染予防のために、接触を避け外観のみの調査を行った。

3. 空港における実行調査

3.1 羽田空港（2022年10月 調査）

日本最大の空港でありコロナ前の令和4年の年間利用者数は合計5981万人である。ただし、コロナにより大幅に利用客が減った。



写真15 第3ターミナル

【店舗A トルコ料理店】

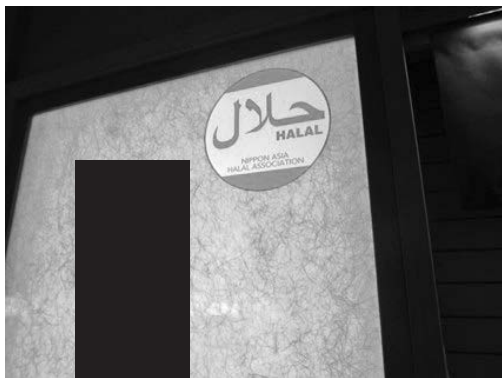


写真16 ハラルのマークをつけた店舗



写真17 現在は休業中

表1 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗A	有	有	未確認	休業中

ハラルの表示をしている店舗であるが休業をしていた。

【洋食レストラン 店舗 B、C】



写真 18 第 2 ターミナル 表示なし

表 2 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 B	無	無	無	



写真 19、20 第 1 ターミナル 表示はあるが休業中

表 3 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 C	有	有	不明	休業中

国内線が主な第 2 ターミナルビル、第 1 ターミナルにも 1 店舗ずつ、同じチェーンのハラル対応の洋食店があった。しかし、第 2 ターミナルビル、第 1 ターミナルにも 1 店舗ずつ、第 2 ターミナル 表示なし、第 1 ターミナル 表示はあるが休業中であった。

3.2 成田空港（2022 年 11 月 調査）

【店舗 D 蕎麦店】

日本で 2 位の空港でありコロナ前の令和 4 年の年間利用者数は 1866 万人である。成田空港第 2 ターミナルにある、蕎麦店を調査した。



写真 21、22 店舗 D の外観

表 4 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 D	有	有	有	

第2ターミナルお蕎麦屋、ショーケースの上部にハラルマークをつけている。また、メニューについても外国語を併記していた。

3.3 関西国際空港（2022年12月 調査）

日本で7位の空港でありコロナ前の令和4年の年間利用者数は合計1144万人である。

【蕎麦屋 E】

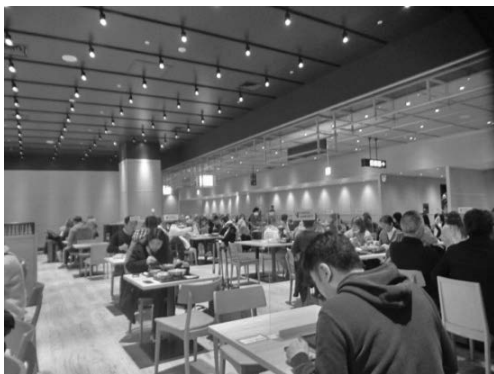


写真 23 関西国際空港のフードコート、写真 24 フードコートにあるお蕎麦屋 E



写真 25、26 カウンター頭上のメニュー

表 5 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 E	有	有	有	

カウンター頭上のメニューに、ハラール認証を受けていることを表示している。

3.4 新千歳空港（2023年3月 調査）

日本で4位の空港でありコロナ前の令和4年の年間利用者数合計1797万人である。

【店舗 F】



写真 27、28 店舗 F の外観

表 6 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 F	無	有	有	

国内線ターミナル3Fの海鮮丼屋、ショーケースの端にハラール認証を受けていることを表示している。

【店舗 G】



写真 29、30 店舗 G の外観

表 7 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 G	無	無	有	

国内線ターミナルのフードコートにカレー屋もハラルに対応していると案内されていた。ハラル認証の表示はなかった。

食事をする場所もインフラの一つとして整備していくとともに、関西国際空港の例のようにハラル認証をメニューに表示するなど利便性を高める必要がある。

4. 横浜のハラルの実情について（2023年4月 調査）

先述した横浜ハラルマップ [6] を基に調査を行った。

【飲茶店 H】



写真 31、32 店舗 H のメニュー

表8 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗H	無	有	有	

飲食店の2階にあるカフェテリア形式の中華料理店である。ハラル認証は受けていないが、豚とアルコールを使っていない説明書きがある。

【トルコ料理店I】



写真 33、34 店舗Iの外観

表9 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗I	無	無	無	

雑居ビルの2階にある店舗で、ハラル認証の有無、外国語のメニュー表記はなかった。

【インド料理店J】



写真 35、36 店舗Jの外観

表 10 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗J	有	有	有	

外に出した看板などに、ハラル認証を受けていることを表示し、外国語併記のメニューを提示していた。

【トルコ料理店 K】



写真 37、38 店舗 K の外観

表 11 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗K	有	有	有	大きく表示されてわかりやすい

外に出した看板などに、ハラル認証を受けていることを表示し、外国語併記のメニューを提示していた。

【和食店 L】



写真 39 店舗 L の外に出しているメニュー

表 12 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗L	無	無	無	

ビルの地下にある店舗で、ハラール認証の有無、外国語のメニュー表記はなかった。

【スープ料理店 M】

表 13 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗M	無	無	無	

※写真は、大規模商業施設内のため撮影不可

カウンター頭上のメニューに、ハラール認証を受けていることを表示している。
大型商業施設にある店舗で、ハラール認証、外国語のメニュー表記はなかった。

【飲茶店 O】

表 14 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗O	無	有	有	

※写真は、大規模商業施設内のため撮影不可

店舗 K の系列店。飲食店の 2 階にあるカフェテリア形式の中華料理店である。ハラール認証は受けていないが、豚とアルコールを使っていない説明書きがある。

5. 神戸のハラール現状調査 (2023 年 4 月 調査)

店を選定するにあたりフードダイバーシティの作製した「神戸市ムスリムフレンドリーマップ」を用いて調査した。¹⁰⁾



写真 40 神戸中央区にあるモスク

この周辺にハラール対応の飲食店が多い。

【トルコ料理店 P】



写真 41、42 店舗 P の外観

表 15 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 P	無	無	有	

飲食店の上階にある店舗。1階にある看板などにはハラル認証や、外国語メニューはなかった。

【焼き肉店 Q】



写真 43、44 店舗 Q

表 16 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 Q	有	有	無	

飲食店の上階にある店舗。1階にある看板などにはハラル認証を受けた神戸牛を提供することを明示していた。外国語メニューはなかった。

【食品販売店 R】



写真 45 店舗 R の外観

表 17 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 R	有	有	有	

ハラール食材の専門店。ハラール認証を受けていることを表示している。

【料理店 S】



写真 46 店舗 S の外観

表 18 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 S	有	有	無	

店の看板に大きく、ハラール認証を受けていることを表示している。

【食品販売店 T】



写真 47、48 店舗 T の外観

表 19 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 T	有	有	—	

店の入り口に大きく、ハラル認証を受けていることを表示している。

【トルコ料理店 U】



写真 49、50 店舗 U の外観

表 20 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 U	有	有	有	

看板、メニューにハラル認証を受けていることを表示し、外国語併記のメニューを提示している。

【食肉販売店 V】



写真 51、52 店舗 V の外観

表 21 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 V	有	有	—	

食肉販売店。ハラール認証を受けた神戸牛を提供することを明示していた。外国語メニューはなかった。

◎まとめ

海外からのムスリムの観光客が来る場合、言葉が通じない国でハラールの表記外国語のメニューがあることは安心に通じると考えられる。神戸ではその両方を表記した店が多かった。今後も、外観でわかる店が増えることが望まれている。

4. ハラル供食による地域活性化の取り組み

1. 栃木県佐野市の事例

栃木県佐野市は関東平野の北部に位置する人口 11 万人の都市である。ムスリムに対し特化したインバウンドマーケティングを考えた町おこしとしている。2020 年に栃木県佐野市役所にヒヤリング調査をした。

当初は、他の自治体同様インバウンドを行おうとしたが、出遅れてしまった。ニッチの市場としてムスリム向けインバウンドを展開している。

当初はラーメン店がムスリム向けのアルコール、豚を使っていないラーメンを提供した。有志が中心になり、「両毛ムスリムインバウンド推進協議会」を設立して、以下のような活動をした。現在佐野市では、ムスリム向けツアー実施、ムスリムフレンドのラーメン、餃子、居酒屋メニューの供食を行っている。宿泊やアウトレットなどに、お祈り部屋を設置して、ムスリム向けイベントとして BBQ 大会などを開催している。

表 22 両毛ムスリムインバウンド推進協議会の経緯

2015年

11月 「両毛ムスリムインバウンド推進協議会」設立

2016年

03月 日光軒のハラル餃子がNIPPON QUEST 食部門で年間アワード受賞

07月 第1回ムスリムソン開催

06月 ムスリムインバウンドセミナーを開催（～10月、全3回）

08月 現地旅行会社インドネシアJapan Halal Tour Centerと佐野市と3者間によるMOUを締結

10月 インドネシアで開催された「Garuda Islamic Fair」に出展

11月 インドネシアで開催された「International Islamic Expo 2016」に出展

11月 「Halal Expo Japan 2016」に出展

2017年

07月 「両毛ハラルBBQ in 佐野」開催

07月 「オープンモスク」開催

11月 第1回両毛ムスリムインバウンド推進協議会チャンピオンズトロフィー共催

11月 国際交流イベント「さのトワイライトフェスタ」共催

11月 「Halal Expo Japan 2017」に出展

2018年

03月 「患者用指さし確認シート」作成・公開

06月 「両毛ハラルBBQ in 佐野」開催

07月 「海外&インバウンドマーケティング2018」出展

2019年

03月 インドネシアで開催された「Japan Travel Fair 2019」に共同出展

The image displays a 'Muslim Friendly Map in SANO' and a list of halal restaurants. The map section includes a title 'Muslim Friendly Map in SANO' and 'SANO MAP FOR MUSLIMS'. It features a map of Sano City with various points of interest marked, such as 'Masjid Sano' and 'Sano City Museum'. Below the map is a list of sightseeing spots with details like location, hours, and contact information. To the right, there is a list of halal restaurants with their names, addresses, and contact details. The bottom right corner features a logo for 'HALAL GOURMET JAPAN' and a QR code for an app.

図 5 佐野市のハラルマップ



写真 53 佐野市役所



写真 54 ハラル対応ラーメン店

2. 長崎県松浦市

西日本魚市は、松浦魚市場を運営する卸売業者である。西日本魚市場で取り扱う水産物は、旋網漁業による水産物が主となる。沿岸漁業の水揚げも行われているが、水揚量は少ない。西日本魚市に水揚げを行う旋網船団は、2022年4月現在、小型が21、大中型が13であった。2021年度の年間水揚げ回数は、それぞれ1,716回、731回であった。2021年水揚げ量は約6水揚千トン、水揚げ額は約92億円（旋網以外の小規模沿岸漁業を含む）。

西日本魚市では、水揚げ時に水産物をサイズ別に選別するための大型機械を使用している。選別した水産物は外気に触れないまま、自動軽量で箱詰めされて、自動搬送されて急速冷凍される。EUの基準に対応した施設であり、ドバイなどにも輸出している。



写真 55 長崎県松浦市 選別機



写真 56 長崎県松浦市 選別機

5. まとめ

グローバルイスラム教 Travel Index 2019によると、非イスラム教主義国において、日本がシンガポール（1位）とタイ（2位）に続く3位にあって、イギリスと台湾と共にイスラム教の標記 Friendly Countries Ranking にフレンドリーな国に位置付けられる。

日本でもムスリムを受け入れるためにいろいろと整備されている。空港でも礼拝室の整備や、ハラール食の提供を行っている。

しかし、コロナウイルスの感染予防のために外国人の入国規制があり、大幅に営業を縮小していることもある。コロナが終わり今後訪日するムスリムの観光客の増加が見込まれている。空港やショッピングセンターに礼拝室などを設置している。観光客でもハラールに対応する供食できる施設は

必要条件であり、楽しみにもなる。積極な誘致をするとともに、ハラール対応の表示をしていくべきである。

また、横浜や神戸のハラール対応店も調査して、ハラール認証や外国語に対応したメニューの表示をした店舗も多かった。不慣れな土地で言葉がわからないところでは、店の外観に出すことは非常に効果的である。

在日のムスリム（トルコ、インドネシア）による料理の情報提供も重要である。多角的なサービスの提供も必要である。

参考文献

- [1] 国土交通省観光庁、訪日ムスリム旅行者対応のためのアクション・プランの概要、
<https://www.mlit.go.jp/common/001235640.pdf>（参照 2020-4-29）
- [2] 樋口直人、丹野清人、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所第13号、pp.99-105（2000）
- [3] 農林水産省、国内ハラール認証取得企業のハラール職員輸出取組事例、
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/q_haral.pdf（参照 2020-4-29）
- [4] 村上雄哉、輸出に向けたイスラーム食品の市場の概観～醸造食品におけるハラール対応の留意点を踏まえて～、日本醸造協会誌、第111巻、pp.728-730（2016）
- [5] 農林水産省、拡大するハラール市場と現状～ハラールマーケットの基礎～、
<https://www.maff.go.jp/tohoku/kihon/yusyutu/kyougikai/pdf/tanaka-siryoku.pdf>（参照 2020-4-29）
- [6] 林文子、「ベジタリアン旅行者」とが完成！、農林水産省、国内ハラール認証取得企業のハラール職員輸出取組事例、「ムスリム旅行者」向け横浜ガイドブック
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/q_haral.pdf（参照 2020-4-29）
- [7] 福島康博、ムスリム観光客への対応とハラール食品の輸出、Field+：フィールドプラス：東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所 [編] no.16 p.10-11, 2016
- [8] 国土交通省ホームページ-統計・データ
(https://www.mlit.go.jp/koku/15_bf_000185.html)
- [9] フードダイバーシティ、神戸市ムスリムフレンドリーマップ、
https://fooddiversity.today/article_4873.html（参照 2023-5-5）
- [10] 井出拓弥、横浜市でムスリム向け食事を提供している店舗マップ作成とその効果に関する研究（中間報告）、神奈川大学工学部経営工学科社会行動科学研究室、2020
- [11] 佐野市、インバウンド（訪日外国人旅行）への取り組み、
https://www.city.sano.lg.jp/kurashi_gyosei/kanko_bunka_sports/kanko/7029.html（参照 2023-5-5）