

## 「これで分かる！ハラール対応セミナー」を開催！

本年4月8日（水）、南都銀行本店6階大ホールにおいて、標記セミナーを開催しました（主催：南都銀行 協力：南都経済研究所）。奈良を訪れる外国人観光客の増加に伴い、イスラム教徒（ムスリム）の来訪も増えています。これらの方々を心からおもてなしするには、ハラール（イスラム教の戒律で許されたもの）に関する正しい知識が必要と考え、このセミナーを企画しました。

レストラン・料理店、ホテル・旅館、自治体の観光関連部署、観光関連団体、社寺関係者など、110名の方にご来場いただきました。

### 第Ⅰ部 講演

「ハラール対応入門」

講師 一般社団法人 ハラル・ジャパン協会  
代表理事 佐久間 朋宏 氏

### 第Ⅱ部 講演

「ハラール食の実際」

講師 株式会社 梅守本店  
代表取締役 梅守 康之 氏  
新規事業部 梅守 志歩 氏



冒頭、南都銀行 公務・地域活力創造部長が「奈良にも多くのイスラム教徒の方が来られています。今日の話ヒントに、多くの方々を奈良観光に引きつけてください」と挨拶。引き続き講演が始まりました。概要は、以下のとおりです。

### 第Ⅰ部 講演（佐久間 朋宏 氏）

「ハラール」を知っているか否かで今後大きな差ができるが、まだ緒についたばかり。今日、ここに来られている方々はトップランナーだ。

ハラールは一過性のブームではなく時代の潮流（トレンド）で、今後ますます重要になる。

イスラム教徒は親日家。熱帯の砂漠に多く住むので、甘いもの・辛いものを好む。肥満体や糖尿病が多く、我々より寿命が短い。だから健康・長寿でスリムな日本人を尊敬している。

ハラールは「イスラムの聖典で許されたもの」。食べ物だけでなく、ライフスタイル全般にわたる。時間を守る、人を傷つけない、戦争をしないなど。

食べ物については豚および豚由来のものはダメ（ノンハラール）。ゼラチン、ショートニングや乳

化剤に豚由来のものが入っていてもダメ。牛・鶏・羊・鹿肉は食べるが、イスラムの法に則って殺処分したものが望ましい。基本的に土・川・海由来のものはハラール。だからお茶や焼海苔や鯨肉はハラール。生きた動物から獲れたもの（鶏卵、牛乳など）もハラール。酒（飲むアルコール）はダメ。アルコール添加した味噌・醤油もダメ。アルコール消毒は、基本的にはハラール。

「ハラール認証」は約40年前、多民族国家であるマレーシアで生まれた。多種多様な輸入品の中から、ハラール商品を即座に見分けられるよう、マークを付けたのが始まり。

ハラール認証はISO同様、「施設の認証」。①材料がハラールか、②工場全体がハラールか（または専用ラインがあるか）、③製品を管理（分別）しているか、④イスラム教徒を雇用しているか（またはチームを作って管理をしているか）。

東京五輪での訪日外国人は約2,000万人と予想、するとイスラム教徒は100～150万人となり、これは昨年来日した韓国人や台湾人の数に匹敵する。

ハラールだけを考えず、ベジタリアン料理や英

語表記などの外国人対応と一緒に進めればよい。ハラール食品は、日本人向けには「ヘルシーな食品」として売れる。

在日イスラム教徒は約20万人。彼らは輸入したハラール食品を食べている。まずは彼らに奈良に来てもらい、奈良のハラール食を食べてもらおう。

ハラールのお土産もいい。岡山のきびだんごや沖縄の黒糖菓子には、ハラール認証を受けたものがある。食べ物以外ではホテルなどでの「お祈りスペース」の確保も大切だ。

単にハラールだけでなく「ハラールで、しかもおいしい」を考えなければならない。精進料理のような和食では「味がない」といわれる。彼らが好むのは1にラーメン、2に和牛（しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉など）、3に天ぷらなどの揚げ物。寿司は食べるが、刺身はほとんど食べない。

食に関しては、4つの質問をすれば失敗しない。①どここの国から来たか、②刺身が食べられるか（食べられればメニューが広がる）、③来日は何回目か（多ければ新たな食にチャレンジ）、④アルコールは飲むか。イスラム教徒にも個人差がある。これらの情報を料理長に知らせれば良い対応ができる。

日本でもハラールの和牛が手に入るし（業務スーパーなど）、たいていの大学の近辺では、ハラール食品が充実している。

日本で「完全ハラール」はムリで、そんなことをすれば日本人客を失ってしまう。「ノーポーク・ノーアルコール」とか「ムスリムフレンドリー」（食材はハラールだが、アルコールは出す等）などの「寛容なハラール」もある。美濃吉やホテルグランヴィアも、ムスリムフレンドリーだ。

大切なのは、取り組みの「情報開示」で、これを少なくとも英語でやるのが望ましい。

最後に。ハラール対応はあわてず、まずは勉強して参入に備えて準備を。取り組んだら旗を上げる（Webなどで公開）。すると国内外から注目される。皆さんはトップランナー、頑張ってください。

## 第Ⅱ部 講演

〔梅守 康之 氏〕 寿司の製造・販売をしている。かつて重病で入院している子供たちにクリスマス



イブの夜、こっそり寿司を持ち込んで食べてもらった。そのときの笑顔が忘れられない。平成25年に寿司づくり体験「うめもり寿司学校」を始めた。香港などからの外国人観光客に人気で、これまで約2万人が来られた。「イスラムの人が食べ物に困っている」と聞き、ハラール認証に取り組んだ。

今後「オール奈良県」で、一丸となってインバウンドやハラールに取り組めないかと考えている。〔梅守 志歩 氏〕ハラール認証への取り組みは、昨年8月にスタート。プレ監査で認証取得が可能か見てもらい10月に本監査、11月に認証を取得。3ヵ月の短期間だったが、熱が冷めないうちにタイムスケジュールを決めて取り組むことが大切。

当社は和食だったので野菜（土のもの）や魚（海のもの）が多く、認証が取りやすかった。

全ての原材料の「商品企画書」を取り寄せ、チェックした。疑わしいものはそのモトにまで遡り、ハラールであるかどうか確認した。

社内スタッフへの教育・周知徹底が大切。イスラム教の教えを正確に知り、理解して取り組むことが必要だ。



このあと質疑応答とバリュー開発部長の閉会挨拶で終了。県下では珍しいハラールのセミナーで、「ハラールの考え方が分かった」「目からウロコが落ちた」等、ご好評いただきました。

（南都銀行 公務・地域活力創造部 鉄田憲男）