

経営相談 Q & A

「ハラール認証」などのイスラム市場をめぐるビジネスの動き

Q

当社は、郷土の特産品を使った食品の製造と、その食品を提供する観光客向けの飲食施設の運営を手掛ける企業です。近年、市場規模が大きく成長の見込めるイスラム諸国に食品を輸出する動きや、イスラム観光客誘致に日本政府も力を入れている等の話をよく聞きます。イスラム市場やそれをめぐるビジネスの動きを教えてくださいませんか。

A

1. イスラム市場の規模

イスラム市場とは、イスラム教徒（ムスリム）を対象とした市場を指します。ムスリム人口は約16億人で世界の約4分の1を占め、2020年には約19億人（世界人口の24.9%）、2030年には約22億人（同26.4%）に増加していく見込みです。

ムスリム消費市場は全体で3.1兆ドル、そのうち食品は5,800億ドル、飲食店のサービスは1兆ドル、医薬品・化粧品・日用品は1.52兆ドルに達します。

ムスリム食品市場を地域別にみると、アジアが4,060億ドルで、EUは670億ドルです。国別にみると、インドネシアが790億ドルと大きく、非イスラム国家ではインド、中国、ロシア等のムスリム食品市場も大きなものとなっています。

2. 「ハラール」とは

「ハラール (halal)」(ハラールとも表記する)とは、アラビア語で「イスラム法で許されたもの」という意味で、健全な商品や活動を表すイスラム教の教え(戒律)の総称です。また、非合法的なものをハラム(またはノンハラール)と呼び、ハラールかハラムであるかの区別は、食だけでなく、健康・清潔・安全等、ムスリムの日々の生活全てがその対象となります。

神に身を委ねるムスリムにとって、ハラールではない物を口にすることや行為は罪を犯すことであり、信仰における重要な問題でもあります。

3. 「ハラール認証」制度について

①制度の概要

ハラール/ハラムを守ることを何より大切にしているイスラム教徒に対しては、ハラールとされた製品・サービスしか提供できません。そのハラールを証明し、彼らにとって安全・安心を保証するのが「ハラール認証」制度です。

ハラール認証は、各国または各国内の主要なイスラム団体が定めたハラールに関わる食品・医薬品・化粧品等の認証制度であり、現状、その基準・制度、認証の位置づけは、それぞれの国や団体により異なっています。したがってハラール認証は、ISOやHACCPのような世界統一基準ではありません。

②留意点

世界統一基準ではないことから、ハラール認証があれば世界中で販売が許可されたり輸出が可能になるという訳ではなく、その商品をどこの国で製造してどこの国で販売したいかによって、取得すべきハラール認証は異なります。

また、場合によってはハラール認証がなくても販売が可能になる方法もあります(各国の食品輸入規制・食品安全制度とハラール認証とが必ずしも一致しないため)。ハラール認証取得にかかる総費用は約2百万円~数百万円が相場とされていますので、取得を検討している場合は、認証なしに販売できないかの検討も併せてまずは専門家に相談されることをおすすめします。

4. 「ハラールビジネス」の展開

認証の有無に関わらず、ムスリムを対象とした「ハラールビジネス」の展開には、食材等の輸出拡大という「アウトバウンド」と、ムスリム観光客の呼び込みという「インバウンド」の2つの視点が考えられます。

アウトバウンドの視点では、最近、地方の中小企業においても、ハラール認証を取得し地元食材の輸出拡大に結び付けているケースがみられます(図表1)。インバウンドの視点では、観光施設・宿泊施設等において、ムスリム観光客を誘致するために戒律対応をしている事例がみられます。礼拝施設やハラールメニューを用意したり、食材の内容をわかりやすく明示したりすることが多いようです(図表2)。

5. おわりに

イスラム国家ではない日本でハラールを厳密に実施するのは、そもそも難しい面があります。またムスリムの戒律の守り方にも個人差があり、ハラール認証がなくても、原材料や食材などの情報を丁寧に説明・情報開示し、ムスリムのお客自身に食べるかどうかの判断をゆだねる手法を取ること、とくにインバウンド対応においては有効な手段の一つです。

今後ますますイスラム国家やムスリム観光客をめぐるビジネスチャンスが拡大することが見込まれます。厳密なハラール認証の取得だけにこだわらず、自社のビジネスにおいて何らかの方法で対応できないか、一度検討されてみてはいかがでしょうか。(吉村謙一)

図表1 「ハラール認証」を取得した中小企業の例

事業者名	ハラール認証商品	内 容
グローバルフィールド (青森県八戸市)	鶏肉	青森県農産物生産組合が協同で商品化した鶏肉「青森シャモロック」。2010年取得。
井上スパイス (埼玉県上尾市)	幸カレー	カレー粉やスパイス商品でハラール認証を取得。外食やホテル向けに輸出。
ひかり味噌 (長野県下諏訪町)	無添加田舎味噌	国際的に最も通用度の高いJAKIM(マレーシア政府ハラール認証機関)の承認を受けている「日本ハラール協会」より認証を取得(2012年)。日本食レストランやハラールレストラン向けに輸出。海外比率10%を目標。
駿府葵堂 (静岡県葵区)	緑茶	有機栽培の茶葉で2012年に取得。
かとう製菓 (愛知県西尾市)	いかの北海道揚げ	2013年7月にシンガポール高島屋にて発売。
林兼産業㈱ (山口県下関市)	魚肉ソーセージ	マレーシアの政府機関の認証を取得。マレーシアに食品製造会社と合併会社を設立。
J A 筑前あさくら (福岡県東峰村)	ゆず胡椒	東峰村産の胡椒「柚子サンバル」で2012年取得。特産品がハラール認証を受ければ村の農業の活性化につながるのと考えから取組み(日本アジアハラール協会・福岡市)。
原田醤油店 (佐賀県有田町)	濃口醤油	アルコールを含まない醤油で2011年に取得。日本食レストラン等で販売。
ゼンカイミート㈱ (熊本県錦町)	ビーフ	天然ハーブの配合飼料で育てた「ハーブ牛」や非遺伝子組み換えとうもろこしの配合飼料を与えた「開拓牛」。2012年にインドネシアの認証機関の認証を取得。
南薩食鳥㈱ (鹿児島県南九州市)	鶏肉、ソーセージ	鶏肉100%ソーセージ、スモークチキン。イスラム教徒や機内食などに利用。

(資料)九州経済産業局「ハラールビジネスの現状と可能性(抜粋)」に追加

図表2 観光施設・宿泊施設等における「ムスリム観光」への対応

事業者名	対 応 内 容
関西国際空港	礼拝室(祈祷室)を3ヶ所設置。礼拝前に身体を清めるための「小浄施設」も整備。59の飲食店のうち、2店舗が「ハラール認証」取得(うどんと和食)。15の飲食店が「ポーク・アルコールフリー」であることを周知する取り組み実施。
ホテル日航関西空港	礼拝用にメッカの方角を指し示す窪み(ミフラブ)を壁面に設置。ホテル内の全レストランのグランドメニューに、豚やアルコールおよびその由来成分についてピクトグラム(絵文字)表示を実施。
ホテルグランヴィア京都 (京都市下京区)	2013年6月にマレーシア・ハラールコーポレーション(MHC)株式会社所管の「ローカルハラール認証 [※] 」を取得。 ※世界的に最も通用度の高いマレーシアのハラール認証基準をベースに日本の環境に合わせて作成したハラール基準(MHCが推奨するもの)。
京都センチュリーホテル (京都市下京区)	豚肉やアルコール等を使用せず、ハラール認証を得た食材を使用した京料理の「ムスリムフレンドリー」メニュー [*] を提供。そのため、専任の「ハラール管理者」資格を取得した3名のスタッフを配置。 ※ムスリム向けのメニューがハラールであることを認証する呼称(酒を提供する店舗全体の認証でなく、ムスリム用のメニューのみをハラール評議会の審査を経て認証を得ることが可能)。
海女小屋 「はちまなかまど・あさり浜」 (三重県鳥羽市)	豚肉やアルコールが使われていないことを英語のメニューで詳述。男女別で8畳ほどの簡素な礼拝室も設置。マレーシアから昨年約500名、今年はずでに1,000名以上のムスリム観光客を受け入れ。

(資料)九州経済産業局「ハラールビジネスの現状と可能性(抜粋)」および新聞記事等から作成