

Let's make friendships between Japan and Malaysia !!!

普通科人間文科コース マレーシア 地域活性化班
窪田帆花 笹山桃香 辰島隼人 原田光流 松井ちなつ
指導教員 松本邦明

要旨

私たちは、マレーシア地域活性化班としてムスリムフレンドリーレストランをすることを提案する。このムスリムフレンドリーレストランは、具体的にはハラル認証を受けた工場がある佐賀県神崎市に作る。このレストランを通して、日本を訪れるイスラム教徒の食の問題を解決できるだけでなく、日本とマレーシアとの両国間の親睦を深めることが出来ると考える。

1. テーマ設定の理由

1-1. テーマ設定の理由

私たちは課題研究のテーマを **Let's make friendship between Japan and Malaysia**”と設定した。このテーマは日本語で“日本とマレーシアの友好関係を築こう”という意味である。私たちがマレーシア地域活性化班として主眼を置いて研究したムスリムフレンドリーレストランでは料理はもちろん、交流イベントなどを行うことにより日本人とマレー人、ひいてはイスラム教以外を信仰するマレーシア人も含めた全マレーシア人との友好関係を築くことができると考えたからである。

1-2. 現状とその背景

令和2年1月現在、訪日外国人客数の総数は約266万人であり、10年前の平成22年1月の約64万人と比較して約4.2倍に増加している。とりわけ、近年の東南アジアからの訪日外国人の増加は著しく、令和2年1月現在、約32.9万人であり直近10年間で約9.7倍に増加している。その中でもマレーシアに着目して、マレーシアからの訪日外国人数の推移について調べてみた。するとマレーシアからの訪日観光客数も同様に令和2年1月までの直近10年間で約9.6倍と大きく増加していることが分かった。次に、マレーシア人が信仰している宗教の割合を調べていくと6割近くがイスラム教を信仰しており、そのようなマレーシア人をマレー人と呼ぶことが分かった。マレーシアの主要な民族であるマレー人に日本の良さを食や観光、文化的な体験を通して感じてもらえれば、日本における観光客数の増加だけでなく、日本を訪れるマレーシア人以外の外国人にもより満足してもらえるようになると思った。そこで、イスラム教徒が日本に滞在した時に困ったことは何かと調べていくと、食に関する問題があることが分かった。それは、具体的にはハラルに適合した料理を提供する飲食店が少ないためにそのような飲食店を探すのに時間がかかるという問題である。そのため、イスラム教徒は日本を訪れる際に自国からインスタント食品や缶詰

を持参するほどであり、この状況では食を通じて日本らしさを体験することは難しいのではないかと考えた。また、日本人がイスラム教やハラールに対して誤解をしていたり知識が浅かったりすることがこの問題を引き起こす一因となっていることも分かった。ハラールとは「イスラム法で許されたもの」という意のアラビア語である。T国食品に関する規定の要求を満たしているものをハラール食品という。飼料や屠畜法がハラールの基準を満たしていなければならないことや豚は不浄の生き物とされ食品に使用してはいけないことなどはよく知られた例である。このハラールという考え方は、イスラム教徒の生活のあらゆる側面において多大な影響を及ぼしており信仰の度合いによっても異なるが、多くのイスラム教徒がこの考え方に則って生活している。そこで私たちは、私たちが住んでいる九州地方に調査範囲を絞り、ハラールに適合した料理を提供する飲食店の数やその分布について調べてみた。すると、福岡市や北九州市、熊本市などの都市部には多く立地しているが、地方にはあまり立地していないことが分かった。近年、外国での日本食やアニメブーム、2020年に開催予定の東京オリンピック、2025年に開催予定の大阪万博などによってこれからも訪日マレーシア人は増加し続けると予想できる。その際、古くからの日本の風景を留めており、たくさんの魅力的な場所が存在する地方への観光客数も増加すると考えられる。しかし、地方ではイスラム教徒へのハラールに適合した料理を提供する飲食店が少ないという状況にあるため、地方からイスラム教徒の客足が遠のき、日本中が国際的なイベントやブームによる経済効果の恩恵を受ける中で、日本国内での地域間の経済格差が現在よりもより顕著になる可能性がある。そればかりでなく、イスラム教徒が日本食を通じて日本らしさを感じることができる機会が少ないままであることが懸念される。

2. 仮説と提案

私たちは環境をよりよくするためにイスラム教徒が安心して食べられる料理店を作ろうと考えた。日本に観光に訪れた多くのイスラム教徒に安心して日本らしい食事をしてもらうことで日本の食の良さを知ってもらえるのではないかと思い、ハラール認証を受けたレストランを作ることを目標にすることにした。しかし、この研究を進めていたところハラール認証を受けることであまりハラール認証の取得の有無を気にしない寛容なイスラム教徒の行動範囲を狭めてしまう可能性があることを知った。そのためハラール認証を取得した飲食店を作るのではなくムスリムフレンドリーの飲食店を作ろうと考えた。ムスリムフレンドリーとは、ハラール認証とは違いイスラム教の要求を理解して、各々が提供可能かつ適切なサービスでおもてなしをすることである。具体的には「ポークフリー」「アルコールフリー」のメニューなどのことを指す。ハラール認証は本来、すべてのイスラム教徒が安心して利用できるように戒律に忠実であるべきだとされている。一方で、ムスリムフレンドリーは部分的にでも戒律に適合するように配慮しているのが特徴である。そのため、利用するかどうかはイスラム教徒であるユーザーの判断に委ねる形になり、サービス内容を適切に情報発信していくことが必要になってくる。情報発信はこの飲食店のインターネットや SNS に

情報を掲載することで行う。また、各事業者が食品を取り扱う際に記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した時に、問題のある食品がどこから来たのかを調べ(遡及)、どこに行ったかを調査(追跡)することができる。私たちはこの店を作るにあたって、①どこに作るのか、②メニューは何にするのか、③この店をどう広めるのか、④その他のサービスについて視点をおいた。

① 以下の条件の地域に作りたいと考える

- I 九州地方の田舎（なお、ここでは田舎を人口密度がその都道府県の上位6位以下の自治体と定義する。）
- II ムスリムフレンドリーやハラール認証の環境が整っていない地域
- III 地産地消が可能な地域
- IV 輸送費の削減のためハラール認証を受けている食肉加工工場が近くにある地域
- V 人が集まる観光地が立地している地域

当初、これらの条件を満たす地域として人口が約3.2万人で平成28年からの1年間で47.9%訪問外国者数が増加しているなどの成果を上げている熊本県人吉市を考えていた。人吉市は人口約3.2万人（2019）で市内にはハラール認証を受けている食肉加工工場があり、かつ人吉温泉などの観光資源も豊富であり上記の条件を満たしている。しかしながら、ハラール認証を取得した飲食店が既に多数存在していたため人吉市に飲食店を作る計画は頓挫した。そこで新たにこの条件を満たした自治体を探した結果、これらの条件をすべて満たす佐賀県神埼市にたどり着いた。神埼市は人口約3.2万人で市内には吉野ヶ里遺跡や九年庵などの観光地も多くある。また、ハラール認証を受けた飲食店は無いが、ハラール認証を受けた味噌と醤油を製造する工場が立地している。

○HALAL 醤油 万両味噌醤油醸造元

第三者認証機関である「アジアハラール協会」のハラール認証を受けた醤油と醤油系調味料の製造販売を行っている。醤油5品目の HALAL 認証取得に成功しており、その他にも味噌や麴などを醸造している。

○ハラール認証取得商品例

- ・本醸造まるやか醤油（濃口醤油）…590円
- ・うすくち醤油…520円
- ・いろいろ使えてうまいっ酢(ドレッシングタイプ酢醤油)…540円
- ・たまごかけ醤油（かつおだし入り）…320円
- ・とうふかけ醤油（かつおだし入り）…320円

これらのことから上記の条件すべてに当てはまると考えた。

○ハラール店例

焼肉「炭焼きや」…ハラール認証マークの貼られた宮崎県のハーブ牛と青森県のシャムロックを使用している。

宮崎 ハーブ牛…8,800円

青森 シャムロック

(食肉)

- ・中抜き(1羽 1.8~2.2kg)
- ・もも(1枚 250g)
- ・むね(1枚 160g)
- ・ささみ(1本 45g)
- ・手羽先(1本 55g)
- ・手羽元(1本 45g)

(加工品)

- ・山賊焼き
- ・カレー
- ・燻製
- ・団子
- ・濃縮スープ
- ・ハンバーグ
- ・ラーメンスープ など

○ゼンカイミート(株)の商品例

Halal Beef

- ・スネ角切り 500g…1,700円
- ・もも(スライス) 300g…1,900円
- ・ミンチ 300g…750円

その他

- ・サーロイン 800g(200g×4枚)…8,400円
- ・切り落とし 600g(300g×2パック)…3,300円
- ・もも 300g…1,800円
- ・角切り 300g…1,000円
- ・もつ(ホルモン) 300g…1,000円

さらに、総務省の人口動態統計によると、神崎市は全国の市区で外国人人口増加率が1位である。そのため神崎市に住むイスラム教徒の来店も期待できる。

② メニューは「帆のるファミリー」という実際のムスリムフレンドリーの飲食店のメニューをもとにして

- ・手巻きずし定食
 - ・カレー定食
 - ・鶏ガララーメン定食
 - ・豆腐ハンバーグ定食
 - ・唐揚げ定食
- と設定した。

各メニューの料理の材料

「豆腐ハンバーグ」…「HALAL RECIPES JAPAN」より

- ・鶏ひき肉
- ・木綿豆腐
- ・卵白
- ・きのこ
- ・塩
- ・醤油
- ・片栗粉
- ・おろし生姜
- ・水

「カレーライス」

- ・鶏手羽元肉
- ・玉ねぎ
- ・にんにく
- ・ハラール認証カレー粉
- ・ジャガイモ
- ・人参
- ・トマト

「鶏ガララーメン」

- スープ
- ・鶏ガラ(手羽先、手羽元でもOK)
 - ・ねぎの青い部分
 - ・生姜
 - ・玉ねぎ
 - ・ニンニク

麺…生麺には防腐剤として酒精(エチルアルコール)が含まれており、これはハラームであるため「乾麺」を使用。

- その他
- ・昆布
 - ・醤油(ハラール)
 - ・鶏むね肉←チャーシュー
 - ・ごま油
 - ・塩
 - ・かつお節
 - ・タケノコの水煮
 - ・卵

「手巻き寿司」…ハラール認証を受けているハラール醤油、すし酢を使用するみりんの代わりに氷砂糖を溶かして煮詰めた「蜜」を使用する

- ・ごはん
- ・砂糖
- ・焼きのり
- ・きゅうり
- ・魚介類
- ・米酢
- ・塩
- ・しそ
- ・卵

「からあげ」…揚げ油には植物油を使用、またフライヤーを別のものにし、それをPRしていく。

- ・骨なし皮なしの鶏肉(むねやもも)
- ・すりおろししょうが
- ・りんごジュース
- ・レモン
- ・小麦粉
- ・植物油
- ・にんにく
- ・ハラールしょうゆ
- ・塩
- ・片栗粉
- ・白コショウ

理由はこれらの料理は豚肉やアルコールを使用しておらずイスラム教の戒律を守っていて、手巻きずしを実際に巻くことなどを通して日本らしさを体験でき、外国人にも日本人にも人気な料理であるからである。なお、手巻きずしに使う醤油は上記の神埼市の工場が製造するアルコールを使っていない「ハラール醤油」にする。また、地域で作った野菜や果物を使い上記のようなメニューだけでなく、佐賀県の特産物である嬉野茶や早生みかん、イチゴなどを使用したジュースも提供したいと考えている。

マレーシアの健康課題として肥満が挙げられる。国民の半分が適正体重を超えており、肥満児の割合も 20%以上と言われている。原因としてマレーシア全体が車社会で歩く機会が少ないことや、マレーシア料理は油が多く、飲料も高カロリーのものが多いことなどがあげられる。しかし、マレーシア人でもカロリーを気にする人も増えていて、ヘルシーな食品が好まれる傾向がある。このような点から考えると、和食を料理として提供することは有効であると考えた。また、和風料理は日本にしかない独自の文化で技巧をこらした繊細なつくりをしている。価格帯は他のムスリムフレンドリーの飲食店の実例や試算を基にして 700 円から 1,000 円に設定する。

③ この飲食店のPRをツイッター、インスタグラム、ビラ配りなどを通して行う。

初めて来店した方にこの店のツイッターやインスタグラムにフォローしてもらい、タグを付けて投稿してもらおう。1回の来店につき、投稿すると1ポイント貯まり、10ポイントで次回の来店時にジュース1本サービスし、30ポイントで次回の来店時に単品料理をサービスする。

また、イスラム教徒の人は英語が母語ではないため、英語では理解してもらえないかもしれないと考えた。また、一口にイスラム教徒と言っても様々な国に住んでおり話す言語も違うため言語による情報伝達は難しい。このような点から「ピクトグラム」に着目した。ピクトグラムとは言語によらない情報伝達手段で「絵文字」や「絵記号」とも呼ばれる。このピクトグラムは岐阜県高山市で実際に使用されている。高山市ではムスリムフレンドリーレストランの所在地を表すために使用しているだけだが、私たちの作るレストランではアレルギー表示等にも使用する。今後、イスラム教徒の観光客数の増加が見込まれていることから、イスラム教徒の受け入れ環境の向上のための政策の一つとして有効である。

④ よりイスラム教徒の人に利用してもらいやすくするために

(1) 礼拝できるスペースを作る

礼拝は清潔な場所かつ出来るだけ人目につかないような場所とする。しかし、専門の部屋を設けることが難しい場合には、使用していない部屋や誰も使っていない部屋でも良い。広さは一人で礼拝する場合、一畳分ほどのスペースで、グループでする場合、人数に応じて対応出来るスペースがあればよい。礼拝はサウジアラビアにあるメッカの方向を向いて行う。1日に5回あり、日の出、日の入り、正午にしてはいけない。

(2) 英語の話せるスタッフを採用する

英語が話せることが募集の最低条件だが主要なイスラム教徒が話すアラビア語やマレー語、スワヒリ語などを話せることが望ましい。

(3) イスラム教徒のスタッフを採用する

日本は従業員としてのイスラム教徒の数がまだまだ少なく、日常におけるイスラム教

徒対応の機会はほとんどない。そのため、日本人がイスラム教徒に対する接し方を学ぶことが重要である。また、来店したイスラム教徒の観光客に安心して利用してもらうため、イスラム教徒のスタッフを採用することも考えた。イスラム教に関する座学だけでなく、調理研修やお土産の開発などの実地研修を行うことも必要である。

(4) イベントを開催する

～ムスリムフレンドリーイベント例～

下記のような実際に実施されているイベントを参考に両国の人々の親睦を深める目的でイベントを行う。

○大分県 別府 ハラルバーベキュー

…学生と市役所が交流をすることで、別府の観光事業者にはハラル飲食店やサービスを持つ可能性を認識してもらうことを目的として、国内産ハラルミートや日本の味を東京などの大都市から遠く離れた場所に住むムスリム、ハラル食品が見つからずに困っているムスリムに届ける。

○岩手県 関市 ムスリムフレンドリーなレストランを東北に～

…世界遺産平泉への玄関口である岩手県一関市で「ムスリムツーリストが訪れるレストランを作りたい」というクラウドファンディングが立ち上がり行われた。

本イベントでは「コミュニティ型観光案内所」TRAVEL HUB MIX を舞台に、このプロジェクトに懸ける想いを発信・応援。ハラルインバウンドについて学び、ハラルフードを楽しみながら「みんなでつくる」クラウドファンディングイベントとなった。

2018年3月23日（金）18:30～21:00に行われた。

3. 提案と対立する考え方や事例

ハラル認証は多くの国で取り入れられていることから広く認知されているが、ムスリムフレンドリーはハラル認証ほど認知されておらず、信頼性も高いとは言えない。そのため、信頼度の差を考慮すると、たとえ多少のコストが掛かってもハラル認証を受けたほうが良いという意見が考えられる。また、ムスリムフレンドリーは定義があいまいなため店側と客側の考えが食い違い、トラブルが発生しているという事例もある。

4. 検証(提案のメリット・デメリット)

メリット

- ① ムスリムフレンドリー店はコストの削減が可能であることが挙げられる。従来のハラル認証店ではムスリムフレンドリー店よりも多くの費用がかかることが以下の図から分かる。

ムスリムフレンドリー店	ハラル認証店
厨房 約 100 万円 ガステーブル 約 7～10 万円 シンク 約 3～5 万円 冷蔵庫 約 20 万～30 万円 オープン 約 15 万～30 万円 など	専門の調理師 月給約 18～27 万円 ハラル認証を受ける 約 10 万円 (左の調理器具も加える。)

② ムスリムフレンドリー店を田舎に作ることによって地産地消や町おこしに繋げることができる。その一例として北海道の十勝地方ではムスリムフレンドリー店が協力してスタンプラリーを行っている。このイベントはムスリムフレンドリーの取り組みを更に推奨するために十勝管内 14 店舗が協力してムスリムマップを製作し、スマホアプリ「HALAL GOURMET JAPAN」と連携して行っている。スタンプラリーの特典では、スタンプ 5 店舗ごとに**ハラル大福**を商品化している十勝製菓の商品がプレゼントされる。このイベントには、短期滞在の海外からのインバウンド客に加えて、帯広畜産大学の留学生や JICA 帯広センターの研修生など中長期滞在者も参加しており成功している。この結果から私達もこのような取り組みを行い地域の魅力を伝えていきたいと考えている。また、このようなイベントを契機に懇意になったハラル認証を受けているほかの飲食店や農場などと連携して情報や食材などを入手することができる。提供メニュー、内装、外装に「和」を取り入れすることで、食を通じて日本の良さを知ってもらえる。

デメリット

- ① イスラム教徒は教徒間で、イスラム教を厳しく重んじる人とあまり重んじない人のように個人個人での信仰の差があるため、信仰心の強いイスラム教徒に安心して利用してもらえるのか分からない。そのため、イスラム教徒の信頼性が高いハラル認証と違って、ムスリムフレンドリーはイスラム教を重視しているイスラム教徒から十分な信頼が獲得しづらい。
- ② イスラム教徒がハラル認証とムスリムフレンドリーを区別することが難しい。そのため日本の観光庁はイスラム教徒が混乱を避けるために「ムスリムフレンドリー」という言葉を使わないようにしているほどである。このことが原因で観光庁のホームページやパンフレットからはムスリムフレンドリー店に関しての情報が得にくくなっている。

5. 提案を取り入れなかった場合の未来の予測

東京オリンピックや大阪万博などの国際的なイベントが開催されることや近年世界から日本への注目が高まっていることなどを踏まえると、これからもイスラム教徒の観光客が増加すると考えられる。しかし、そのビジネスチャンスに乗じてイスラム教徒をターゲットにした飲食店を出店しようとした場合、日本人のイスラム教に対する理解が少ないことからハラル認証を取得することが唯一の方法だと考えてしまい、「関わりづらい、難しい」と思ってしまう。その結果、食を通じて日本らしさを感じてもらうこともできず、日本とマレーシアとの親睦も深めることはできない。

6. 結論

ハラル認証ではなくムスリムフレンドリーによる飲食店を出店することでコストを抑え

ることができ、また、ムスリムフレンドリーはイスラム教徒個人に判断を委ねるものなので、信仰の度合いに応じて自由に日本食を満喫してもらうことができる。また、佐賀県神埼市にレストランを作ることで、九州に観光客を呼び、より日本のすばらしさを体験してもらうことができると考える。日本の文化とイスラム教の文化には大きな違いがあるが、お店をつくり交流する場を増やすことで、お互いを理解するための第一歩に繋がると考える。

参考文献・引用文献

<https://www.junt.go.jp>

政府観光局

<https://www.mofa.go.jp>

外務省

<https://www.city.takayama.lg.jp>

ムスリム向け観光パンフレット（高山市）

<https://earthmediacorp.com/ja/report01.html>

マレーシア人の健康事情

<https://matcha-jp.com/jp/5864>

福の樹

<https://www.city.kanzaki.saga.jp>

神崎市

<https://www.city.hitoyoshi.lg.jp>

人吉市

<https://honichi.com>

ムスリムフレンドリーとは