HALAL

教えて！ハラルのこと

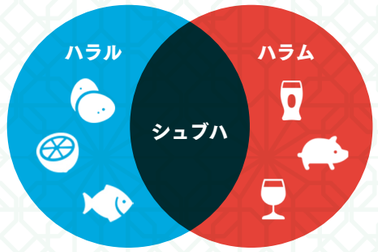
特集

マレーシアで暮らしていると、よく見聞きする「ハラル」。その実態について多くの日本人は「豚肉やアルコールを摂取しないイスラム教の習慣」という程度の認識しかないかもしれません。しかし、ハラル文化を知ることは、マレーシア文化の一部を知ることに繋がります。マレーシアで暮らす日本人に向けて、今一度考えよう、知ろう、ハラルについて。

ハラルの基礎知識 FAQ

①そもそも「ハラル」とは?

アッラーの導きに厳格に従うイスラム教では、豚肉やアルコールを摂取する行為をコーランの戒律により厳粛に禁止しています。これらの行為は、通常「ハラム」と呼ばれ、戒律を遵守することを「ハラル」と呼びます。つまり、アッラーに許されたものを「ハラル」、禁じられたものを「ハラム」といいます。出どころが不明で疑わしいものを指す言葉もあり、食肉の処理方法が不明慮だったり、輸送の際にハラル商品ではない食材と混載されていたり、調理器具や調理場での処理が不確実だったりする可能性があるものは、「シュブハ」と呼びます。なお、「シュブハ」という言葉は、日常的に耳にしたり目にしたりすることは、ほとんどありません。ご存じの通りマレーシアでは、「ノンハラル」「ポークフリー」の表示が一般的で、重要と考えられています。スーパーマーケットにはノンハラルコーナーがあり、ショッピングモールのレストランのノンハラル表示も明確化されています。



②ハラルの起源は?

イスラム教の「コーラン」で禁じられているということが起源です。イスラム教では、豚肉やお酒は心と体に害があるものと考えられています。豚肉については、猛獣類を食べるべきではないと、単純にコーランで禁止されています。お酒については、諸説あるものの、コーランの初期には禁止されていなかったといわれており、お酒を飲んだ後にお祈りをしてはいけない、という記述だったそうです。それが時を経て、徐々に禁止されていった流れのようです。

③ハラルの食材・食品とは?

イスラム教の信仰者は、コーランの戒律で許された食材や食品を日常的に食しています。野菜や果物、穀物（米・小麦など）・豆類・魚介類・海草類・牛乳・卵等がいわゆる「ハラルフード」に当たります。牛肉や鶏肉は、イスラム法に則った食肉処理が施されていれば、それもハラルフードと判断されます。

他方、ハラムとして知られているものは、ご存じ豚肉とお酒です。特に豚肉に関しては厳しく禁じられていて、豚肉そのものはもちろんのこと、ラードなどの豚由来の成分が含まれているものや、豚が含まれた餌を食べた家畜類、豚に触れた食品なども禁止となっています。

お酒については、飲料や料理での使用を避ける人は多く、加えて味噌や醤油などに含まれる自然醸造のアルコールについても、濃度を規制すべきという考えもあれば、それは問題ないとする考えもあります。これは、シュブハとして分類されます。

④イスラム法に則ったお肉の処理方法とは?

牛、鶏、羊、鴨など屠畜（とちく）において、可能な限り動物たちが苦しまない方法で食品加工されることが必須であり、その方法として、血を抜くことが大切と考えられています。詳細について、ここでは割愛しますが、この独特の食肉処理方法はイスラム教徒の手によって行われることが定められており、イスラム教徒以外が食肉処理したものは、ノンハラルとなります。

⑤ハラル認証とは?

マレーシア国内では、JAKIM（ジャキム：マレーシア・イスラム開発庁）という政府機関が厳格にハラル認証を審査します。当該機関は宗教と食品衛生の2つの観点から監査を実施し、ハラル認証を発行します。実は現時点で世界統一基準のハラル認証制度がないというのが実情です。その中でマレーシアは、国策としてハラル認証を推奨しているため、世界のイスラム市場から一目置かれた存在となっています。

⑥誤ってハラム食材を摂取してしまったら?
（例：日本からのお土産の食品に微量のお酒が含まれていたなど）

誤飲および誤食、もしくは非常事態であれば、許されない行為には当たらないと言われています。信仰心の深さにより、お清め方法も異なります。基本的にマレーシア国内で流通しているハラル認証商品であれば、安心・安全なのですが、日本や海外からのお土産物を渡す際には注意が必要ですね。

取材協力・資料提供：一般社団法人ハラル・ジャパン協会

日本国内のハラル事情とは?

日本におけるハラルに対する認識率や実行率は、中々広がりを見せない現実があります。アフターコロナを見据えて、マレーシアをはじめ多くのイスラム教のインバウンド需要が見込まれる中で、日本国内におけるハラル事情について一般社団法人ハラル・ジャパン協会の佐久間代表にお話を伺いました。

ハラル・ジャパン協会の活動内容は?

2012年より日本国内におけるハラルに関連する啓蒙活動、市場調査、研究など情報提供活動、セミナー、講演会、研修会等の実施をしている一般社団法人です。我々はハラル認証団体ではなく、教育、調査、PRなどを行うインバウンドや輸出へのハラルビジネスのコンサルティング会社として日本とイスラム市場も結び日本の地域経済の活性化のために事業を行っています。現在は海外のイスラム諸国57ヵ国とネットワークを構築中で、輸出・進出およびインバウンド対応を行っています。

日本国内におけるハラルの取組みと現状は?

10年ほど前から日本のテレビやメディアで注目されるようになったハラルですが、テロをはじめとする様々な国際情勢の変化やコロナ禍による渡航自粛などで、その都度、盛り上がりを見せたり、一気に関心を失ったりというのが現状です。

「チャイナプラスワン」という言葉が囁かれ始めてから、中国との政治リスクを回避するため、多くの企業は東南アジア市場に目を向けるようになりました。その中で東南アジア諸国にはイスラム教を信仰するムスリムが大勢いることに注目が集まり、以来、日系企業や事業者がイスラムマーケットに進出する機運が高まりました。

その後、東京オリンピックの開催が決まったり、富士山や和食がユネスコ文化遺産に登録されたり、LCCの台頭でビザが緩和されたり、マレーシア人をはじめ、東南アジアのムスリムの方々が日本に多く訪れるようになりました。インバウンド需要が増えた結果、多くの国内事業者はハラルを次なるビジネスチャンスと捉え、様々な活動を行いましたが、他方IS（イスラム国）の勢力が増してきた時期でもあり、多くの事業者がイスラム教にネガティブなイメージを抱くようになりました。その最中でも継続的にムスリム需要に応えるために、ラーメン店や焼肉屋など頑張っていた事業者はいたものの、コロナ禍になり、海外からのインバウンド需要もなくなり、日本のハラル熱は完全にリセットされてしまいました。

しかし近年では、円安の影響もあり、日本からイスラム市場への輸出が増えています。これまで中華系が主な購買層を占めていた日本からの輸出商品ですが、東南アジアのムスリム中間層の所得が増え始めたことにより、彼らの購買力も上昇しました。結果、多くの国内事業者がイスラム市場へ進出を果たす際に、改めてハラルについて注目する要因となりました。その中でもマレーシア、シンガポール、インドネシアは、インバウンドとアウトバウンドの両方が成立するマーケットであると着目しています。

日本におけるハラルの認知率や実施率は?

我々はハラルに関するセミナーや研修会を行なっておりますが、ハラルについての認知度は非常に低いというのが実情です。都内や大都市部の事業者間では多少の理解はあるものの、地方や個人においては、殆ど知られていません。日本はイスラム教の国ではないので、それも合点が行くところではありますし、やはり日本国内での圧倒的な需要の少なさゆえというところです。それらの要素が相まってハラル認証へのハードルの高さに繋がっていることは事実ですが、東南アジアからの訪日ムスリムに対して出来ることは沢山あります。そのひとつが、「ムスリムフレンドリー」という視点です。

日本でのインバウンドに関しては、ハラル認証取得がゴールではなく、レシピの開示や情報提供をすることが、ムスリムの旅行者に対して十分有益であるという認識が高まっていることも事実です。

アフターコロナを見据えて、マレーシアはじめ、インドネシア、シンガポールなどの東南アジアからのインバウンドの引き合いが多くなり、今後改めてハラルまたは日本型ハラルフレンドリーの対応に注目が集まることになるでしょう。

最後にイスラム教徒が安心して日本旅行を楽しむために事業者が行うべきことは?

事業者様へのお願い事項として、ハラルやイスラム教に関する理解を少しでも深め、直ぐに実行できる部分から始めましょうということです。例えば、ピクトグラムや英語・マレー語による表示など、簡単にできることからで結構ですので、共にムスリムのインバウンドに対応して行ければ良いかと思います。

一般社団法人ハラル・ジャパン協会
代表理事　佐久間 朋宏さん
〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-49-7
池袋パークビル1F
03-4540-7564　www.jhba.jp/

プロフィール
2012年より同職就任。地域経済活性のスペシャリスト。ハラルビジネスでは年間150本以上のセミナー・講演・企業研修を実施。ハラル認証団体ではなく、教育、調査、PRなどマーケティング支援団体の立ち位置として、イスラムビジネスのプラットフォーム事業で地域の中小企業をサポート。

ハラルに対応した和食系レストラン in マレーシア

マレーシアにたくさん存在するハラル認証済のレストランですが、和食系レストランの中にムスリム系マレーシア人が安心して食事を楽しめる飲食店が多数あるんです！　ご自身の食の趣向や味覚に合うかどうか、ぜひ地元のお友達と試してみてはいかがですか？

清六屋（Ramen Seirock-Ya）

清六屋は、2009年に茨城県つくば市で開業。2019年にマレーシア1号店をオープンして以来、現在４店舗で営業中。ご飯ものや一品料理なども充実しており、地元のお客様で賑わっています。

【Uptown Damansara】 No.6, Jalan SS21/35 Damansara Utama, Petaling Jaya, 47400 Selangor
12noon - 9:30pm (LO 9pm)　03-7492 7509
他店舗は以下より検索できます
www.seirock-ya.com.my/index.html

寿司キング（Sushi King）

マレーシア最大の日系回転寿司チェーンで、マレーシア全土に展開しています。お店はフレンドリーな空間を徹底しており、寿司や日本料理を手頃な価格で楽しむことができます。

【Mid Valley Megamall】 Lot LG-074, Lower Ground Floor, Mid Valley City, Lingkaran Syed Putra 59200 KL
10am-10pm
他店舗は以下より検索できます
sushi-king.com/locate-us/

すき屋（Sukiya Malaysia）

年間1億8000万杯以上の牛丼を提供している、日本が世界に誇る牛丼チェーン。マレーシアご当地メニューも豊富で、選ぶ楽しさが人気の秘訣です。ハラル文化を大切にしている姿勢も地元の人々に愛される所以です。

Lot No.4 LG Floor, AEON Mid Valley Megamall Mid Valley, Lingkaran Syed Putra, 59200 KL
10am-9pm
他店舗は以下より検索できます
www.sukiya.my/store.php

ニッポンスシ（Nippon Sushi）

2018年の創業以来、豪華で味わいのあるハラル和食を提供することをモットーに、マレーシア国内17店舗で展開中。今後も出店を重ね、ゆくゆくは、海外進出も視野に。ますます成長を続ける本格ハラル寿司を堪能できます。

【Kelana Jaya】 Lot L1-3K,5K &6K, Residensi Highpark, No.1 Jalan SS6/7, SS6 Kelana Jaya, 47301 Petaling Jaya, Selangor　営業時間は各店舗にお問合せください。
011-6335 7887
他店舗は以下より検索できます
nipponsushi.com.my/location/

みのり（Minori Japanese Cuisine）

時間をかけ、丁寧に紡ぎあげた、最高の日本料理を作ることを信条とし、新鮮で健康にも配慮したメニューに真剣に取り組んでいます。心の込もった和食の真髄を堪能できます。

1st Floor, Royal Chulan Damansara Hotel, No, 2, Jln PJU 7/3, Mutiara Damansara, 47810 Petaling Jaya, Selangor
12noon–2:30pm（ランチ）6:30pm–10:30pm（ディナー）
012-228 2268　www.minori.my

星乃珈琲店（Hoshino Coffee Malaysia）

日本でもお馴染み、高品質を大切にするコーヒーチェーン店。厳選したアラビカ豆を使用し、丁寧なハンドドリップで淹れたこだわりの一杯でほっと一息。フードメニューも充実しているので、レストランとしての利用もお勧めです。

GF-88, Mitsui Shopping Park LaLaport, Bukit Bintang City Centre, No. 2, Jalan Hang Tuah, 55100 KL
10am-10pm　03-9772 5461
他店舗は以下より検索できます
www.hoshinocoffee.com.my/locate-us

創業100年の歴史を誇る信頼のオタフクソースより、人気 No.1の「お好みソース」を読者プレゼント!!

オタフクソースは大正12年に広島市横川町で開業。オタフクソース・マレーシアは2016年に設立されました。日本人スタッフとマレーシア人スタッフが厳選した素材を使い、日々安心安全な商品の開発に力を注いでおり、現在ハラル認証機関であるJAKIMより16品目の商品において、ハラル認証を取得しています。

その中でも一番人気の「お好みソース」は、長年日本人に愛されてきたオタフクソースの看板商品です。ナツメヤシなどの具材に香辛料をふんだんに使用し、健康志向の方にも配慮した減塩かつ低酸味の和風ソースです。まろやかな甘みとコクのある味わいが特徴で、お好み焼きだけでなく、様々な料理に活用できます。

今回オタフクソースマレーシアよりセニョーム読者様に、抽選でお一人様1つ「お好みソース」を合計30名様にプレゼントします。ご希望の方は、Eメールegao@senyumpress.comまで、お名前、ご住所、電話番号を記載の上、Eメールの件名に「お好みソース」希望と記載の上、ご応募ください。皆様からの多数のご応募をお待ちしております!!（応募締切：2023年1月20日（金）迄）

お好みソース

オタフクソースマレーシア
No. 61, Jalan 5/KU6, Kawasan Perindustrian Sungai Puloh, 42100 Klang, Selangor
www.otafukusauce.com　www.otafuku.co.jp
otafukusaucemalaysia
otafuku_sauce_malaysia_

マレーシアのハラル認証をコントロールするJAKIMとは?

これからマレーシアに進出する日系流通業・小売業・飲食業にとってハラル認証の取得は、今後の当地でのビジネスを大きく左右する可能性があります。では、ハラル認証を行うマレーシアのJAKIMとは、どのような機関なのでしょうか?

Mr. Bukhari bin Md Akhir, Director, Halal Management Division, JAKIM
Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM), Level 7, Block D, Putrajaya Islamic Complex (KIP),No. 3, Jalan Tunku Abdul Rahman, Precint 3, 62100, Putrajaya　03-8892 5000
http://www.wasap.my/+60388925000/BPHJAKIM

JAKIMとは、マレーシア・イスラム開発庁（マレー語：Jabatan Kemajuan Islam Malaysia）の略であり、マレーシアにおけるイスラムの発展と進歩を推進するために運営されている連邦政府機関です。当庁は、政策立案やイスラムの信仰と教えの純粋性を維持することを目的とし、イスラム教徒が抱える諸問題を解決するため、法律や規制の策定や調和、また既存の法律や行政の実施状況の評価も実施しています。その他、各種情報の収集、分析、発信を積極的に行っています。

海外資本の飲食業者や流通業者がマレーシアでハラル認証を取得するための手続きについては、２０２０年度に改訂された「Makaysia Halal Management System 2020」（MHMS）と「Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020」にある「一般要件と各種枠組みに沿った特定要件を満たしている必要があります。同時に、ハラル食品に関するマレーシア規格（MS 1500:2009）を満たす必要もあります。全ての情報と書類はwww.halal.gov.myから入手できます。申請手順については、まずオンライン上のMYeHALAL（http://apps.halal.gov.my/myehalal/pemohon/index.php）で必要事項を記入し、申請書を提出します。次に実際の窓口機関へ出向いて頂き、各種書類や補足書類を提出する流れとなります。提出先については、事業を行う場所や業態により異なりますので、ご注意ください。

これまでも海外からの流通・小売・飲食業に関する分野への投資が、数多く行われてきました。しかしながら、多くの事業者間で、書類の不備、従業員のトレーニング不足、間違った申請手順が散見されています。また、手続きを理解しないまま、コンサル会社に丸投げし、多額の費用を支払ったものの承認されないという事業者のケースもあるようです。ちなみにマレー系やイスラム系が経営しているレストランや販売商品が、自動的にハラル認証を取得できるわけではありません。つまり、ハラルは人種や経営者に依存することは決してないのです。ハラル認証を受けるということは、当庁がその手順やプロセスをチェックし、ハラルであることを明確に保証しているということです。

マレーシアのハラルは、あくまで事業者の任意です。ハラル認証を取得していないレストランや商品であっても、それらを禁止したり、利用をやめるような呼びかけは絶対に行いません。ただし、当庁からハラル認証を受けていないレストランや商品に関しては、１００％ハラルではないとは言えませんが、「ハラル認証を受けていない」という表現となります。

当庁が知る限り、マレーシア以外のハラル認証機関は全世界に84ヵ所（46ヵ国）に及びます。詳細については、ウェブサイト（www.halal.gov.my）より、「Recognized Foreign Halal Certification Body List」で他国のハラル認証ロゴを確認することができます。

残念ながら、世の中には偽物と思われるハラル認証ロゴが横行しています。先のウェブサイトで確認する以外の方法として、当庁が勧めている2つのアプリ（「SmartHalalApps」と「Verify Halal」）を使い、その特定の製品がハラルであるかどうかを調べることができます。

今後事業者がハラル認証を申請する際には、前述の２つのガイドラインを閲覧し、ご理解を頂きたく存じます。また、申請に際して、問題や質問等が発生した場合には、公認のハラル承認取得のための研修機関をご案内させて頂きますので、当庁までお気軽にお問合せください。

日系企業のハラルビジネス拡大を牽引するジェトロ・クアラルンプール

ジェトロは、日本とマレーシア間の貿易や投資に関する支援を行なっており、多くの日本製品をマレーシア国内へ紹介していますが、近年ではハラル食品のマレーシア展開を希望する日系企業も多くなりました。

実際、日本からマレーシアへの食品分野の輸出額は、富裕層の健康志向の高まりや、中間層の所得向上を機に年々拡大しています。これまでの主な購買層は華人系の富裕層といわれていましたが、マレーシアの人口約3200万人のうち、イスラム教徒が約７割を占めていることから、この市場をターゲットに日本からのハラル商品の輸出拡大を目指しています。更に、当地マレーシアで製造したハラル商品の中東・インドネシア・シンガポール等への輸出も含めた販路拡大に向けた支援をしています。

具体的には見本市への出展、商談会の開催、セミナーの実施などの活動を行なっています。世界最大級のハラル見本市として知られるMIHAS(Malaysia International Halal Showcase) に、2019 年にジャパンパビリオンを設置し、2022年は、ハラル認証取得済の日本産食品 24商品（8社）のサンプルを展示、世界各国のバイヤーから注目が集まりました。

ここ数年のコロナ禍を経て、当地バイヤーも「安全性」や「機能性」を重視する姿勢が見られ、日本産のハラル商品との親和性も高まっていると感じられます。そこで商材紹介だけに留まらず、日本製品のムスリム市場のニーズ拡大を見据え、日本のハラル認証取得および "ムスリムフレンドリー "商品約110品目強のサンプルを集め、常設展示スペースを設けることとなりました。この取り組みは、コロナ禍の渡航制限などの難しさを抱えるメーカー企業に成り代わり、商品のサンプル提供や説明をバイヤーニーズに応じて即時行えるショールームを創設することで、日系企業の販路拡大の機会を作ることが目的です。

ご承知の通り、マレーシアをはじめ、イスラム諸国は現在急速な経済成長を遂げています。近年のムスリム中間層の購買力の急伸を考慮し、日系企業が未開拓であった当市場の規模拡大を見逃す手はないかと思います。韓国・台湾企業も既にこの市場に注目していて、活発な動きを見せています。今後も成長が期待できる市場であるため、所得向上傾向の強いムスリム中間層をターゲットに、日本企業にも益々活躍していただきたく、ジェトロとしても日系企業のハラルビジネス拡大の一助になるよう努力してまいります。

昨年のMIHASでのジェトロブースの様子

JETRO Kuala Lumpur

JETRO Kuala Lumpur
9th Floor, Chulan Tower, No.3 Jalan Conlay, 50450 KL
www.jetro.go.jp/jetro/overseas/my_kualalumpur/