

# ムスリム観光客対応の現状

今、日本ではマレーシアやインドネシアなどからのムスリム観光客が増加している。ムスリムとはイスラム教徒のことをいい、ハラールと呼ばれる宗教上の食習慣がある。国内各地では、増加するムスリム観光客を受け入れようとハラールに対する関心が高まっている。今回は、沖縄におけるハラール対応の現状やムスリム観光客獲得のための方策について述べてみたい。

## 経済成長著しいムスリム国

イスラム教を信仰する者をムスリムといい、その数は世界で約19億人。その内、ASEAN諸国には約6億人のムスリムが居住している。主な居住国はマレーシアとインドネシアである。2010年以降、ASEAN諸国のGDP経済成長率は概ね5%で推移している。バブル期にあたる日本の80年代のGDP経済成長率が4%前半であることを考慮すれば、驚異的な成長率だと言える。

日本政府観光局によれば、2013年の観光客数はマレーシア約14万人、インドネシア約10万人となっており、前年比ではそれぞれ約50%増と高い伸び率を示している。エア・アジアなど東南アジア諸国と日本を結ぶ直行便の増便や、2013年に日本政府が打ち出した訪日ビザ緩和策も大きな要因であろう。今後は2020年の東京オリンピックを控え、ムスリム観光客数が増加する期待は大きい。

## ハラール認証とムスリムフレンドリー

ムスリム観光客の増加に伴い、国内の観光業界では「ハラール対応」、「ムスリムフレンドリー」という言葉が聞かれるようになった。ハラール(HALAL)とは、「健全な商品や活動」を指すイスラム教の教えで、食べるのに適しており、安全、無毒で、中毒性がなく、有害でないことを意味する。従ってイスラム教徒は、ハラール品であると正式に認められるもの以外の食べ物、飲み物などは避けなければならない(図表1参照)。安全な生

図表1：ハラールではない食材とハラールな食材

| ハラールではない食材                   |
|------------------------------|
| イスラム法(シャリア法)に基づき食肉処理されていない動物 |
| 豚、犬およびそれらの子孫                 |
| 虎、熊、象、猫、猿など長く鋭い牙をもつ動物        |
| 鷲、ふくろうなどが爪のある鳥、捕食鳥           |
| ネズミやゴキブリなど病原菌を運ぶ動物や毒を持つ動物    |
| 花蜂、キツツキ                      |
| シラミ、蚤、ハエなど嫌悪感を起こさせる動物        |
| ロバ、ラバ                        |
| ワニ、亀、カエル(水陸両生の動物)            |
| 汚染された水など、不浄(ナジス)である場所に棲息する魚  |
| ワイン、シャンパン、ビールなどのアルコール飲料      |
| 遺伝子組み換え品など                   |
| ハラールな食材                      |
| 蜂蜜                           |
| 有毒性、中毒性のない魚、植物、きのこ類など        |
| 田畑で栽培される農作物                  |
| 果物                           |
| ミネラルウォーター、果物を使用したジュースなど※     |

(出所) ハラルマーケット・チャレンジ・プロジェクト著「ハラールマーケットがよくわかる本」を元に弊社にて作成

活を示すためのガイドラインであり、食品以外にも適用される。食品におけるハラール認証とは、「イスラム教が認定する適正な方法で処理・加工・保管・運搬された食品」であるという第三者機関のお墨付きのようなものだ。

ムスリムフレンドリーとは、ハラール認証のように第三者機関が認定するものではなく、ムスリム観光客に配慮した製品やサービスに対して用いられる言葉である。ホテルやレストランの例でいえば、食事に豚肉を使っていない、アルコール飲料を出さない、礼拝場所を用意している、キブラ

## 【KRIアウトック：沖縄におけるムスリム観光客対応の現状】

図表2：JAKIM、日本のハラール認証、ムスリムフレンドリーの違い

| 認証団体                              | 基準  | メリット   | デメリット   |
|-----------------------------------|---|--|---|
| JAKIM:<br>マレーシアのハラール<br>認証機関      | 世界基準のハラールを忠実に守るもの。49カ国対応75団体が公認の認証機関。認証を与える職場等に2名以上のムスリムがいることが条件。 | 人口16億人といわれるイスラムマーケットに参入するためのパスポートを得られる。世界基準となるため、どこのイスラム市場にも進出できる。 | 認証基準が高く、取得時間がながい。投資も必要になる。                            |
| 日本のハラール認証:<br>ハラール認証を実施する<br>認証機関 | 日本の食文化などに配慮しローカライズされた基準。  | 海外の認証機関よりコストが安く、手続きが容易。  | 一定の基準はあるものの、日本国内の基準が統一化されていないこと。                      |
| ムスリムフレンドリー:<br>現在国内に2団体あり         | 基本的にはノン・アルコール、ノン・ポークを示しており、統一された基準はない。                            | 今日から対応できる。ハラールとは何かをまず知りたい人のための準備段階として取り組める。                        | 明確な基準が確立されておらず、企業ごとでバラバラの対応になるために信頼性が低い。(現在、制度として調整中) |

(出所) ハラルマーケット・チャレンジ・プロジェクト著「ハラールマーケットがよくわかる本」を元に弊社にて加筆

(メッカの方向)の表示がある、などであるが、まだ制度的に確立されていない。ムスリム客から見れば、ムスリムフレンドリーを謳っているホテルやレストランに行けば、ムスリムが食べられるメニューがあると考えるのが普通であろう。しかし、定義のあいまいなムスリムフレンドリーという言葉が用いられ始めた結果、ムスリム客が混乱している現状もあるようだ。ムスリムが安心して来店できるように、具体的にどのような対応・配慮をしているのか、積極的な情報発信が必要だ。

## 日本流のハラール認証

ハラール認証団体は国内外にあるが(図表2参照)、団体ごとに認証取得要件に違いがある。世界的にはマレーシアで唯一の認証団体であるJAKIMの認証要件が最も厳しく、日本国内でこの認証を取得しているのは数社程度といわれている。世界49カ国で公認されており、実質的には世界基準のハラール認証機関といっても過言ではない。日本国内でJAKIMの認証要件をクリアする際に最も難しいのは、ムスリムの人材確保のようだ。また、レストラン等の飲食店では客の多くが日本人である現状で、まったくアルコール飲料を出さない、などの対応は経営的に現実的ではない。そこで、日本の実情に合わせたハラール認証を実施する機関が国内には存在している。ただし、国内で基準が統一化されていないという問題点がある。

## ムスリムにとってハラールであることが当たり前

ムスリムにとって、商品を購入する際にハラール認証マークを確認することは習慣となっている。例えば、マレーシアなどではミネラルウォーターにハラール認証マークがあるものとないものがある。ムスリムの多くはマークのあるものを購入す

ることが普通で、マークがなければ棚に戻すようだ。ミネラルウォーターは基本的にハラールな食材であるが、あえてハラール認証マークがあることで、「より安全」というイメージを付与でき、消費者もそのような商品を自然と選択する習慣が根付いているようだ。

## 認証取得と情報発信が重要

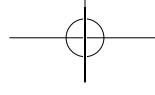
ハラール対応を進める上でポイントとなる項目を図表3にまとめてみた。

図表3：ハラール対応の4つのポイント

|      |   |
|------|---|
| ソフト  | ムスリムの人材をどのように採用するか、折りの時間など宗教への理解。特に社内スタッフの理解が必要。  |
| ハード  | ハラール食材用の食器類、食器棚、調理用具等を用意するなど施設面での対応。              |
| 素材   | 使用する原料や調味料などのハラール対応。                              |
| 発信情報 | ハラール対応またはムスリムフレンドリーに対応した施設等にアクセスするためのムスリム向けの情報発信。 |

事業者にとって最も大きなポイントとなるのはハード面での整備ではないだろうか。ハラール認証を付与する対象は、簡単にいえば厨房や製造ラインであり、施設に与えるものではない。従って、ハラール対応食材をつくるあらゆる器材や食器、それらを収納する倉庫や棚などを用意する必要があり、費用面で大きな負担となる。まだムスリム観光客が少ない状況では、費用対効果の面から本格的なハラール認証取得に踏み切れないホテルやレストラン等が多いのが実情だ。

ソフト面では、JAKIMの認証要件を満たすのであれば、ムスリムの人材を2名以上採用する必要がある。ムスリム客を受け入れる上では、宗教への理解は必要不可欠な要素であろう。ハラールな食材や素材を用いるのは基本的なポイントだ。そして、ハード面と同様に重要なのが、ムスリム観光客に対する情報発信だといえよう。日本各地で



ハラール認証取得の取り組みは進んでいるが、ムスリム観光客に対する情報発信の仕組みは、まだ十分とはいえない状況だ。例えばマレーシアでは、Halal Industry Development Corporation(HDC)が提供しているスマートフォン用アプリ(図表4)を使ったシステムが整備されている。だれでも無料で使用でき、どんな施設がどこにあるのかを簡単に検索できるようになっている。

図表4：HDC提供のアプリ「Halal」



(出所) Halal Industry Development Corporation(HDC)

ムスリム観光客の中には、日本ではハラール対応の食事ができないと考え、ハラール対応のカップめんなどを持参して、それを食べているケースもあるようだ。現地のもを食べることは、旅行先で最も楽しみなことのひとつであろう。ハラール対応の取り組みの情報発信は、日本に対するそのような考え方を考えるためのツールにもなるはずだ。

### 「おもいやりの心」が大事

個々の事業者の環境に応じたハラール対応を選ぶことも大切だ。アルコール飲料や豚肉の取り扱いをやめたり、分けて管理・運営することが難しい実情があるため、まずはムスリムフレンドリーから取り組み、いずれはハラール認証の取得を目指す、という考え方もあるだろう。その場合は、料理に使用している材料や成分を開示し、ムスリム客が安心して食せるようにする、「おもいやりの心」が必要だ。

### 沖縄をハラールの発信基地に

県内では、数年前から旅行社がアジア諸国のムスリム観光客誘致に取り組んでおり、これまで数

百名程度が沖縄を訪れた。ハラール認証取得状況については、恩納村のリゾートホテル1社、菓子製造メーカー1社が日本のハラール認証機関により認証を取得している。そのほか、ムスリムフレンドリーに対応したホテルが10社ほど確認できる程度である。

日本各地でムスリム客獲得の動きが始まっている中で、沖縄の優位性はどこにあるのか？先にも述べたが、国内で整備が遅れているのはムスリム客に対する情報発信だ。ムスリム観光客に必要な情報発信機能が無いからこそ、沖縄をハラール情報の発信基地にすることはできないだろうか。ハラール対応への取り組みに関する情報を国内外に発信していく。日本国内でハラール対応が始まった今なら、ムスリム観光客が安心して旅行できる日本として、沖縄を認知させることができるはずだ。まずは、各種のハラール関連情報を集約し、わかりやすく発信する取り組みが必要だ。

### 世界標準の観光地を目指して

今年6月、沖縄県内でハラール認証取得を促進する民間組織が設立され、沖縄でもハラール認証取得をする環境整備が整い始めた。沖縄県産業振興公社では、ハラールセミナーやツアーなどを開催し、毎回多くの参加者が集まっている。民間事業者が活発に取り組んでいる一方で、ハラール認証取得に向けた取り組みには資金的な面で課題が多く、行政による支援を求める声も上がっている。

世界の観光地において、ハラールなど各宗教に対応した取り組みはごく当たり前に行われており、それは世界標準の取り組みだといえる。そこには国や地域をあげての取り組みがあり、強固な連携体制が存在する。

昨年度、沖縄を訪れた外国人観光客数は約62万人(前年比プラス64%)と過去最高を記録した。この勢いが続けば100万人となるのにそう長くはかからないはずだ。沖縄は、これまで海外で積極的に誘客活動を実施してきたが、民間や行政の取り組みが必ずしも一致していない場合も多かった。沖縄観光は次のステージとして、世界標準の観光地になるための取り組みを始める時期に来たのではないかと。目標の共有と連携のとれた実施体制の構築。それが取り組みの第一歩になるのではないだろうか。

(海邦総研地域経済調査部研究員／中山禎)