



令和元年度

ハラールチキンに関する国内需要調査報告書

2020年(令和2年)3月

一般社団法人 日本食鳥協会

はしがき

わが国の国産鶏肉は、おいしくて安全・安心な食材、経済的な食材として、消費者の人気が高く、近年その生産量は着実に伸びてきている。しかし、日本国民の食生活レベルはすでに十分に高い水準にあること、消費者の嗜好の変化、食の多様化が進んでいることから、有効な対策を講じなければ、国産鶏肉の需要が今後も増加し続けることは難しい。

このため、食鳥産業では、国産鶏肉の新たな商品価値に着目した取組を推進することにより、国産鶏肉の需要拡大を図っていくことが重要な課題となっている。このような課題を解決するためには、バリューチェーンを構成する生産・加工・流通・販売の各事業者が一体となって（つまり、フード・コミュニケーション・プロジェクト手法により）、消費者の視点に立ち、国産鶏肉の良さを生かして、新商品、新市場を開発することが必要である。

食鳥協会は、2019年度において、農林水産省のご指導の下、独立行政法人農畜産業推進機構からの補助を得て、国産食肉等新需要創出緊急対策事業の一環として、国産鶏肉新需要創出緊急対策事業を実施している。その内容は、調理方法と食味性の関係の科学的解析、バリューチェーン関係者の協議会の設立、新たな国産鶏肉の販路としての国内ハラール市場（本文中では、ハラール市場と記す）の開発等の「商品性創出事業」および国産鶏肉の鶏肉調理法の開発、低需要部位の新たな加工品の試作等の「実証事業」である。

本報告書は、国産鶏肉を視野に入れて、国内イスラム市場の実態を調査した結果である。国内イスラム市場は、経済のグローバル化、訪日観光客の増加、技能実習生の増加などを背景に、今後拡大すると言われている。本報告書は、統計データの解析、ハラール食品を提供する現場の調査を行い、その実態を整理してまとめている。本報告書は、食鳥産業関係者が、今後の国産鶏肉の需要拡大対策の立案に活用できる有益な情報である。

本報告書は、並河良一氏（マクロ産業動態研究会代表、元名古屋大学大学院経済学研究科教授）が、現地調査・データ解析・原稿執筆をし、当協会の国産鶏肉新需要創出緊急対策事業推進協議会および安定需給協議会の議論を経て、とりまとめたものである。現地調査に応じていただいた機関・ご担当者、調査対象機関のご紹介の労をとっていただいた方々をはじめ、ご協力していただいた関係各位に謝意を表する。

2020年（令和2年）3月
一般社団法人 日本食鳥協会
（原稿執筆者：並河良一）

目次

1. はじめに	1
(1) 調査の背景	1
(2) 調査の趣旨	2
2. ハラルとハラル制度	4
(1) ハラルとは	4
(2) ハラル制度とは	5
(3) ハラル認証基準	8
(4) 食肉のハラル認証	11
(5) 食肉のハラル認証の難しさ	13
3. 国内イスラム市場の動向	14
(1) イスラム市場を取り巻く社会経済環境	14
(2) イスラム市場の今後の動向	14
(3) 日本にいるイスラム教徒の食生活	21
4. 国内イスラム市場規模	23
(1) イスラム市場規模	23
(2) ハラル食鳥市場規模	29
5. 現地調査の方法	33
(1) 調査日、場所、面会者	33
(2) 調査対象の選択、調査項目	34
(3) 用語についての注	36
6. 現地調査の結果	37
6-1. 名古屋大学	37
6-2. 三重大学	46
6-3. 京都大学	52
6-4. 鳥取大学	62
6-5. 熊本大学	68
6-6. 関西学院大学	75
6-7. 立命館アジア太平洋大学	80

6-8. その他大学	91
7. 現地調査結果のまとめ	92
(1) ハラル対応に熱心	92
(2) ハラル対応の方法	92
(3) ハラルの確保	92
(4) ハラルメニュー導入のハードル	93
(5) ハラルメニュー利用数の少なさ	93
(6) ハラルメニューの課題	94
(7) 食鳥業界への示唆	95
8. むすび	96

参考：ハラール認証機関調査報告

1. はじめに

(1) 調査の背景

高たんぱく・低脂肪という優れた特性を持つ鶏肉は、健康志向の高まりから、消費者の間で人気がある。したがって鶏肉の消費支出は増加傾向にある。

表 1-1 に、最近約 10 年における世帯当たりの消費支出（全体、食料品、肉類、鶏肉等）を示している。消費支出全体は、2008 年には 314 万円であったが、リーマンショックの影響があり減少に転じ、2011 年には 297 万円になっている。その後、いわゆるアベノミクス等により国内の景気は持ち直すが、消費支出はほとんど伸びておらず、2018 年は 296 万円である。食料費支出も同様の傾向を示しており、2018 年は 81.3 万円であり、2008 年（80.0 万円）とほとんど変わらない水準である。このような中でも、生鮮肉への支出は、この 10 年間で 12.3%伸びている（2008 年：6.4 万円→2018 年：6.9 万円）。中でも、豚肉および鶏肉への支出の伸びが大きく、豚肉は 15.5%、鶏肉は 19.4%の伸び（2008 年：1.0 万円→2018 年：1.2 万円）である。

表 1-1 食料費、食肉、鶏肉の消費支出の推移（1 世帯 1 年あたり）

	消費支出	食料費	肉類	生鮮肉	牛肉	豚肉	鶏肉
単位	1,000 円	1,000 円	1,000 円	1,000 円	1,000 円	1,000 円	1,000 円
2008	3,136	800.4	63.5	49.7	16.4	19.9	10.0
2009	3,045	782.7	61.8	48.2	15.9	19.2	9.7
2010	3,028	772.5	59.7	46.3	15.0	18.5	9.5
2011	2,967	766.3	60.4	46.7	14.6	19.1	9.9
2012	2,972	768.7	59.2	45.6	14.3	18.4	9.9
2013	3,019	780.5	62.2	48.2	15.5	19.3	10.2
2014	3,018	792.8	66.5	52.0	16.4	21.0	11.1
2015	2,966	812.6	68.7	54.3	16.5	22.5	11.7
2016	2,909	814.5	68.7	54.5	17.1	22.2	11.5
2017	2,921	811.2	69.4	55.3	17.0	22.6	11.9
2018	2,957	813.0	69.5	55.8	17.0	23.0	12.0

（出典）総務省統計局家計調査 家計収支編総世帯品目分類 2018 年から筆者（並河良一）作成。筆者の推定値を含む。

（注記）食料費は消費支出の内数、肉類は食料費の内数、生鮮肉は肉類の内数、牛肉、豚肉、鶏肉は、いずれも生鮮肉の内数である。

このような鶏肉消費の拡大に伴い、鶏肉の輸入量、輸入金額も伸びている。表1-2に示すように、鶏肉と鶏肉調製品を合わせた輸入量、輸入金額は、2008年から2018年までの10年間で、それぞれ44%（73.2万トン→106.0万トン）、47%（2690億円→3950億円）の伸びとなっている。鶏肉需要が増えても、増加分の多くを輸入鶏肉に取られる形となっている。

このような状況下で、国産鶏肉産業の課題は、鶏肉のおいしさや健康に良いという事実をPRして、鶏肉全体の需要を増やすことはもちろんであるが、同時に安全・安心という国産鶏肉の最大の魅力を消費者に知ってもらうことである。また、鶏肉の高付加価値化やブランド化も課題である。

さらに、隠れた需要を掘り起こすことも、必要な取り組みである。そのような例としてイスラム教徒向けのハラルの鶏肉の市場開発がある。イスラム教徒は豚を忌避すること、牛のイスラム式屠畜は国内では非常に難しいことから、鶏肉はイスラム市場において優位な立場にある。

表1-2 鶏肉および鶏肉調製品の輸入の推移

単位	輸入鶏肉		輸入鶏肉調製品		計	
	重量 1,000 ton	金額 10 億円	重量 1,000 ton	金額 10 億円	重量 1,000 ton	金額 10 億円
2008	421	134	311	136	732	269
2009	326	76	314	129	640	205
2010	416	95	369	139	784	233
2011	467	129	423	163	890	292
2012	419	94	451	179	871	272
2013	409	108	440	208	849	316
2014	468	140	413	206	881	345
2015	520	156	406	228	926	384
2016	541	119	422	210	963	329
2017	557	148	487	252	1,044	400
2018	547	128	514	267	1,060	395
-2019.11	503	121	466	240	969	361

(出典) 財務省、貿易統計

(2) 調査の趣旨

経済のグローバル化、海外観光客の増加、技能実習生制度の拡大、海外留学生の増加さらには東京オリンピック・パラリンピックの開催に伴い、東南アジア、西アジア、中東等から訪日・在日するイスラム教徒が増加しており、今後も増加していくと見込まれ

る。このため国内のイスラム教徒の食品市場は、鶏肉を含む食材生産者・食品工業・レストラン等（以下「企業等」）にとって魅力がある市場となっている。ただし、イスラム教徒は厳しい食の禁忌を有するため、企業等はハラール^注の食材・食品・料理を提供する必要がある。

しかし、日本国内にはハラールに対応するための社会経済基盤が整っていないため、ハラールの食材・食品・料理を提供することは、技術的、社会的にかなり難しい。現状では、各企業等が工夫をこらしてハラールの食材・食品・料理を提供しているが、イスラム教徒の評価、技術・市場開発における苦労や方法についての情報が十分には整備されていない。このような情報が体系的に明らかになれば、多くの鶏肉関係企業が、新たな国内市場を獲得できるだけでなく、巨大な海外イスラム市場進出の手がかりを見出せる可能性がある。

本調査は、まず国内イスラム市場の概要を把握し、次にイスラム教徒の消費者に直接に接している食堂・レストランに焦点を当てて、ハラールの食材・食品・料理に対応するための方法・手順等の情報を収集し、鶏肉産業が取り組むべき課題を抽出することを目的とする。本年度は、古くからハラール対応に取り組み、実務面で最も進んでいる大学の学生食堂等を対象にして、書面調査・実地調査・担当者等からのヒアリング調査により情報を収集し、これを整理する。

注：ハラールとは、後述のとおり、イスラム教の教義に照らして合法という意味である。ハラールの食材・食品・料理とは、酒類・豚由来品・非適正屠畜の動物由来品等を含まず、イスラム教徒が宗教的罪悪感なしに摂取できる食材・食品・料理である。

2. ハラルとハラール制度

(1) ハラルとは

① ハラルとは

ハラールという概念はイスラム教に由来する。

「ハラール (Halal)」とは、シャリア (Shariah) 法 (イスラム教の教義に基づく法令) に照らして合法で、許される (lawful, permitted) という意味である。その反対の概念が「ハラム (Haram)」である。ハラムとは、シャリア法 (以下では、「イスラム法」という用語を使用) に照らして違法で、禁止される (unlawful, prohibited) という意味である。ハラールとハラムの中間に、疑わしいもの「シュブハ (Syubhah)」という概念がある。疑わしいものは、禁止はされていないが、避けるべきとされている。

人々が生活していくに際し、禁止されるもの (ハラムのもの) は不要であり、許されるもの (ハラールのもの) だけで十分であると考えられている。神が創造したものはすべてハラールであり、例外的に禁止されるものがあるとされている。したがって、何がハラールかの一般的な定義はなく、豚肉や酒などのハラムの物は個別に列挙され、それ以外の物はハラールであること。したがって、ハラールが原則であり、ハラムが例外という関係である。ただし、禁止の概念には区分がある。豚肉や酒はそれ自体が禁止されるもの (Haram li zatihi) であるが、ハラールの物が他の理由により禁止されることがある (Haram li ghairihi)。たとえば、鶏肉は、それ自体はハラールであるが、それが柳津過程で盗まれたものであれば、その窃盗行為の故に、その鶏肉はハラムとなる。

ハラールという概念は、食品だけに適用される概念ではない。食品以外の物でも、化粧品、医薬品など人が摂取する物、人の身体に触れる物にも、その概念は及んでいる。また、ハラールという概念は、物だけに適用される概念ではなく、サービス (行為) にも及ぶ。たとえば、レストラン、食品輸送、食品倉庫のように食品に関連するサービスはもちろんのこと、観光、ホテル、金融にも、ハラールという概念は及んでいる。これらの物やサービスは、現時点において、そのハラール性が強く意識されているだけであり、ハラールの概念は、これらに限られることはない。ハラールの概念は、今後、多種多様な物やサービスに及んでいくであろう。インターネットはハラールか、ポケモンというスマートフォンのアプリはハラールかという議論もある。

さらに言えば、ハラールとは物自体に対する概念ではなく、物を通して見える、イスラム教徒の行為や精神性を律する概念である。上述の、流通過程において盗品となった鶏肉はハラールではないというのが、その例である。

② ハラールは宗教の概念

ハラールの概念は、以下に示すように、宗教の概念である。単に宗教に由来する概念ではなく、宗教そのものの概念である。何がハラールであるか、個別の物や行為 (サー

ビス) がハラールであるかという判断は、神のみが有する権限である。

ハラールの概念は、イスラム教の特定の経典の特定の箇所に記述されているのではないし、複数の経典等の中で体系的に構成されているわけでもない。下記に示すイスラム法を構成する段階の異なる各種法源の記載や決定を集合したものである。

第1の法源は、イスラム教の聖典であるクルアーン（コーラン）（Al-Quran）である。

第2は、ハディース（Hadith）である。イスラム教の預言者の言行録である。イスラム教徒が生活において遵守すべき規範を幅広く示している。学派により差異がある。

第3は、イジュマアウラマー（Ijima'Ulama）である。学者の合意という意味であり、ウラマー（イスラム教徒のコミュニティ、イスラムの支持者）の理想的な合意のことである。マレーシアでは、全国ファトワ評議会（National Fatwa Council Committee of Islamic Affairs）、インドネシアでは、インドネシア・ウラマ評議会（MUI: Majelis Ulama Indonesia）により学者の合意が形成される。これらはイスラム教における勧告、布告、見解などを扱う機関として機能している。

第4は、キヤース（Qiyas）である。クルアーンおよびハディースの教えの解釈である。既存の禁止事項からの類推により、具体的な禁止事項を明確化する機能を有する。たとえば、「ワインが禁止される」（既存の禁止事項）からの「類推」で、これと同様に酔わせる（＝中毒性等がある）もの、たとえば、ドラッグ、コカイン、ラム、ビールなどは禁止される。

聖典（クルアーン）や言行録（ハディース）は古い時代に形成されているので、時代とともに出現する新たな事象の全てをカバーできない。このため、類推や見解の形で個別具体的な物や事象に対する判断が下されることになる。

たとえば、禁止される食材に、遺伝子組み換え生物に係るものがリストアップされているのは、そのような技術が出現して以降の判断である。将来、新たな技術が出現すれば、その段階で、イジュマアウラマーなどの形で判断が示されることになる。

(2) ハラル制度とは

① ハラル制度とは

「ハラール制度」とは、物やサービスごとにイスラム法に則った品質基準（ハラール規格）を定め、この基準に基づき、物やサービスを審査・管理する制度である。

審査の結果、基準に適合する製品・サービスには、ハラール認証というステータスを与え、適合マーク（ハラール認証マーク）の貼付を認める。不適合の製品・サービスについては、生産・流通・提供・貿易を管理・制限することになる。ここで言う「管理・制限」とは、法令に基づく管理・制限ではなく、宗教的な圧力、社会的な圧力を背景とする管理・制限である。

ハラール制度は、イスラム教徒が安心して消費・使用できる製品・サービスの提供を保証する機能を有している。日本における JIS や JAS に類似する機能を有している。しかし、ハラール制度に基づきハラール認証を得たものだけがハラールとなるのではない。実質的にハラールであるものは、ハラール認証を受けても受けていなくても、ハラールである。

ハラール制度がカバーする範囲は、国により異なる。世界的に見ても 2007 年頃までは、ほぼ食品だけであったが、その後、各国でハラール制度は他の物やサービスに広がっている。世界で最もハラール制度が整備されている、マレーシアがハラール制度を適用している物・サービスは、2018 年時点では、「消費製品（物）」については、食品、医薬品、化粧品、パーソナルケア品、包装、「サービス」については、レストラン、小売り、ホテル・旅行業等、運送・倉庫、医療機器、「製造工程で使われる中間製品」については、飲料水処理用化学品、獣骨類が対象となっている。その他、会社管理システム、品質管理システムについても、ハラール制度が定められている。インドネシアでは、2014 年 10 月にハラール製品保証法（Law on Halal Product Guarantee）が公布されて、同国内において輸入・流通・取引される物品・サービスはハラール認証を得る義務があると規定されている。具体的には、同法には、食品、飲料、医薬品、化粧品、化学品、生物製品、遺伝子工学製品に関する物品およびサービスが、ハラール制度の対象となる旨記載されている。

② ハラール制度の法源と性格

ハラールの法源は、上述のとおり、宗教の中に求められるが、ハラール「制度」の法源は、現世の人間が作った文書である。ハラール制度の法源の中心にあるのは、ハラールの要件を示した品質基準（ハラール規格）である。しかし、ハラール制度は、ハラール規格だけでは機能しない。審査方法、審査手続き、認証後の監視、不適合品の管理方法などがあって初めて制度として成り立つ。これらの諸規定は衛生、製品表示、製造許可、貿易関連の既存の諸法規を引用あるいは援用しているので、これらの法令も含めた多数の規定がハラール制度の法源となっている。

マレーシアにおける法源の中心はハラール規格である。ハラール規格は、ものやサービスごとにハラール規格が定められている。形式上は、マレーシア標準法（Standard of Malaysia Act 1996）を根拠とする、一種の産業規格である。インドネシアの法源は、ハラール製品保証法および旧・認証の実働機関（食品・医薬品・化粧品検査所－ウラマー評議会：LPPOM-MUI）が出したガイドラインである。

ハラール制度は、外形上は政府の制度のように見えるが、個々の物やサービスがハラールであるかの判断は、宗教機関において行われる。

③ 認証プロセス

審査の仕組みは、国により宗教機関により異なる。国ベースの認証を大規模に行って

いるマレーシアやインドネシアの審査は、国の許認可とほぼ同様の、体系的で精緻な仕組みである。その概要を、最も標準的な制度であるマレーシアの制度を例にとり、説明する。

重要なことは、認証は個別製品（商品）の個別ラインごとである、という点である。工場単位で認証を受ける JIS や ISO とは異なる。同じ製品を 2 つの工場で製造する場合には、その双方で認証を受ける必要がある。

企業からの申請は、オンライン登録、オンライン申請から始まり、必要書類の提出→書面審査→現地調査→審査報告書に基づく評議→ハラ認証となる。まず、提出書類の形式審査が行われ、不備がない場合には、書面審査が行われる。書面審査は、シヤリア審査（宗教審査）と技術審査に分かれる。不備がない場合には、手数料の納付後、現地調査が行われる。特段の問題がない場合は、現地調査の報告書が、ハラ認証パネル（認証委員会）に提出され、ハラルの要件を満たしている場合には、事前評議、本評議の 2 回の評議を経て、ハラ認証に至る。

審査において最も重要なプロセスは、担当官による現地調査、つまり工場、事業所への立入調査である。調査員の数は原則として 2 名（食品技術の専門家と宗教学者）である。なお、屠畜・食肉処理工程が含まれる場合には、獣医学の専門家も同行する。現地調査は、(i) 会社幹部に対する面接調査、(ii) 工場の現場調査、(iii) 幹部に対する再度の面接調査の 3 つで構成される。宗教機関からハラ認証を得ると、認証証が交付され、製品にハラ認証マークを貼付できる。

(i) では、会社管理者およびハラ責任者からの聞き取り調査、各種書類のチェックが行われる。管理体制、人員配置、生産品目、原料の納入元、輸送業者、工場・事業所の図面、製造ラインのフロー、安全・衛生・品質管理の許認可状況、職員の資格の取得状況などが調べられる。

(ii) では、原材料、製造ライン・機器、調理具・器具・加工機器、保管・陳列状況、包装・ラベル付工程、廃棄物管理の現地調査が行われる。食品衛生・公衆衛生の状態、品質管理・品質保証の実施状況もチェックされる。さらに、工場・事業所の施設、そのレイアウト、敷地の調査、周辺地域のチェックも行われる。必要に応じ、写真撮影が行われる。また、食品等の製品、原料、包装・容器のサンプリングも行われ、サンプリング試料は、国立研究機関で分析にかけられる。

マレーシア国外の工場で製造される食品についても、現地調査を経て、ハラ認証を取得することができる。

④ 認証機関

ハラ認証機関とは、個別の製品やサービスがハラ規格に適合しているかを審査する機関である。ハラ認証機関は宗教機関でなければならない。ハラ認証は、イスラム教における勧告、布告、見解などを司っているファトワ機関が母体となっていくのが

原則である。ハラール審査の内容は外見上技術的な要素が強いので、化学分析企業／団体が行う業務との差異がないように見える。しかし、ハラールというのは極めて宗教的な概念であり、一般の企業／団体が宗教判断を行うことは許されない。

一般的に、国ベースのハラール制度があるイスラム諸国では、1つの学派が国を支配している。ほとんどのイスラム諸国は政教一致を原則としており、イスラム教を国教とする国では当然。それ以外の国でも事実上、宗教機関は政府の上に位置する。このため、ハラール制度が非イスラム諸国の法律のように執行される。

非イスラム諸国では、国を統一するイスラム教の学派がないので、多種多様な学派の宗教団体が認証の組織を設けている。宗教組織による統制がないので、宗教的なバックのない認証団体も多く存在する。国によっては、認証機関が乱立と言わざるを得ない状態になっている。このような認証団体の認証を受けた製品、サービスはハラールではない。

(3) ハラール認証基準

① 総則的な事項

ハラール制度は、イスラム教を基礎とするため、基本的な部分は世界共通であるが、その内容は国により少しずつ異なる。ここでは、国際的に見ても標準的な制度であるマレーシアの食品のハラール規格（MS1500）を例に、その要点を述べる。

ハラール制度の内容は、国により、記述の方法が異なるが、次のような項目で構成されるのが一般的である。①原則・総則、②食品衛生、③食材、④食肉処理、⑤食品加工（機械）、⑥輸送・保管・販売・調理、⑦包装・表示である。

食肉処理（屠畜）は、ハラール制度の中では、極めて重要でしかも特殊なプロセスであるので、別途後述する。

食品がハラールであるための大原則は、「Farm to Table（農場から食卓まで）」である。Farm to Table とは、食品がハラールであるためには、農場から消費者に至るまでのフード・チェーンのすべてのプロセスで、ハラールである必要があるという意味である。禁止食材（表 2-1）を使わなければならないという単純な概念ではない。

また、ハラール認証を取得し、それを維持するためには、製造企業内では、現場任せにするのではなく、経営者も管理・労務等を通じてその役割を果たす必要があるとされている。そのために、企業は、社内全体のハラールを管理するための組織を設ける必要がある。また、ハラール・システムを的確に実施するために各種の制度を作り、それを現場で実施するためのマニュアル等を整備する必要がある。

さらに、食品のハラール制度は、イスラム教徒の消費者が、「安心して」食べることのできる、「安全な」食品の品質を確保する制度である。したがって、ハラール食品であるためには、安全で、健康によく、栄養があり、高品質であるという概念（トイバン（Thoyyiban））を満たすことが求められる。トイバンという概念はイスラム教に由来

するが、内容は技術的なものである。ハラール制度が特に求めているのは、食品衛生の確保である。ハラール制度で言う「食品衛生」とは、単に製品が衛生的であるというだけでなく、工場内におけるプロセス全体の衛生を含む概念である。このため、製造機器、道具、保管庫、職員の着衣などの衛生状態も含まれる。ハラール制度が求める食品衛生のレベルは、国際的な食品衛生基準等と大きな差はない。食品衛生に関する箇所は、日本の食品企業の多くは、容易にクリアできるであろう。

② 個別の事項

具体的には、農作物の耕作・収穫、家畜の肥育・屠畜処理といった1次産業部分から、工場内の加工・包装といった2次産業部分、輸送・保管、販売、レストランといった第3次産業部分までのすべてのプロセスがハラールであってはじめて、食品はハラールとなるという意味である。工場や企業では、イスラム的な価値観を維持するように運営することが求められる。

原材料である農産物、畜産物、水産物はハラールでなければならない。これらに施す肥料・飼料もハラールである必要がある。農産物の収穫段階、屠畜・食肉処理の段階でも、当然、ハラールが確保されなければならない。

工場では、農場等から受け入れる食材だけでなく、他の企業から納入される食材、海外から輸入される食材のすべてが、ハラールでなければならない。前処理機械、加工機械、反応装置がハラールであること、これら機械・装置が非ハラールでないものと共用されないことが求められる。工場内の保管段階—原料、中間製品、製品のすべての保管—で、非ハラールの物との隔離が必要である。包装についても、生産プロセス、包装資材、包装プロセス、表示内容などのすべてがハラールである必要がある。

工場については、ハラール確保のための管理組織等が整備されていること、工場の立地点はハラムの物と十分に距離をとること、工場内のレイアウトが、工場作業員の動作なども考慮して、ハラールを確保するように設計・規定されていることも求められる。

小売店の販売段階でも、非ハラールの物と隔離されることが原則である。レストラン等では、食材がハラールであること、厨房、調理器具、食器については、ハラール専用であることが必要である。

輸送・保管段階でも、非ハラールの物との隔離を求められる。製品だけでなく、原料、中間製品、包装材のすべての輸送・保管が対象となる。

さらに、製品の包装・容器のデザイン、サイン、シンボル、ロゴ、名称、画像は、シャリア法に反しないこと、誤解を与えるようなものでないことが求められる。

表 2-1 ハラル制度の禁止する主な食材（マレーシアの例）

分類	禁止される食材
陸上生物	シャリア法に則って食肉処理されていない（ハラルの）動物 豚、犬およびそれらの子孫 虎、熊、象、猫、猿など捕食用の長く鋭い歯や牙を持つ動物 鷲、フクロウなど捕食性の鳥 鼠、ゴキブリ、ムカデ、サソリ、蛇、狩蜂など病原菌媒介動物や有毒花蜂、キツツキなどイスラム教で殺すことが禁じられている動物 シラミ、ハエなど嫌悪感を覚える生物 意図的かつ継続的に不浄な（Najis）餌を与えて飼育されたハラル動物 ロバ、ラバなどシャリア法により食べることが禁じられている動物
水生動物	有毒なもの、中毒性のもの、健康を害するもの ワニ、亀、蛙など水陸両生の動物 不浄な（Najis）場所に棲む水生動物 意図的・継続的に不浄（Najis）な餌を与えられた水生動物
植物	有毒なもの、中毒作用のあるもの、健康を害するもの
キノコ微生物	有毒なもの、中毒作用のあるもの、健康を害するもの
天然鉱物・物	有毒なもの、中毒作用のあるもの、健康を害するもの
飲料	有毒なもの、中毒作用のあるもの、健康を害するもの
遺伝子組み換え食品	遺伝子組み換え生物（GMO）の製品・副産物を含有する飲食物 ハラルでない動物の遺伝物質を用いて生産された原料を含有する飲食
アルコール飲	アルコール飲料
その他	糞尿、血液、嘔吐物、膿、胎盤、豚・犬の精液および卵子等、人体や死肉 シャリア法で許されていない人体の一部またはその派生品

以上の物の派生物、以上の物で汚染された物、以上の物と直接接触した物

（出典）MS1500-2009

（注記）理解しやすいように、MS1500-2009 を加工して記述している。

一部の特殊なものは省略している。

MS1500-2009 の体系によらず、使用できない食材を羅列している。

正確な情報を必要とする場合には、原典を参照すること。

(4) 食肉のハラール認証

① 食肉処理の原則と特殊性

屠畜・食肉処理は、ハラール制度の中で特殊な位置を占めており、他の食品とは分けて規定される。ハラール制度の中で、屠畜・食肉処理は4つの特徴を有している。

第1は、ハラール制度の中で最も宗教的な箇所である。イスラム教徒の関与や宗教的な行為を要求されるからである。その基本思想が西欧的な価値観と矛盾するため、非イスラム諸国で実施が難しく、国際的なトラブルに発展しやすい工程である。

第2は、多くのイスラム諸国の間で、内容にほとんど差がないことである。どのイスラム諸国においても、ハラールであるための要件およびその要件の厳しさに差がない。ハラール制度が機能していないイスラム諸国においても、屠畜・食肉処理のハラール確認だけは、他国と同様に実施されている。

第3は、多くのイスラム諸国で、政府の関与が強いことである。ほとんどイスラム圏で、食肉輸入の通関時に、家畜衛生法令等に基づくチェックと合わせて、屠畜・食肉処理のハラールをチェックしている。海外の屠畜・食肉処理施設への検査員の派遣も行っている。

第4に、政府が関与する結果として、原則として任意規定であるハラール制度の中で、屠畜・食肉処理の規定だけは、強制法規と結びついて強制規定として機能している。

屠畜・食肉処理については、まず、シャリア法に則った動物の保護を考慮するという原則が示されている。これに続き、屠畜・食肉処理の要件は詳しく規定されている。

② 食肉処理者の要件

屠畜・食肉処理者は、精神的に健全で、成熟したイスラム教徒で、イスラム教の屠畜・食肉処理に関する基本原則及び条件を完全に理解している者であることが求められる。食肉処理者は所轄官庁からハラール食肉処理の資格を受けている必要がある。また、訓練を受けたイスラム教徒の監督者を任命し、動物がシャリア法に則って適切に食肉処理されたことを確認させることとされている。

また、処理において、(原則として許されないが)電気ショックを利用する場合には、使用する電流の強さは訓練を受けたイスラム教徒が監督することとされている。

③ 食肉処理の前提

食肉処理作業に入る前に満たすべき要件がある。

第1に、処理する動物の要件である。屠畜・食肉処理する動物はハラールでなければならない。動物は、屠畜時に生きているか、もしくは「生きていると見なされる状態(hayat al-mustaqirrah)」にあることが必要である。さらに、処理する動物は健康であり、所轄官庁の承認を受けたものであることも求められる。

第2に、処理の作業の要件である。食肉処理作業は、ニヤ（niyyah）という状態（その行為の意味を十分に理解して、行為を真摯に行うという精神状態）で、神の名において行い、その他の目的では行わないこととされている。食肉処理の直前に、タスマヤ（tasmiyyah）と言われる宗教的言辭をとなえることとされている。また、メッカの方向を向いて処理を行うことが望ましい。

④ 食肉処理の方法

具体的な処理方法は次のようになっている。実務的に、最も重要なことは、屠畜には、ナイフの利用が原則であり、ショック法の利用は好ましくないとされている点である。

- ① 処理は、首の声門の真下の箇所を切開で開始すること。首長の動物では、声門の下の部分を切開することで開始すること。
- ② 処理では気管、食道、頸動脈・頸静脈双方を切断して動物の出血を、ひいては死を早めること。
- ③ 失血は最後まで自然にまかせること。
- ④ 屠畜のための操作は一度限りとすること（1つの動作で完了すること）。

これらの切断は一度ですべきであり、いったん刃を離すということは認められない。ナイフまたは刃が動物から離れない限り、「鋸で引くような」の動作が許される。なお、家禽類については、ハラルの食肉処理の結果死亡したとみなされる動物に限り、熱湯処理を行うこととされている。

さらに、機器の要件である。屠畜・食肉処理ライン、用具および道具はハラル専用とすること、屠畜・食肉処理用ナイフまたは刃は鋭利であり、血液およびその他の不純物が付着していないことが必要である。骨、爪及び歯を食肉処理用具として使用しないこととされている。

ショック法の利用は好ましくないとされている。もし、ショック法を採る場合には、その要件が細かく規定されている。ショック機の共用制限、使用できるショック機の型式の指定、ショック機の型式の許可についても定められている。また、電気ショック機、圧搾空気ショック機については、対象動物、機器の仕様、使用方法などが定められている。さらに、電気ショックについては、動物の種類ごとに、電流、電圧、通電時間などについて、運用条件が詳細に定められている。ただし、マレーシア、インドネシアをはじめほとんどのハラル認証機関は、ショック方式とくに電気ショック方式は用いないことを強く求めてくる。

⑤ 食肉処理施設の要件

屠畜・食肉処理施設等については、次のことも求められる。

- ① 処理施設や加工施設は、ハラルの食肉処理・加工専用とすること。
- ② 食肉の骨抜き、切断、包装、保管等の工程は、屠畜施設と同じ施設または所轄官署が承認した施設で行うこと。
- ③ 処理施設では、ハラル製品以外の加工契約を外部と結ばないこと。

(5) 食肉のハラル認証の難しさ

ハラル制度の中で、屠畜・食肉処理のルールは、非イスラム諸国では、実施が困難な工程である。ハラルに関する深刻なトラブル事案の大半は食肉の事案である。非イスラム諸国の屠畜・食肉処理現場では、以下の点で困難さを感じている。

第1は、強い宗教性である。イスラム教徒の必置、宗教行為の強制等である。

第2は、労働安全である。ショック方法を用いない場合は、動物は死期を悟り暴れるため、屠畜に従事する職員が労働災害に遭う可能性がある。

第3は、ショックを用いない場合のコストの問題である。1頭ずつ人が刃物で処理する方式では、時間もコストもかかりすぎるのである。ショック方式に代えて、大型動物の動きを封じる装置を導入する方式もある。しかし、装置のコストが高く、ハラル食肉の需要の少ない日本では設備費を償却するのがかなり難しい。

鶏については、日々、多数の鶏を処理する必要があるが、すべての鶏に1頭ずつ宗教的言辞（タスマヤ）を述べていると、作業効率、コストパフォーマンスが著しく低下するという問題がある。

第4は、ハラル専用の施設・装置のコストである。この条件を満たすためには施設・ラインを増設する必要がある。ハラル食肉に対する需要が多くなれば、専用施設・ラインの稼働率が落ちて、設備投資費用を償却するのが難しくなる。

第5は、自然放血に任せることに伴う食肉の品質である。とくに鶏では自然放血の場合、関節や末端に血液が残り、うまく放血されないことがある。

3. 国内イスラム市場の動向

(1) イスラム市場を取り巻く社会経済環境

国内のイスラム市場は拡大基調にある。日本人のイスラム教徒が増えたからではなく、海外から来日する外国人が増加し、これに伴いイスラム教徒が増加しているからである（短期的な訪日者と長期的な在日者の両方を含む）。その背景には、国内的な事情と、国際的な事情が存在する。

国内的な事情の第1は、経済のグローバル化である。これに伴い来日するビジネスマンが増加している。第2は、アベノミクス等による日本国内の好景気および少子化による人手不足である。これに伴い、海外から技能実習生として工場や農場の現場で働くイスラム教徒が増加している。第3は、社会のグローバル化であり、これに伴い留学生が増加している。国内の少子化により経営に不安を感じる大学が、留学生の確保に動いたことも、留学生増加の背景である。第4は、日本観光のブームによる観光客の増加である。第5は、2008年頃に始まった国内のハラルブームである。当初は、国内食品市場の飽和に直面した日本の食品企業の海外進出先として、イスラム諸国の市場が注目された。大企業に続き、中小企業も海外のイスラム市場への進出を試みたが、資金力にも情報力にも限界があり、国内市場に関心を示すようになったのである。これにより、国内のイスラム市場が顕在化したのである。

国際的な事情としては、イスラム諸国の経済成長がある。多くのイスラム諸国は産油国であり、2000年以降の原油価格の急騰により、余剰資金が国内投資に回され、経済成長が促された。その結果、豊かになったイスラム諸国の国民の多くが、観光、留学、技能実習の形で海外に出るようになった。

(2) イスラム市場の今後の動向

国内イスラム市場の今後の動向を、これまでのトレンドを参照しつつ、整理する。イスラム諸国からの来日ビジネスマンの動向、工場等労働者（技能実習生）の動向、留学生の動向、観光客の動向および東京オリンピック・パラリンピックの影響の順に記述する。

① 訪日ビジネスマンの動向

まず、経済のグローバル化にともなう訪日ビジネスマンの増加である。イスラム諸国の多くは、依然、高度経済成長の時期にあるので、イスラム教徒の訪日は増えていくであろう。訪日の形態は、短期商用者（商談等のための出張者）だけでなく、企業の駐在員、日本との合弁企業での勤務など多様である。経済関係が密になれば、政府や政府機関の職員の訪日も増えていく。

この中で最も人数の多いのが商用（短期滞在）である。法務省出入国管理統計によれ

ば、表3-1に示すように、商用（短期滞在）での訪日者数は、2007年の147万人から2018年には165万人に増加している。イスラム諸国からの訪日ビジネスマンも、5.9万人から7.7万人に増えている。2012年の減少は、言うまでもなく、2008年末からのリーマンショックにともなう世界同時不況のためである。

イスラム諸国の商用訪日者7.7万人という数値は、韓国（33万人）、中国（32万人）、米国（21万人）、台湾（12万人）と比べると、あまりにも少ない。しかも、7.7万人のうち、5.4万人はインドネシアとマレーシアからであり、他のイスラム諸国からの来日は極めて少ない水準である。これまでの日本とイスラム諸国の経済関係は、インドネシア、マレーシアを除けば、中東の資源国との貿易・直接投資程度であった。この数値は、このような現実を反映している。ただし、今後、中国の経済成長が減速すれば、イスラム諸国との経済関係は密になっていくと予想される。

表3-1 諸国からの訪日商用者数の推移

	訪日商用者（人）			倍率
	2018	2017	2012	2007
世界	1,646,876	1,644,281	1,344,227	1,472,555
イスラム諸国	76,606	76,535	57,337	59,122
インドネシア	27,546	27,569	16,837	11,537
マレーシア	26,029	26,130	23,988	29,371
トルコ	4,029	4,348	3,550	3,048
パキスタン	2,755	2,691	2,310	2,617
バングラデシュ	2,538	2,259	1,033	859
イラン	1,747	2,424	828	1,159
エジプト	1,351	1,262	1,189	1,133
サウジアラビア	1,243	1,068	1,006	845
カザフスタン	786	819	617	632
ウズベキスタン	610	591	236	231
他イスラム諸国	7,972	7,374	5,743	7,690
その他主要国				
韓国	328,469	339,564	308,052	360,493
中国	316,230	318,256	215,842	200,539
米国	209,735	208,468	203,075	238,821
台湾	118,400	117,070	96,836	96,637

（出典）法務省、「国籍・地域別 新規入国外国人（短期滞在・特定活動等）の入国目的」その他資料から筆者作成。筆者の推定値を含む。

（注記）イスラム諸国とはイスラム協力機構加盟57か国の内データのある56か国。

② 外国人労働者の動向

次に、外国人労働者の増加である。日本は少子化、産業構造の変化（サービス産業のウエイトの増加）、労働者の志向の変化（農業や製造業等の現場を嫌う）などのため、近年、現場における慢性的な人で不足に悩んできた。このため、入国管理及び難民認定法の下で、研修の形で事実上の外国人労働者を受け入れてきた。2010年の同改正法の施行により、外国人労働者は労働関係法令の適用を受けるようになり、名実ともに労働者となった。その後も改正を経て、現在の技能実習生の形になっている。

表 3-2 イスラム諸国からの技能実習生数の推移

	訪日技能実習生数（人）			倍率
	2017	2014	2011	2017/2011
世界	274,225	167,641	141,994	1.9
イスラム諸国計	22,159	12,352	8,086	2.7
インドネシア	21,894	12,222	8,016	2.7
バングラデシュ	103	71	12	8.6
マレーシア	96	59	58	1.7
キルギス	22	0	0	*
ウズベキスタン	17	0	0	*
パキスタン	15	0	0	*
トルコ	10	0	0	*
サウジアラビア	2	0	0	*
その他イスラム諸国	0	0	0	*
その他主要国				
ベトナム	123,555	34,039	13,524	9.1
中国	77,567	100,108	107,601	0.7
フィリピン	27,809	12,721	8,233	3.4
タイ	8,430	4,923	2,983	2.8
カンボジア	6,180	1,418	369	16.7
ミャンマー	6,144	631	138	44.5

（出典）法務省，出入国管理統計「国籍・地域別 在留資格（在留目的）別総在留外国人」その他の資料から筆者作成。筆者の推定値を含む。

（注記）イスラム諸国とはイスラム協力機構加盟 57 か国のうちデータのある 54 か国。技能実習生とは、入国管理及び難民認定法（2016年11月28日改正）別表1の2の技能実習の活動を行う者（1のイ及びロ、2のイ及びロ）。

技能実習生は、表 3-2 に示すように、現在の制度が本格的に動き始めた 2011 年から急増しており、同年の 14.2 万人から 2017 年には 27.4 万人に増加している。この間、

中国からの技能実習生は減少に転じ、ベトナム（9.1倍）、カンボジア（16.7倍）、ミャンマー（44.5倍）からの実習生が急増している。イスラム諸国からの技能実習生も8,000人から2.7倍の2.2万人に増加しているが、そのほとんど（21.9万人）はインドネシアからである。

アベノミクスによる好景気の下での著しい人手不足に対応するため、政府は外国人労働者の受け入れ拡大にかじを切った。外国人労働者数を大幅に増加させる、入国管理及び難民認定法の改正案が、2018年12月に国会で可決成立し、2019年4月から施行された。政府の国会答弁によれば、2019年からの5年間で、新たに（最大で）34.5万人の外国人労働者を受け入れるとのことである。どの国から受け入れるのかはわからないが、今後は、イスラム諸国からの労働者も増加していくであろう。

③ 留学生の動向

第3に、海外留学生の増加である。2008年に策定された「留学生30万人計画」に従い、留学生数は増加の一途をたどってきた。

留学生数は、表3-3に示すように、同計画策定前の2007年には13.2万人であったが、2017年には2.4倍の31.2万人に達している。2012年以降、中国からの留学生の伸びが著しく減速する（11.4万人→12.4万人）する一方で、この10年間のベトナム（24.7倍）やネパール（19.4倍）からの留学生数の伸びは驚異的である。イスラム諸国からの留学生も、8,000人から1.9万人に増加しているが、今一つ、勢いが無い。ただし、留学生については、労働者とは異なり、比較的多様なイスラム諸国から来ている。

政府は、「ポスト留学生30万人計画を見据えた留学生政策」（文部科学省、2018）と題する検討を行ってきたが、今後の留学生数の見通しについては、明らかにしていない。同計画は、日本企業の将来のグローバル人材確保を大きな目的として策定されており、今後も経済のグローバル化が進むことを考えれば、留学生数は増加していくことになる。大学は、さらなる国際化を求められており、留学生の受け入れを進めるであろう。少子化にともない定員割れに陥っている大学も同様に、留学生を増やしていくであろう。

ただし、留学生の増加に伴う負の側面も顕在化している。多くの大学で、留学生が大学院生の大半を占めてしまっている（多くの私学の文系の大学院はほぼ全員に近い）こと、学力の低下が著しいこと、就労が主目的の留学生が多いことなどである。留学生として入国した外国人が、多数行方不明になっている大学もある。また、世界的に、国境を超える留学生数の伸びが減速しているという傾向もある（文部科学省、2018）。

参考文献

文部科学省（2018）、ポスト留学生30万人計画を見据えた留学生政策（中央教育審議会将来構造部会（第9期）第19回配布資料4）

図表 3-3 イスラム諸国からの留学生数の推移

	留学生数 (人)			倍率
	2017	2012	2007	2017/2007
世界	311,516	180,929	132,460	2.35
イスラム諸国計	18,824	9,358	7,928	2.37
インドネシア	6,495	2,919	1,869	3.48
バングラデシュ	3,467	1,068	1,684	2.06
マレーシア	3,117	2,483	2,234	1.40
ウズベキスタン	1,759	284	204	8.62
サウジアラビア	399	485	176	2.27
エジプト	393	232	317	1.24
パキスタン	382	215	148	2.58
アフガニスタン	274	166	63	4.35
トルコ	270	177	185	1.46
イラン	237	227	244	0.97
ナイジェリア	197	83	57	3.46
キルギス	156	87	81	1.93
セネガル	151	87	33	4.58
ガーナ	148	69	64	2.31
カザフスタン	146	87	59	2.47
カメルーン	115	38	27	4.26
モロッコ	99	47	42	2.36
モザンビーク	94	14	7	13.43
ウガンダ	89	78	44	2.02
シリア	79	60	43	1.84
他イスラム諸国	757	452	347	2.18
その他主要国				
中国	124,292	113,984	85,905	1.45
ベトナム	72,268	8,811	2,930	24.66
ネパール	27,101	4,793	1,398	19.39
韓国	15,913	18,643	17,902	0.89

(出典) 法務省, 出入国管理統計「国籍・地域別 在留資格(在留目的)別 総在留外国人」その他の資料から筆者作成。筆者の推定値を含む。

(注記) イスラム諸国とはイスラム協力機構加盟 57 か国のうちデータのある 54 か国。
 (独法) 日本学生支援機構「外国人留学生在籍状況調査結果」は、大学側への調査であるので、本表の数値とは異なる。

④ 観光客の動向、東京五オリンピック等の影響

第4に、外国人観光客の増加である。外国人観光客数（年間）は、法務省の出入国管理統計によれば、表3-4に示すように、2007年の513万人から2018年には2,464万人に増加している（観光局の数値とは異なる、表の注参照）。しかし、観光客の75%、1,850万人は、韓国（684万人）、中国（538万人）、台湾（424万人）、香港（205万人）からの訪日である。この11年間の観光客の増加数1,951万人のうち、この3か国1地域からの増加が1,471万人を占めている。ただし、2019年は、日韓関係の悪化により、韓国からの観光客が激減している。

イスラム諸国からの観光客も急増しており、2007年の8.8万人から2018年には77.9万人へ、実に8.8倍になっている。中でもアラブ首長国連邦（18.2）、サウジアラビア（16.5倍）、クエート（14.4倍）といった豊かな湾岸諸国からの観光客の伸びが著しい。しかし、イスラム諸国からの77.9万人という数字は、世界全体からの訪日観光客の3.2%にすぎない。そのうちの73万人はインドネシアとマレーシアからである。湾岸諸国からは、2007年には数百人程度しか来ていなかったもので、伸び率が高くても、人数としては少ないままである。

この増加の要因としては、2003年から政府が進めてきたビジット・ジャパン政策の効果もあるが、中国をはじめアジア諸国において、経済成長にともない、海外旅行に行く余力のある中間層が増えたことが大きいと考えられる。今後のイスラム教徒観光客の伸びは、人口の多いインドネシアの経済成長の動向によるであろう。

第5に、東京オリンピック・パラリンピックの開催である。イスラム諸国からも、多くの選手や観戦客が訪日する。開催期間は短いが、この機会を利用しての観光需要が期待できるだけでなく、将来の再訪日の契機になるであろう。

表 3-4 イスラム諸国からの訪日観光客数の推移

単位：人

	2018	2017	2012	2007
世界	24,635,37	22,189,95	5,221,032	5,130,138
イスラム諸国	778,580	699,816	151,363	88,201
マレーシア	411,648	380,604	84,067	53,112
インドネシア	314,780	274,929	54,749	27,421
トルコ	12,002	10,700	3,730	2,453
アラブ首長国連邦	6,549	5,979	1,146	360
サウジアラビア	4,331	3,718	1,162	262
パキスタン	3,710	2,817	692	460
ブルネイ	3,054	3,009	744	412
バングラデシュ	2,853	2,160	358	326
クウェート	2,531	2,422	452	176
カザフスタン	2,218	1,868	286	294
他イスラム諸国	14,904	11,610	3,977	2,925
その他主要国				
韓国	6,836,166	6,433,729	1,427,902	1,866,438
中国	5,378,431	4,286,205	644,213	332,636
台湾	4,237,867	4,058,971	1,288,035	1,220,766
中国〔香港〕	2,047,005	2,065,792	423,481	367,991

(出典) 法務省、出入国管理統計「国籍・地域別 新規入国外国人（短期滞在・特定活動等）の入国目的」その他の資料から筆者作成。筆者の推定値も含む。

(注記) イスラム諸国とは、イスラム協力機構加盟 57 か国のうちデータのある 56 か国である。

観光局の数値は訪日外国人であり、観光客以外の訪日者、トランジット（乗り継ぎ）も含むので、本表の数値とは異なる。

(3) 日本にいるイスラム教徒の食生活

① イスラム教徒の食に対する意識

イスラム教徒は日本で何を食べているのであろうか。

日本にきたイスラム教徒は、国や宗派、宗教に対する敬虔さなどにより異なるが、総じて食事についての悩みをいだいている。飲酒をするイスラム教徒がいないわけではないが、筆者の知る限り、ハラルに対するこだわりは強いものがある。他のイスラム教徒が同席する場合には、そのこだわりは、より強く表れるようである。

多くのイスラム教徒は、日本など非イスラム諸国では、厳密な意味でのハラルの食事をとれるとは思っていないが、できるだけ努力をしてハラルの食事をしようと心がけている。納得できるハラルの食事をとることができない場合でも、神との直接対話を通じて、やむを得ない状況（ダルーラ）であるかを判断している。ただし豚由来品やアルコール飲料は絶対に避けている。

日本国内で、イスラム教徒がやむを得ずハラルであるか疑わしい物を食する行動を表面的に見て、大きな誤解をする日本人が少なくない。イスラム教徒は何でも食べるのだ、本当はいろんな物を食べたいのだ、宗教心があるという態度をとっているだけだという誤解である。このような誤解は、一般的な日本人のゆるやかな宗教感覚に当てはめてイスラム教徒の宗教心を理解しようとすることに由来する。また、イスラム教やハラルを強調する、イスラムの専門家に対する反感、揶揄（やゆ）の気持ちも、その背景にあるようである。

イスラム教徒は、ハラルであることが確実ではない食事をする時には、大きな心理的な負担、罪悪感を感じている。また、ハラムの物については、宗教的に不浄というだけでなく、心理的に不浄、ときには衛生的にも不浄と感じている。単なる食習慣というレベルではない。

② イスラム教徒の食環境

2010年頃より前は、ハラル食品を扱う小売店、ハラル食のレストランは少なく、観光客等の短期間のイスラム教徒の滞在者は食事の場所探しに苦労していた。しかし、2007年時点で、すでに、イスラム諸国から来た永住者・定住者等（日本人の配偶者、永住者の配偶者を含む）は2万6,000人おり、ハラル食の情報は、各地域のモスクを中心とするコミュニティの中で生活情報として共有されていた。

2010年頃から、イスラム教徒の食事をめぐる環境は、劇的に良くなっている。日本国内では、イスラム教徒数の増加にともない、ハラル食品を扱う店舗、ハラル食のレストランが増えており、ハラル情報を扱うWEBサイト、SNSのロコミサイトも立ち上がっている。さらに、スマートフォンの普及により、すべてのイスラム教徒が容易に幅広い情報を得ることができるようになっている。さらに、ハラルブームにともなうマスコミ報道もあり、日本人の間にもハラルに関する知識が普及し、日本の店舗、

レストラン、企業がイスラム教徒に対する宗教的配慮をもって接するようになってい
る。

③ イスラム教徒の食生活

観光客等の訪日イスラム教徒は、WEB サイトや SNS で事前に情報収集し、レスト
ランでオーダー前に質問をして対応している。また、認証マークは参考にして
いるが、同時に、日本の認証マークの信頼性の情報も有している。最近では、日本国内に
おけるハラール認証の信頼性に低さは、海外のイスラム諸国でもよく知られてい
おり、観光客等を困らせている。現実には、酒類を提供するレストラン、明ら
かにイスラム方式で屠畜していない肉を提供するレストラン、豚肉を扱う
レストラン等が、「ハラール」あるいはそれに類似する用語を使用するケ
ースもあり、怒りをあらわにする敬虔なイスラム教徒もいる。

在日のイスラム教徒は、生鮮品を一般の小売店舗で、動物由来品とくに食肉はハラ
ール専門店で購入して自炊することが多いようである。加工食品については、企業に問
い合わせるなどして、ハラール食品を探している。日本の食品企業は、個々のイスラ
ム教徒からの成分等の問い合わせに丁寧な回答をしている。在日のイスラム教徒は、長
年蓄積されたコミュニティ情報やイスラム諸国から来た店舗経営者との信頼関係に頼
っており、ハラール認証マークをそれほど重視していないようである。

留学生は、自炊に加えて、学内レストランのハラール対応メニューも併用している。
後述のとおり、2018 年において、東京大学、東京工業大学など 47 大学の生活協同組
合は、その食堂において留学生向けに、ハラールメニューを提供している（全国大学生
生活協同組合連合会 HP）。ただし、同じ厨房で豚肉を扱っているケースが多い。

4. 国内イスラム市場規模

(1) イスラム市場規模

2018年時点での、国内のハラール食品の市場規模を試算する。筆者は、2019年1月および8月に、下記の書籍および雑誌で、ハラール食品の市場規模の試算を公表しているが、本報告書は、これらの方法とは異なる方で試算する。

日本国内のハラール食品の市場, 食品と科学 61(2), p57-p62, 2019

ハラール製品, 蒼天社出版, p1-p282, 2019

① 国内イスラム教徒数

まず、市場規模の試算の前提となる、国内のイスラム教徒数を求める。日本国内の公式統計には、イスラム教徒の人口に関する統計はない。日本では、信教の自由を保障する前提として、政府等が個人等の宗教の公表を求めることを自制しているからである。

本報告書は、イスラム諸国から来た人をイスラム教徒と見なして、試算する。イスラム諸国のすべての人がイスラム教徒ではない、また、非イスラム諸国にも多数のイスラム教徒がいる。このため、上記の書籍・雑誌では、訪日者（観光客など短期的に日本に滞在する者）および在日者（永住者、留学生など年間を通して日本に滞在する者）の多いすべての国を対象として、各国の人口にそのイスラム教徒比率を乗じて、イスラム教徒数を試算した。しかし、たとえば中国、フィリピンのイスラム教徒は特定の地域に居住しており、訪日・在日者は多くないと推定できる。訪日・在日の中国人の1.8%、フィリピン人の5.1%がイスラム教徒として計算すると、その人数が多いだけに、不自然な数値になる。さらに、イスラム諸国におけるイスラム教徒比率は、マレーシアを除けば、極めて高いので、イスラム諸国から来た人をイスラム教徒と見なして試算すれば、実態に近い数値が得られると考える。

なお、日本人のイスラム教徒もいる。日本の公的機関の統計には、宗教人口に関するデータはない。米国国務省（US DOS, 2017）は、日本人でないイスラム教徒数を10万人、日本人のイスラム教徒を1万人と見ている。ピューリサーチセンター（Pew Research Center, 2011）は、18万5,000人（2010年）としている（この数値は在留イスラム教徒を含む数字と思われる。筆者の試算した在日イスラム教徒数とほぼ一致する数値である。）。ただし、いずれも積算方法がはっきりしない。イスラム教徒数について触れた論文、記事やWEBサイトは多数あるが、いずれも、出所や積算根拠がはっきりしない、あるいは、古いデータである。また、在留、永住しているイスラム教徒との関係もわからない。このため、本稿では日本人であるイスラム教徒をカウントしていない。

まず、イスラム諸国からきたイスラム教徒の人数を、訪日者と滞在する在日者に分けて把握する。

第1に、在日者である。在日イスラム教徒数を表4-1に示す。ここでいう在日者とは、在留資格のある者すべてである（一部は表4-2の短期滞在者と重複する）。留学生、駐在ビジネスマン、定住者・永住者、日本人の配偶者などが含まれる。2018年における、海外からの在日者は約342万人である（この中には特別永住者も含まれる）。イスラム諸国からの在日者は約17.8万人である。イスラム諸国の中では、インドネシアが最も多く、約8.2万人、以下マレーシア（約2.5万人）、パキスタン（約1.7万人）、バングラデシュ（1.6万人）と続く。アジアのこの4か国で、イスラム諸国からの在日者の約79%を占めている。中東では、トルコ（約6,300人）、イラン（約4,300人）出身の在日者が多い。

第2に、訪日者である。訪日イスラム教徒数を表4-2に示す。ここでいう訪日者は、短期滞在者（観光、商用、文化学術活動、親族訪問等の計）である。2018年における海外からの訪日者は約2,705万人である。イスラム諸国からの訪日者は約88.5万人である。イスラム諸国の中では、マレーシアが最も多く、約44.8万人、次いでインドネシアで、約35.3万人である。この2か国で、イスラム諸国からの在日者の約91%を占めている。中東では、トルコ（約1.8万人）、アラブ首長国連邦（約7,300人）、サウジアラビア（約5,800人）からの訪日者が多い。

参考文献

US DOS (Department of State) (2017), Report on International Religious Freedom 2017
Pew Research Center (2011), The Future of the Global Muslim Population Projections for 2010-2030

表 4-1 イスラム諸国出身の在日者 (2018 年)

単位：人

総数	3,423,060		
イスラム諸国	178,256		
アゼルバイジャン	161	スーダン	344
アフガニスタン	3,195	スリナム	8
アラブ首長国連邦	588	セネガル	803
アルジェリア	285	ソマリア	25
アルバニア	97	タジキスタン	223
イエメン	134	チャド	6
イラク	281	チュニジア	785
イラン	4,338	トーゴ	63
インドネシア	82,153	トルクメニスタン	74
ウガンダ	761	トルコ	6,349
ウズベキスタン	3,951	ナイジェリア	3,245
エジプト	2,177	ニジェール	29
オマーン	90	バーレーン	64
ガーナ	2,500	パキスタン	17,263
カザフスタン	558	パレスチナ	90
カタール	253	バングラデシュ	16,256
ガボン	60	ブルキナファソ	142
カメルーン	887	ブルネイ	227
ガンビア	90	マリ	204
ギニア	470	マレーシア	24,617
ギニアビサウ	12	モーリタニア	32
キルギス	637	モザンビーク	157
クウェート	157	モルディブ	73
コートジボワール	203	モロッコ	702
コモロ	7	ヨルダン	245
サウジアラビア	1,086	リベリア	54
シエラレオネ	51	レバノン	207
シリア	787		

(出典) 法務省, 出入国管理統計「国籍・地域別 在留資格(在留目的)別総在留外国人」その他の資料から筆者作成。筆者の推定値を含む。

(注記) イスラム諸国から来た在日者数であり、イスラム教徒の数ではない。
 在日者とは在留資格のある者である(含む:短期滞在者、特別永住者)。
 在日者の一部は、訪日者(表)と重複する。
 総数には、無国籍を含む。

表4-2 イスラム諸国出身の訪日者（2018年）

単位：人

総数	27,054,549		
イスラム諸国	885,375		
アゼルバイジャン	514	スーダン	283
アフガニスタン	295	スリナム	137
アラブ首長国連邦	7,322	セネガル	249
アルジェリア	664	ソマリア	22
アルバニア	240	タジキスタン	247
イエメン	259	チャド	10
イラク	750	チュニジア	1,793
イラン	3,990	トーゴ	44
インドネシア	353,455	トルクメニスタン	218
ウガンダ	469	トルコ	17,517
ウズベキスタン	2,798	ナイジェリア	956
エジプト	3,049	ニジェール	25
オマーン	689	バーレーン	549
ガーナ	855	パキスタン	7,952
カザフスタン	3,555	パレスチナ	189
カタール	2,078	バングラデシュ	6,886
ガボン	55	ブルキナファソ	85
カメルーン	498	ブルネイ	3,457
ガンビア	40	マリ	60
ギニア	77	マレーシア	447,541
ギニアビサウ	12	モーリタニア	23
キルギス	818	モザンビーク	216
クウェート	2,731	モルディブ	331
コートジボワール	182	モロッコ	2,097
コモロ	33	ヨルダン	1,307
サウジアラビア	5,782	リビア	93
シエラレオネ	22	レバノン	1,341
シリア	515		

（出典）法務省、「国籍・地域別 新規入外国国人（短期滞在・特定活動等）の入国目的」、その他資料から筆者作成。筆者の推定値を含む

（注記）イスラム諸国の訪日者数であり、イスラム教徒の数ではない。
訪日者の一部は、在日者（表）と重複する。
総数には無国籍を含む。

② 市場規模の試算

このイスラム教徒の数を基に、平均滞在日数を訪日者は14日、在日者は365日として、国内イスラム食品市場規模を試算する。

試算に際して、食料費の内容について、以下のとおりの前提を設ける。第1に、イスラム教徒の1人1年当たりの食料費支出（外食を含む）を日本人の食料費と同額とし、第2に、基本的な品目別食料費構成も日本人と同じとする。ただし、第3は、この試算はハラール食品の市場規模であることからくる前提である。そもそもハラールである生鮮品（生鮮魚介類、卵、生鮮野菜、生鮮果実、米（穀物））の費用は含まない。イスラム教徒が飲むことのないアルコール飲料（外食時のアルコール飲料も含む）の費用は含まない。豚肉・豚脂の費用は含む。イスラム教徒は当該費用で他の食肉を購入するであろうからである。牛肉や鶏肉等その他の肉類も含む。イスラム教徒は、ハラールの牛肉・鶏肉を求めるからである。すべての加工食品を含む。

総務省統計局（2019）よれば、表4-3に示すように、2018年の1世帯当たりの年間消費支出は296万円で、そのうち食料費支出（外食も含む）は、81.3万円である。この金額から、生鮮品とアルコール飲料等への支出21.4万円を控除する。控除後の60.5万円が、本試算のイスラム教徒世帯の1年間のハラール食料への消費支出である。これを、同統計の2018年における1世帯数の人数：2.33人で除することにより、1人1年間当たりの食料費支出は26.0万円となる。

この26万円に、イスラム諸国出身の在日者については、在日者数を乗じることにより、在日者のハラール食品の市場規模が得られる。イスラム諸国からの訪日者については、訪日者数と $14/365$ を乗じることにより、訪日者のハラール食品の市場規模が得られる。表4-3に示すように、2018年における在日者市場の規模が463億円、訪日者市場の規模が88億円で、この合計551億円がハラール食品市場規模となる。2019年1月、8月に試算した値は、上述のとおり計算方法が異なるが、在日者市場が500億円、訪日者市場が93億円、計593億円（2017年）であり、比較的良好な一致を見ることが出来る。なお、計算方法が若干異なるが、筆者（並河，2015）が2014年時点で試算した規模は458億円であったので、その後のイスラム教徒の増加を考えれば、整合性のある数値である。日本の食品産業の市場規模が40兆円程度であることから、納得できる数値である。なお、国内のイスラム食品市場規模を1兆円と吹聴する者がいると聞くが、まったくありえない数字である。

国内ハラール食品の市場規模は、いくつかの要因から、試算された551億円という数値よりも小さくなるであろう。第1に、留学生、技能実習生は、経済的に豊かでないため、その食料費支出は一般の日本人よりも少ない可能性があることである。現実には、後述の大学生協の食堂の各メニューの主菜の価格は150-450円程度という値段設定になっている。第2に、留学生、技能実習生は、入国年と帰国年には1年間フル

に滞在することがない。第3に、在日者の統計と訪日者の統計には重複がある。第4に、イスラム諸国からの在日者、訪日者には非イスラム教徒が含まれている。

ただし、非イスラム諸国からの在日者、訪日者にイスラム教徒がいること、観光客の食料費支出がこの試算値よりは高くなるかもしれないことは、市場規模を押し上げる要因となる。

これらを総合すると、2018年時点の国内のハラール食品市場は500億円程度ではなからうか。このように、イスラム諸国からの来日外国人は少なく、国内のイスラム市場の規模は、イスラム諸国の市場とは比べものにならないほど小さい。500億円という数値は、多種多様な食品・食品関連サービスの合計であるから、大企業が本格的に参入できる規模ではなく、中小企業や個人経営企業の市場である。

しかし、上述のとおり、経済・社会的な背景から、イスラム市場規模が増加していくことが見込まれており、魅力ある市場となる可能性を秘めている。

表4-3 国内イスラム市場規模の試算（2018年）

		訪日者	在日者
	人	885,375	178,256
滞在日数	日	14	365
世帯年間消費支出	円／（世帯・年）	2,956,782	
世帯年間食料費支出	円／（世帯・年）	813,023	
控除計	円／（世帯・年）	207,639	
生鮮魚介	円／（世帯・年）	32,586	
卵	円／（世帯・年）	7,579	
生鮮野菜	円／（世帯・年）	58,210	
生鮮果物	円／（世帯・年）	29,969	
酒類	円／（世帯・年）	34,430	
外食時酒類	円／（世帯・年）	25,491	
米	円／（世帯・年）	19,374	
ムスリム世帯食料費支出	円／（世帯・年）	605,384	
世帯人員	人／世帯	2.33	
実質1人年間食料費支出	円／（人・年）	259,821	
ハラール食品市場	億円／年	88.2	463.1

（出典）総務省統計局家計調査 家計収支編総世帯品目分類 2018年から筆者（並河良一）作成。筆者の推定値を含む。

（注記）訪日者、在日者の説明は、表4-1、表4-2の注に示した。

控除計とは、ハラールであるもの（生鮮野菜、生鮮魚介）、酒類等の合計である。イスラム教徒世帯消費支出とは、控除分を除いたハラールに関係する食料費支出である。

(2) ハラル食鳥市場規模

① イスラム教徒の食肉・鶏肉消費支出

次に、食肉および食鳥（鶏肉）の国内のイスラム市場規模を試算する。この試算においても、イスラム教徒の数を基に、平均滞在日数を訪日者は14日、在日者は365日として、国内イスラム食品市場規模を試算する。また、食料費の内容について、以下のとおりの前提を設ける。第1に、イスラム教徒の1人1年当たりの食料費支出（外食を含む）を日本人の食料費と同額とし、第2に、基本的な品目別食料費構成も日本人と同じとする。

まず、1人当たりの食肉、鶏肉の消費額を計算する。総務省統計局（2019）よれば、表4-4（筆者により1人当たりの数値に換算されている）に示すように、2018年における1人1年間の食料費支出のうち肉類（加工肉を含む）への支出は23,969円である。その内、生鮮鶏肉への支出は5,131円である。加工肉に使用される鶏肉の割合が生鮮肉に占める鶏肉の割合と同じと仮定すれば、加工肉に使用される鶏肉への支出は1,251円となる。したがって、鶏肉へ支出は、生鮮肉と加工肉を合せて、6,382円である。

イスラム教徒は豚肉を摂らないので、豚肉は他の食肉に置き換わることになる。豚肉が他の食肉に、その支出割合に応じて置き換わる場合（表では「豚→全肉」と記載）には、生鮮鶏肉への支出は3,583円増加して8,714円になる。それに伴って、加工肉（鶏肉分）への支出も増加して、2,124円になる。その結果、イスラム教徒1人1年間の鶏肉への支出は10,839円となる。

豚肉がすべて鶏肉に置き換わる場合（表では「豚→鶏」と記載）には、イスラム教徒1人1年間の鶏肉への支出は、同様に18,640円になる。このようなケースは考えにくいですが、たとえば、牛肉やその他の生鮮肉のハラル処理が難しいので、鶏肉のハラル処理だけが広まれば、このようなケースもありうる。

他のすべての食肉が鶏肉に置き換わるケースを考えると、イスラム教徒1人1年間の鶏肉への支出は29,810円になる。参考までに試算値を示しておく。

現実には、イスラム教徒1人1年間の鶏肉（加工肉も含む）への支出は最低でも1万円程度で、最大でも18,640円を超えることはないとするのが、最も合理的な数値であろう。その中間を採れば、15,000円程度であろうか。

② 食肉・鶏肉市場規模の試算

(2) ①で計算した、イスラム教徒1人1年間の鶏肉（加工肉も含む）への支出と、(1) ①で計算したイスラム教徒の数から、鶏肉市場規模を試算した結果を、表4-5に示す。この表の上半分は、表4-3と同じ内容を記載してある。下の5行が肉類と鶏肉への支出費およびそれらの市場規模を記載してある。

イスラム教徒の肉類への支出金額、品目構成比が日本人と同じと仮定すれば、イスラム教徒の肉類（加工肉を含む）への支出は1人1年間で29,810円であり、その市場規模は551億円/年である。同様に、イスラム教徒の鶏肉（加工肉を含む）への支出は1人1年間で6,382円であり、その市場規模は13.5億円/年である。

ただし、豚肉への支出が他の食肉に置き換わるので、イスラム教徒の鶏肉（加工肉を含む）への支出は1人1年間で10,839円であり、その市場規模は23.0億円/年である。豚肉への支出がすべて鶏肉に置き換わるという前提で試算すれば、イスラム教徒の鶏肉（加工肉を含む）への支出は1人1年間で18,640円であり、その市場規模は39.6億円/年である。

したがって鶏肉（加工肉を含む）の市場規模は、最低でも23億円程度で、最大でも39.6億円を超えることはないとするのが、最も合理的な数値であろう。その中間を採れば、30億円程度であろうか。

イスラム食品市場の規模を約500億円とすれば、約30億円という鶏肉市場の規模は大きく感じられるが、非イスラム諸国に住むイスラム教徒にとって、比較的安心して摂ることのできる食肉は鶏肉であることを考えれば、ありえない数値ではない。

表 4-4 国内イスラム市場における鶏肉消費額推計

円／（人・年）

	日本人	イスラム教徒		
		豚→全肉	豚→鶏	全肉→鶏
肉類計	29,810	29,810	29,810	29,810
生鮮肉	23,969	23,968	23,968	23,968
牛肉	7,316	12,426	7,316	0
豚肉	9,856	0	0	0
鶏肉	5,131	5,131	5,131	5,131
鶏肉増加	0	3,583	9,856	18,837
合いびき	784	1,331	784	0
他生鮮肉	881	1,496	881	0
加工肉	5,842	5,842	5,842	5,842
ハム	1,699			
ソーセージ	2,430			
ベーコン	854			
他加工肉	858			
鶏肉成分	1,251	2,124	3,653	5,842
鶏肉計	6,382	10,839	18,640	29,810

（出典）総務省統計局家計調査 家計収支編総世帯品目分類 2018 年から筆者作成。
筆者の推定値を含む。

（注記）原データは世帯当たりの消費額である。世帯人数=2.33 人として計算。
豚→全肉：豚肉が、その消費量に応じて、他の肉に代替されるケース。
豚→鶏：豚肉が、すべて鶏肉に代替されるケース。
全肉→鶏：すべての肉類が鶏肉に代替されるケース。
鶏肉成分とは、加工肉に使用される鶏肉という意味である。加工肉に使用される肉種は生鮮肉の消費量に比例するという前提で計算。

表 4-5 鶏肉の国内イスラム市場規模の試算 (2018 年)

	人	訪日者	在日者	鶏肉市場
		885,375	178,256	億円/年
滞在日数	日	14	365	
年間消費支出	円/(人・年)	1,269,005		
食料消費支出	円/(人・年)	348,937		
食料消費支出 (控除あり)	円/(人・年)	259,821		551.4
肉類消費支出	円/(人・年)	29,810		63.3
鶏肉消費支出	円/(人・年)	6,382		13.5
鶏肉消費支出 (豚→全肉)	円/(人・年)	10,839		23.0
鶏肉消費支出 (豚→鶏)	円/(人・年)	18,640		39.6
鶏肉消費支出 (全肉→鶏)	円/(人・年)	29,810		63.3

(出典) 総務省統計局家計調査 家計収支編総世帯品目分類 2018 年
法務省, 「国籍・地域別 新規入国外国人 (短期滞在・特定活動等) の入国目的」

法務省, 出入国管理統計「国籍・地域別 在留資格 (在留目的) 別総在留外国人」

その他の資料から筆者作成。筆者の推定値を含む。

から筆者 (並河良一) 作成。筆者の推計値を含む。

(注記) 原データは世帯当たりの消費額である。世帯人数=2.33 人として計算。

豚→全肉: 豚肉が、その消費量に応じて、他の肉に代替されるケース。

豚→鶏: 豚肉が、すべて鶏肉に代替されるケース。

全肉→鶏: すべての肉類が鶏肉に代替されるケース。

鶏肉成分とは、加工肉に使用される鶏肉という意味である。加工肉に使用される肉種は生鮮肉の消費量に比例するという前提で計算。

5. 現地調査の方法

(1) 調査日、場所、面会者

7 大学を訪問し、各大学の生活協同組合の幹部・担当者および教員からヒアリングをして、情報を収集した。調査日、場所、面会相手の概況は以下のとおりである。各大学を訪問し、インタビューしたのは筆者（並河良一）である。7. 現地調査結果に記載した内容は、面会相手の発言をそのままではなく、インタビュー者が聞いた内容を取捨選択し、整理し、体系化したものである。したがって、現地調査結果の記載内容については、インタビュー者がその責任を負う。

ハラルメニューという記述は

<名古屋大学>

- ① 調査日：2019年10月18日（金曜）
- ② 調査場所：名古屋大学東山キャンパス
- ③ 面会相手：
名古屋大学生生活協同組合 食堂部店長・荒木翔夫氏
同・南部地区 FS Mg・利田好隆氏

<三重大学>

- ① 調査日：2019年9月26日（木曜）
- ② 調査場所：三重大学キャンパス
- ③ 面会相手：
大学生協事業連合会東海地区 事業推進部（三重大学生協）・吉崎浩司氏
イスラム教徒留学生（生物資源学部）2名（いずれもインドネシア人）

<京都大>

- ① 調査日：2019年10月28日（月曜）
- ② 調査場所：京都大学吉田キャンパス
- ③ 面会相手：
京都大学生生活協同組合 常務理事・松浦順三氏

<鳥取大学>

- ① 調査日：2019年10月23日（水曜）
- ② 調査場所：鳥取大学鳥取キャンパス
- ③ 面会相手：
鳥取大学生生活協同組合 食堂部・加瀬野広樹氏
鳥取大学・理事・副学長・細井由彦氏

<熊本大学>

- ① 調査日：2019年10月8日（火曜）

② 調査場所：熊本大学黒髪キャンパス

③ 面会相手

熊本大学生協同組合 専務理事・竹山英紀氏

同・食堂 Forico 店長・森本真功氏

熊本大学名誉教授：石飛光章氏（同席）

<関西学院大学>

① 調査日：2019年9月30日（月曜）

② 調査場所：関西学院大学西宮上ヶ原キャンパス

③ 面会相手

関西学院大学生協同組合 フードサービス事業部部長・佐々木満氏

<立命館アジア太平洋大学>

① 調査日：2019年11月12日（火曜）

② 調査場所：立命館アジア太平洋大学キャンパス

③ 面会相手

立命館生活協同組合・杉垣覚氏

(2) 調査対象の選択、調査項目

調査対象を選択する基準は、ハラルメニューを導入していることの他に、ある程度規模が大きい大学であること、留学生数が多いこと、対象が地域的に分散していること、運営主体として国公立と私学の両方をカバーすることである。協力の姿勢を示していただけることも、重要な要素である。

調査項目（取得情報）は、基礎情報と実地調査で得られる情報に区分できる。

<基礎情報>

基礎情報は、各大学・生協のHPや公表データから得た内容で、インタビューと実地調査で確認が取れた情報である。主たる項目は次のとおりである。各大学のハラルメニューの（他大学と比べた）傾向を把握するため、収集資料の項目はできるだけ統一している。（番号(1)は、大学別の記述において項目に付されている番号である。）

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要では、キャンパスの場所、教員数・学生数、留学生数、イスラム諸国から来た留学生数、外国人研究員数など、ハラルメニューに対する潜在的な需要規模に関する情報を収集している。

② 生協食堂の概要では、各キャンパス内に設置されている食堂等の種類と数など、ハラルメニューの供給基地の動向に関する基礎情報を収集している。

<実地調査で得られる情報>

次に、実地調査で得た情報とは、各大学ごとに異なるハラルメニュー導入の経緯や現状、今後の動向に関する情報を定性的に収集している。主な項目は以下のとおりである。同様に、収集資料の項目はできるだけ統一している。(番号(2)~(6))は、大学別の記述において項目に付されている番号である。)

(2) ハラルメニュー

各大学のどのキャンパスのどの食堂等において、どのようなハラルメニューがどのような価格で提供されているかの情報を収集している。また、ハラルメニュー提供の頻度や時間帯についても、分かる範囲で収集している。ハラルメニューの利用者数についても、分かる範囲で収集している。

また、売店においてハラルの加工食品(菓子類を含む)を扱っている場合には、その品目についての情報を収集している。

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

ハラルメニュー導入の契機、ハラルメニューに関する情報収集先、メニュー検討の方法、イスラム教徒の同意の取り付けの方法、試食会の開催概要についての情報を収集している。導入に伴う経済的な負担、技術的なハードルなど導入に伴う苦勞についての情報も収集している。また、導入時の議論、トラブルについても、それがあつた場合には、当該情報を収集している。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システムでは、食材の入手から利用者へのハラルメニュー提供までのプロセスを収集している。具体的には、食材の納入者、ハラル専用の厨房・調理ライン・調理器具・保管庫等の有無、イスラム教徒の調理人の有無、ハラル専用の食器類、配膳口の有無等について、分かる範囲で情報を収集している。

② ハラルの確保では、提供するメニューについて、それがハラルであるか、ハラル認証を得ているかについての情報を収集している。食材のハラルに関する情報も収集している。

(5) 導入後の評価、今後の課題

ハラルメニューに対するイスラム教徒の利用者、大学当局等の評価の情報を収集している。また、各大学生協として、ハラルメニューを拡大する可能性があるか、どのような方向で拡大していくかについての意向に関する情報も収集している。

(6) 食鳥産業への示唆

食鳥企業が、当該大学生協にマーケティングをかける余地があるか否かについても検討している。

(3) 用語についての注

以下の現地調査の報告において、用語の使用について注記する。

本報告では、大学がイスラム教徒向けに提供する食事について「ハラルメニュー」という用語を使用する。調査した大学生協は、その食事（京都大学の一部のメニューを除く）は厳密な意味でハラルではないと、自ら認識している（各大学の(4) ハラルメニューの実務の② ハラルの確保を参照）。しかし、本報告では、読みやすさを重視して、当該食事を表現するために、便宜上、ハラルメニューという用語を使用している。

大学によっては、「ハラル」ではなく「ハラール」という用語をしているが、本報告では、原則としてハラルという用語で統一する。Halal を日本語として発音するとハラールとなること、ハラル制度が最も整備されているマレーシアではハラルと発音されているからである。

各大学の食堂のハラルメニューの価格は、原則として、消費税込みの価格である。現地調査は2019年9月下旬から11月初旬にかけて実施しているが、2019年10月1日から消費税が上昇（8%→10%）しているため、調査日より消費税が異なっている。10月以降に調査した大学でも、入手した資料作成日が10月前の場合は、消費税が8%となっているケースもある。したがって、ハラルメニューの価格は、だいたいの目安として見ていただきたい。

各大学の学生数、留学生数等の人数は、原則として、2019年度当初の数値を記載している。

キャンパスについては、必要に応じ、C.と略して記載している。

本報告では、収集した情報を、特に必要な場合を除き、原則として「現在形」で記載している。情報はすべて過去のことであるが、どの程度の過去であるかを表現することが難しいからである。

6. 現地調査の結果

6-1. 名古屋大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

名古屋大学は、名古屋市に本拠を置く、国立の総合大学である。学部・大学院数も多く、教職員・学生・院生の数も多い。多数のノーベル賞研究者を輩出するなど研究レベルが高いこともあり、外国人研究員、留学生が多数在籍している。イスラム諸国から来た研究員、留学生は、計400人程度である。イスラム諸国からの研究員、留学生の出身国を表6-1に示す。

<基本指標>

- ・所在地：〒464-8601 名古屋市千種区不老町
- ・教育研究組織：9 学部、13 大学院
 - 学部：文学、法学、教育、経済、工学、理学、医学、農学、情報
 - 大学院：学部対応 9 研究科、国際開発、多元数理、環境学、創薬化学
- ・主要キャンパス (C.)：3 か所
 - 東山 C. (名古屋市千種区)：医学部以外の学部、大学院
 - 鶴舞 C. (名古屋市昭和区)：医学部医学科、附属病院
 - 大幸 C. (名古屋市東区)：医学部保健学科
- ・教員・職員数：3,963 人 (医学部・病院：1851 人、東山 C.：2,112 人)
- ・学生数：9,999 人 (医学部：1,586 人、東山 C.：8,413 人)
- ・院生数：6,377 人 (医学研究科：993 人、東山 C.：5,384 人)
- ・留学生数：2,641 人、外国人研究者数：1,123 人

② 生協食堂の概要

名古屋大学では、古くからある国立大学の常として、教職員・学生・院生の生活支援業務の多くは、名古屋大学消費生活協同組合 (名大生協) が担っている。近年、大学キャンパス内に、学外事業者が経営するレストラン、カフェ等の店舗が増えている。たとえば、学外事業の経営する店舗は、スターバックス (カフェ、東山 C.)、シアトルエキスプレス (カフェ、東山 C.)、フォノンカフェルーム (カフェ、東山 C.)、2019 年 3 月に撤退)、ファミリーマート (コンビニエンスストア、東山 C.) がある。しかし、依然、名古屋大学では、名大生協の食堂事業がキャンパスの食生活のほとんどを支えている状況は変わらず、広大なキャンパス内に多数の食堂、レストラン、カフェ、ベーカリーを設置している。

なお、名大生協は、全国大学生生活協同組合連合会—東海ブロックに属している。食堂事業の運営は、名大生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。

<主な食堂等>

- ・東山 C. (北部地区) : 北部食堂、IB カフェ、七味亭 (軽食)
- ・東山 C. (理系地区) : Cafe フロンテ、ダイニング・フォレスト、花の木
- ・東山 C. (南部地区) : キッチンフレンドリィ南部、Mei-Dining (南部食堂 1 階)、彩~Sai~ (南部食堂 2 階)、パンだが屋 (ベーカリー)、プランゾ (ベーカリー)
- ・鶴舞 C. : 医学部食堂
- ・大幸 C. : 大幸食堂

表 6-1 イスラム諸国からの留学生・外国人研究者 (名古屋大学)

イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計	イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計
インドネシア	110	6	116	イエメン	2	0	2
マレーシア	48	12	60	オマーン	1	1	2
ウズベキスタン	32	19	51	ヨルダン	1	1	2
バングラデシュ	27	3	30	レバノン	1	1	2
エジプト	21	4	25	アルジェリア	1	1	2
イラン	13	4	17	スーダン	0	2	2
アフガニスタン	15	0	15	セネガル	2	0	2
トルコ	10	3	13	チュニジア	1	1	2
ナイジェリア	11	1	12	ベナン	2	0	2
パキスタン	10	0	10	アゼルバイジャン	1	0	1
カザフスタン	6	3	9	シリア	1	0	1
モザンビーク	8	0	8	バーレーン	1	0	1
サウジアラビア	5	1	6	カメルーン	1	0	1
コートジボワール	6	0	6	シエラレオネ	0	1	1
イラク	0	4	4	ブルキナファソ	0	1	1
ギニア	3	0	3	マリ	1	0	1
モロッコ	3	0	3				
タジキスタン	2	0	2	計	346	69	415

(2) ハラルメニュー

名大生協は、ハラルメニューを、東山キャンパスの2つの食堂、Mei-Dining（南部食堂1階）、彩~Sai~（南部食堂2階）で提供している。メニューは5品目（チキントマトソース、チキン照り焼き、タンドリーチキン、牛丼、チキン竜田焼き）であるが、通常は、Mei-Dining、彩~Sai~で各1品目を継続して提供している。調査時点では、Mei-Diningは、チキンステーキ、彩~Sai~は、タンドリーチキンである。ハラルメニューの価格は、他の品目と同じ水準で提供している。東山キャンパスの他地区、鶴舞キャンパス、大幸キャンパスでは、ハラルメニューを提供していない。

各ハラルメニューの平均利用数は、南部食堂で合わせて1日10-20食程度（授業のある期間でも、30-40食/日程度）である。長期の休暇期間もハラルメニューを提供しているが、利用数は1-2食程度である。イスラム教徒以外の学生もハラルメニューを注文することがある。しかし、他の一般のメニューが1日300食くらいは出ることと比較すると、低い水準にとどまっていると言わざるを得ない。このようにハラルメニューの利用は少ないが、名大生協は、ハラルメニューの提供を、留学生を多数抱える総合大学の生協として果たすべきサービスと考えている。

なお、国際学会後のレセプションで、ハラルメニューを求められることがあるが、基本は、普段の生協メニューと同じものを出している。

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

名大生協がハラルメニューを導入したのは2015年頃である。留学生担当教員が、留学生の希望があるとして、名大生協に要請したことがきっかけである。検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じていない。

ハラルメニュー導入のノウハウは、おもに、全国大学生生活協同組合連合会から取得している。また、導入時に、東京大学の生協の職員にハラル食について講演に来てもらっている。ハラルメニュー導入時に、調理方法・手順について研修を実施している（ハラルメニュー以外でも、新規メニュー導入時には同様の研修がある）。

学内のイスラム教徒の同意を得るためのプロセスも経ている。具体的には、全国大学生生活協同組合連合会の作成したハラルの要件のチェック項目（後述）に基づき、名大生協のハラルメニューの実態（厳密にはハラルではないという実態）を、学内イスラム教徒のグループに情報開示している。イスラム教徒は、当該開示内容を理解し、ハラルメニューを利用するか否かを自ら判断するという形で、イスラム教徒の同意を得ている。

ハラルメニュー導入の最終決定は、名大生協理事会（大学事務局、教員も入っている）に付議し、名大生協理事長が行っている。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

名大生協は、全国大学生生活協同組合連合会（全国大学生協連）から送られてくる業務用レトルトパック（5食のパック）に入った食品を厨房で温めて、食堂で提供している（注：ハラルメニュー以外のメニューも、原則同様のシステムを採っている）。したがって、名大生協が、直接にハラルの食材を調達することはない。名大生協は、全国大学生協連の用意しているハラルメニュー（34品目、下記）から上記5品目を選定している。全国大学生協連のハラルメニュー34品目を表6-2に示す。34品目のうち12品目が鶏肉を使用するメニューである。

表6-2 全国大学生協連の用意しているハラルメニュー

チキントマトソース	チキン照焼き	牛肉のトマトソース和え
チキンおろし煮	タンドリーチキン	チキンのトマト煮
鶏肉のカレー煮	チキン野菜あんかけ	牛肉じゃが
牛肉のごま塩キャベツ和え	厚揚げと枝豆のクリーム煮	厚揚げの野菜あんかけ
枝豆と野菜の豆乳シチュー	牛丼	チキン竜田丼
麻婆茄子丼	野菜あんかけ丼	野菜の豆乳クリーム丼
イエロービーフカレー	イエローチキンカレー	ビーフカレー
7種の野菜カレー	ベジカレー（野菜）	ベジカレー（豆）
チキン醤油ラーメン	かけうどん	かけそば
ざるうどん	ざるそば	牛肉うどん
牛肉そば	鶏の揚げ煮うどん	鶏の揚げ煮そば
ボロネーゼ風スパゲティ		

（出典）全国大学生生活協同組合連合会，2019年度「ハラル推奨」メニュー一覧（2019年3月現在）から抜粋。

（注記）網掛けは、鶏肉を使用したメニュー。

名大生協の厨房において、調理ライン・調理器具はハラルでないメニューと共用であるが、レトルトパックを温める器具（湯せん）はハラル専用である。イスラム教徒の調理人は雇用していない。食堂で使用する食器、スプーン等は、ハラルでないメニューと共用である。なお、なお、全国大学生協連から名大生協への輸送は、一般食材と混載である。

現場では、業務用レトルトを温める程度なので、ハラルメニュー提供に伴う技術的なハードルはない。ハラルメニュー提供に際して支出した費用は湯せん、調理器具程

度であり、大きな設備投資はしていない。新たに職員を採用することもなかったため、人件費が増えることもない。

② ハラルの確保

名大生協は、提供しているハラルメニューは厳密な意味で「ハラルではない」と、はっきりと認識している。輸送、調理段階において、ハラルでない食材・メニューから隔離していない、イスラム教徒の調理員がいない、食器類も非ハラルのメニューと共用になっているからである。このため、当然、ハラル認証を取得していない。名大生協が食材の提供を受けている全国大学生協連も、以下に示すとおり、日本国内でハラルを確保することの難しさを認識しているからでもある。

全国大学生協連は、表 6-3 に示すように、各大学生協に提供するハラルメニューを「ハラル（推奨）メニュー」と呼んでおり、その定義を説明し、その展開ルールを各大学に周知している。名古屋大生協は、全国大学生協連から食材の提供を受けているので、同展開ルールに従って、ハラルメニューの導入を進めてきた。

同展開ルールは、ハラルの確保は極めて難しいとの認識を示すとともに、提供メニューはハラルではないとの前提に立って、イスラム教徒の利用者の同意を得るべきとしている。具体的には、「ハラル自店舗チェック項目（チェック項目）」の用紙に適合・不適合の評価を行い、同評価を示して、学内の主要イスラム教徒の学生団体の同意を得ることを規定している。ハラルメニュー提供開始後も、同チェック項目の結果を情報公開すること、定期的に、大学、生協、イスラム教徒の留学生団体とのミーティングを設定することとしている。

全国大学生協連の示す「ハラル自店舗チェック項目（チェック項目）」の概要を表 6-4 に示す。項目は、食材の物流、調理、調理器具の洗浄、皿・スプーン・フォーク等のカトラリー、利用者への提供方法、トング類・ストック用ホテルパン、食材、管理の 8 項目に分かれている。各項目がさらに小項目に区分されている。現場でのハラルの確保は無理であるとの前提に立った規定となっている。しかも、規定されている項目は簡潔で、必ずしも体系的でない。同チェック項目のすべての必要項目をクリアしてもハラルとはならない。しかも、名古屋大生協がクリアできるのは、ほんの数小項目だけである。

(5) 導入後の評価、今後の課題

ハラルメニューの利用数は少ないが、イスラム教徒の学生からは評価されている。ハラルメニューをめぐるトラブルは生じていない。ただし、イスラム教徒の利用者から、成分の問い合わせがある。とくに調味料は何からできているのかという問い合わせが多い。すべて回答するが、分からない時は、全国大学生協連経由で、企業に問い合わせ、レシピを開示してもらう。

なお、イスラム教徒の学生からメニューの拡大（牛丼、カレー、ラーメン、うどん）の要望がある。ただし、約3年前にハラル弁当の提供という取り組みを行ったが、利用が少なかった。

他宗教からのクレームはないが、ベジタリアン向けメニューの希望がある。

(6) 食鳥産業への示唆

ハラルメニュー＝チキンのメニューという考え方が強い。ハラルメニューについての営業活動（売り込み）があるが、名古屋大生協は全国大学生協連から食材を送ってもらっているだけなので、名古屋大生協では対応できない。全国大学生協連にアプローチする必要がある。

表 6-3 「全国大学生協連のハラル推奨メニュー展開ルール」の要点

【ルール提案にあたって】

留学生の増加に対応してハラル推奨メニュー提案する。

ハラル「認証」メニューを提供することは非常に難しいため、大学生協では限りなくハラルに近いものを「ハラル推奨メニュー」と定義し、利用者にあくまで「推奨メニュー」であると認知してもらったうえで提案を行う。提供する側がハラルとは何かを正しく理解したうえで、自店舗ではどこまでの「ハラル推奨メニュー」提案できるかをはっきりさせ、それに対する利用者の了解を得ること、そしてその約束事を守ることが最重要である。そのためのルールである。

*ハラル「認証」メニューとは、イスラム教徒が安心して食べられると、第三者機関（ハラル監査団体）から確認を受けて認証されたメニュー。

【1】「ハラル推奨メニュー」展開方法

1) 「ハラル推奨メニュー」提供希望店舗は「ハラル自店舗チェック項目」用紙に記入し、提供時期を示して連絡する。

*各店舗が「ハラル推奨メニュー」をどの程度までハラルに近づけて提供できるかをはっきりさせ、利用者との取り決めの基礎資料とするためである。

2) どのイスラム教徒の留学生団体と協議するかを決める。

*提供できるのは「認証メニューではなく」「推奨メニュー」であるため、「学内の留学生団体の了承を得たハラル推奨メニュー」という定義が必須である。そのため、大学内のできるかぎり大多数のイスラム教徒が所属する団体であることが望ましい。

-
- 3) イスラム教徒団体から「ハラール推奨メニュー」として了承されたら、メニューの提供を開始する。
 - 4) 店頭において、「ハラール自店舗チェック項目」の情報開示を行い、どの程度の「ハラール推奨メニュー」を提供できるかを明らかにする。
 - 5) 提供方法などがいい加減になるのを避けるため、定期的に、大学、生協、イスラム教徒の留学生団体とのミーティングを設定する。

【2】新規ハラール推奨メニューの調理ポイント

1) 新規ハラール推奨メニュー使用器具

(略)

2) 新規ハラール推奨メニュー調理工程

①ハラム食材の混入を防止するため、上記の使用器具（鍋）のみで行う（調理器具を限定）。

②基本は「煮る」＋「炒める」

例①) チキンカレーで使用する「唐揚げ」も油調はせず、煮込み調理。

例②) チキントマトソースで使用するグリルチキンも、スチームコンベクションは使用せず、煮込み調理。

例③) カレールーを作る時には、カット野菜（玉葱）を炒める調理。

【3】ハラール食材を、コンパ等で使用する場合も同様に、【1】ハラール推奨メニュー展開方法の手順を守って、出食する。

(出典) 全国大学生生活協同組合連合会、ハラール推奨メニュー展開ルール

(注記) 上記出典に基づき、筆者がその要点を整理している。したがって、オリジナルの文章と異なる表現になっている。また、「ハラール」という用語は、本報告書内で統一を図るため、「ハラール」に書き換えている。

表 6-4 「自店舗はどこまでハラール推奨メニューを提供できるか」の要点

各項目について、自店舗の状況を○×で評価すること。記入スペースがある項目については記入すること。

○or×	
<p>【食材の物流、管理】</p> <p>1) ハラール食材とハラム食材は、混載されることなく店舗に納入される。</p> <p>2) ハラール食材とハラム食材は、すべてビニール等により密封されており、相互に直接触れることはない。</p> <p>3) ハラール食材とハラム食材に分けて保管できる。</p> <p>具体的な保管場所：(記入スペース)</p>	
<p>【調理】</p> <p>1) 厨房では、ハラムの食材（アルコールスプレーを含む）を扱わない。</p> <p>2) ハラールの食材を扱う場合は必ず新しいビニールの手袋を着用するため、ハラム食材に触れた手でハラール食材に触れることはない。</p> <p>3) ハラール専用の鍋を用意できる。</p> <p>4) ハラール専用のフライヤーを用意できる。</p> <p>5) (ハラール専用のフライヤーを用意できないが、) ハラムの食材を調理後に店舗の通常の方法で洗浄したフライヤーで、ハラールの食材を調理できる。</p> <p>6) ハラール専用のスチームコンベクション・オーブンを用意できる。</p> <p>7) (ハラール専用のスチームコンベクション・オーブンを用意できないが、) ハラムの食材を調理後に店舗の通常の方法で洗浄したスチームコンベクション・オーブンで、ハラールの食材を調理できる。</p> <p>8) ハラール専用の調理器具（トング、レードル類）を用意できる。</p> <p>具体的な管理方法（調理器具一覧、見分け方、保管方法）：(記入スペース)</p>	
<p>【調理器具の洗浄】</p> <p>1) ハラール専用の調理器具・鍋は、ハラム食材用の調理器具等と別に洗浄できる。</p> <p>2) ハラール専用の調理器具・鍋は、(ハラム食材用の調理器具等と別に洗浄できないが、) 店舗の通常の方法で洗浄したものを使用できる。</p> <p>店舗の通常の方法：(記入スペース)</p>	
<p>【皿、スプーン、フォークなどカトラリー】</p>	

- 1) ハラル専用のカトラリーを用意できる。
- 2) ハラル専用のカトラリーは、ハラムの食材で使用したものと別に洗浄できる。
- 3) (ハラル専用のカトラリーは用意できないが、) ハラム食材で使用した後店舗の通常の方法で洗浄したカトラリーを提供できる。

【提供】

- 1) ハラルメニューは、ハラル専用の提供カウンターより提供できる。
- 2) ハラルメニューの食材はできるだけ1か所に集めてストックし、ハラムのものと混載しないようにできる。

【盛り付け用トング類、ストック用ホテルパン】

- 1) ハラル専用のトング類等を用意できる。
具体的な管理方法（盛り付け器具・ストック器具一覧、見分け方、保管方法）：（記入スペース）
- 2) ハラル専用のトング類等は、ハラム食材に使用したものと別に洗浄できる。
- 3) ハラル専用のトング類等は、（ハラム食材用のトング類等と別に洗浄できないが、）店舗の通常の方法で洗浄したものを使用できる。

【食材】

- 1) 鶏肉、牛肉、一部のたれ類はハラル認証を受けたものを使用する。
- 2) その他の食材は、ハラル認証の有無にかかわらず、成分に豚由来品、酒類を含まないものを使用する。
- 3) 食材加工工場において機械洗浄にもアルコール類を使用していない。
- 4) 野菜類は、生産時に豚糞などを施肥されていないものを使用する。

【ハラル推奨メニュー提供の仕組みの維持】

- 1) 専務理事、店長、パート職員が、ハラルに関する基礎知識、自店舗で可能な範囲を理解している。
- 2) 新人職員（パートを含む）入協（入所）時には、必ずハラルに関する基礎知識、自店舗で可能な範囲について、教育する。
- 3) 大学、生協、イスラム教徒の留学生団体の3者で、定期的にミーティングの機会を持つことができる。

（出典）全国大学生生活協同組合連合会，自店舗はどこまでハラル推奨メニューを提供できるか（チェック項目）。

（注記）上記出典に基づき、筆者がその要点を整理している。したがって、オリジナルの文章と異なる表現になっている。また、「ハラル」という用語は、本報告書内で統一を図るため、「ハラール」に書き換えている。

6-2. 三重大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

三重大学は、三重県津市に本拠を置く、国立の総合大学である。地域に立地する大学の中では比較的大規模であり、学生・院生を合せて7,000人を超える。しかし、留学生、外国人研究者は少なく、合わせて310人である。このうちイスラム諸国から来た研究員、留学生は計38人である。イスラム諸国からの留学生の出身国を表6-5に示す。

<基本指標>

- ・所在地：〒514-8507 三重県津市栗真町屋町 1577
- ・教育研究組織：5学部、6大学院
 学部：人文、教育、医学、工学、生物資源
 大学院：人文、教育、医学、工学、生物資源、地域イノベーション
- ・主要キャンパス：1か所（所在地に同じ）
- ・教員数：778人（役員を含む、寄付講座等を除く）
 職員数：1,216人（付属小学校教員を含む、寄付講座を除く）
- ・学生数：6,028人
- ・院生数：1,111人。
- ・留学生数：291人、外国人研究者：19人

表6-5 イスラム諸国からの留学生・外国人研究者（三重大学）

イスラム諸国	留學生	研究員	計	イスラム諸国	留學生	研究員	計
インドネシア	20	2	22	ウズベキスタン	0	1	1
バングラデシュ	4	1	5	モザンビーク	2	0	2
マレーシア	4	0	4	ギニア	1	0	1
エジプト	3	0	3	計	34	4	38

（注記）留学生には非正規生を含む。

② 生協食堂の概要

食堂は、第1食堂、第2食堂（医学部敷地内）、翠陵会館2階パセオの3か所3店

舗であり、いずれも三重大学生協同組合（三重大生協）が運営している。コンビニエンスストアのミニストップ三重大学店が第2食堂の北側にあるが、外部事業者の食堂は設置されていない。食堂事業の運営は、三重大生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。三重大生協は、名古屋大学と同様に、全国大学生協同組合連合会－東海ブロックに属している。

(2) ハラルメニュー

三重大生協は、ハラルメニューをパセオにおいてのみ提供している。ハラルメニューは下記の4品目であるが、このうち2品目を選択して日々提供している。写真6-1に、ハラルメニューの展示写真を示す。イスラム教徒は少ないが、イスラム教徒以外の学生もハラルメニューを注文する。たとえば、人気の牛丼はハラルメニューしかないので、一般学生も注文する。それでも、需要は少ない。しかし需要が少ないが故にコスト割れ、ということはない。

国際学会等のレセプションでハラルメニューの提供を求められた場合には、4品目のメニューにこだわらず、三重大学生協独自で素材調達を行う。

<ハラルメニューと価格>

- ・7種類野菜カレー（キーマカレー風）：540円
- ・チキン竜田揚げ丼 M：560円、S：530円
- ・牛丼 M：560円、S：530円
- ・ボロネーゼ風スパゲッティ 540円

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

三重大生協がハラルメニュー導入の検討を始めたのは2015年の年明けごろであり、正式に導入したのは2015年3月である。検討のきっかけは、三重大学生物資源学部の後藤教授の提唱である。検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じていない。教員が提唱していることもあり、教員側からのコメントや意見は一切なく、スムーズに導入に至っている。

三重大生協のハラル対応は、下記のとおり、全国大学生協連から食材を送ってもらうシステムであるので、ノウハウは、おもに、全国大学生協連から取得している。

学内のイスラム教徒の同意を得るプロセスは、名古屋大生協と同様である。全国大学生協連の作成したハラルの要件のチェック項目に基づき、三重大生協のハラルメニューの実態（厳密にはハラルではないという実態）を、イスラム教徒の学生等に開示している。複数のイスラム教徒の留学生の代表者に確認してもらい、サインをもらっている。三重大生協では、この様式を「利用者との取り決め」と呼んでいる。三重大生協は、ハラルメニューは実質的にはハラルでないことを開示し、イスラム教徒

は開示内容を知って、利用するか否かを自ら判断する。留学生は入れ替わるので、2年程度で、新しい代表者のサインを求めている。

ハラルメニュー導入の最終決定は、三重大生協理事会（大学事務局、教員も入っている）に付議し、三重大生協理事長が行っている。



写真 6-1 三重大大学におけるハラルメニュー
(2019年9月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影)

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

三重大生協のシステムは、基本的には、名古屋大生協と同じである。三重大生協は、全国大学生協連から送られてくるレトルトパックに入った食品を厨房で温めて、食堂で提供している。したがって、三重大生協が、直接にハラルの食材を調達することはない。ハラル以外のメニューも原則そのようなシステムである。三重大生協は、全国大学生協連の用意しているハラルメニュー（34品目、表6-2）から上記4品目を選定している。全国大学生協連の原料・素材の調達先は企業である。

調理ライン・調理器具はハラルでないメニューと共用である。イスラム教徒の調理人は雇用していない。全国大学生協連から名古屋大生協への輸送は、一般食材と混載である。

三重大生協では、ハラルメニューの提供に際して、新たな設備投資もなく、原料費が上昇していない。したがって、固定費、ランニングコストとも上昇していない。

② ハラルの確保

三重大生協は、名古屋大生協と同じシステムを採用しているため、提供しているハラルメニューは厳密な意味で「ハラルではない」と、はっきりと認識している。このため、三重大生協は、ハラルメニューを「ハラル・チャレンジ（挑戦）メニュー」と称している。当然、ハラル認証を取得していない。

三重大生協は、名古屋大生協と同様に、全国大学生協連の「ハラル自店舗チェック項目（チェック項目）」（表6-4）で、提供するハラルメニューの評価をして、情報開示している。留学生への情報開示であるため、英文版のチェック項目も用意されている（表6-6）。

情報開示された内容を見ると、約半分の項目に○がついているが、主要な項目はすべて×となっている。たとえば、下記の項目はいずれも×印がつけられている。

＜「ハラル自店舗チェック項目」のうち、×印とされた重要項目＞

- ・ハラル食材とハラム食材は、混載されることなく店舗に納入される。
- ・ハラル食材とハラム食材に分けて保管できる。
- ・厨房では、ハラムの食材を扱わない。
- ・ハラル専用の鍋を用意できる。
- ・ハラル専用の調理器具（トング、レードル類）を用意できる。
- ・ハラル専用の調理器具・鍋は、ハラム食材用の調理器具等と別に洗浄できる。
- ・ハラル専用のカトラリーを用意できる。
- ・ハラル専用のカトラリーは、ハラムの食材で使用したものと別に洗浄できる。
- ・ハラルメニューは、ハラル専用の提供カウンターより提供できる。
- ・ハラルメニューの食材はできるだけ1か所に集めてストックし、ハラムのものと混載しないようにできる。
- ・ハラル専用の盛付け用トング類等を用意できる。
- ・ハラル専用の盛付け用トング類等はハラム食材に使用したものと別に洗浄できる。

表 6-6 「自店舗はどこまでハラール推奨メニューを提供できるか」(英文版)

Distribution and Management
1 Halal and Non-halal stored in different transportation vehicle on distribution
2 Halal and Non-halal wrapped in different package and stored in separately
3 Halal and Non-halal food stored in different storage
Cooking Tools and Process
1 No haram material contains (including alcohol spray)
2 Before preparing the Halal food, should use the new glove
3 Prepare the cook ware for Halal Food Only
4 The Cooking ware will be cleaning before use for Halal food preparation (according the shop daily preparation)
5 Oven convection steam will be cleaned before Halal food preparation
6 Food handling only for Halal food
Cleaning the Cooking Ware
1 Halal and Non - Halal Cooking ware will be cleaning separately
2 Even not separately it will be cleaning totally
Piring, sendok, garpu, pisau Plate, spoon, fork and knife
1 Serve for halal food
2 Cleaning separately
3 Will be cleaning before use
Serving the me menu
1 Served in different corner with Non Halal menu
2 Trying to separated with the Non Halal menu
Food handling tools for food and bread
1 Serve for halal food
2 Cleaning separately
3 Will be cleaning before use
Food materials
1 Beef, chicken, and sauce with halal certification
2 Non Halal certification material will contains no pork, alcohol and its derivates
3 In manufacturing or factory processing the cleaning process did not use alcohol
4 Vegetables without fertilizer from pig
Mekanisme penyajian dan perawatan (maintenance) menu halal Serving and maintenance Halal Food
1 Director, Manager, and all staff have knowledge how to serve halal food
2 Preparing the training for new staff for halal food preparation
3 Give opportunity for moslem student community with Co-op for discussion and evaluation
Examination
1 Serve the halal menus with term and condition already mention

(出典) 三重大学生協から提供。

(5) 導入後の評価、今後の課題

ハラールメニューを導入したことによって、留学生が増加したなどの定量的な効果は見られない。しかし、地元テレビ局が取材に来ているので、大学の姿勢についての PR の効果はあったと評価できる。

三重大生協のハラールメニューは、イスラム教徒の留学生からは高く評価されている。現地調査時にインタビューに応じてくれたイスラム教徒の学生は、情報開示が前提であるが、三重大生協の現在のシステムで満足している、厳密にはハラールでなくてもハラール系メニューの提供はありがたいと述べている。また、非イスラム諸国である日本で、厳密な意味でのハラールの料理を食べることができるとは思っていない、神との直接対話でやむを得ない事情(ダルーラ)であるとして対応している。

ハラールメニューに関してとくにトラブルやクレームは来ていない。ベジタリアン向

けの料理の提供を求める声がある。

食堂現場は、もっと多様なメニューをフレキシブルに提供したいと考えている。しかし、全国大学生協連から食材の提供を受けるシステムを採る限り、全国生協のメニューから選択せざるを得ない。三重大生協独自にハラルメニューを提供するためには、ハラルの調味料の確保が課題となると考えている。

(6) 食鳥産業への示唆

ハラルメニューについての営業活動（売り込み）がある。しかし、三重大生協は、名古屋大生協と同様に、全国大学生協連から食材を送ってもらっているだけなので、現場では対応できない。全国大学生協連にアプローチする必要がある。

6-3. 京都大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

京都大学は、京都市に本拠を置く、国立の総合大学である。学部・大学院数も多く、教職員・学生・院生の数も多い。多数のノーベル賞研究者を輩出するなど研究レベルが高いこともあり、外国人研究員、留学生、外国人教員が多数（4,351人）在籍している。イスラム諸国から来た研究員、留学生は合わせて約400人である。イスラム諸国からの留学生および外国人研究者の出身国を表6-7に示す。

<基本指標>

- ・所在地：〒606-8501 京都市左京区吉田本町
- ・教育研究組織：10 学部、18 大学院、13 付置研究所
 - 学部：総合人間、文学、教育、法学、経済、理学、医学、薬学、工学、農学
 - 大学院：学部対応研究科 10、人間・環境学、エネルギー科学、アジア・アフリカ地域、情報学、生命科学、総合生存学館（思修館）、地球環境学
堂/学舎、経営管理研究部/経営管理教育部（経営管理大学院）
 - 付置研究所：(略)
- ・主要キャンパス：3 か所
 - 吉田 C.（京都市左京区吉田本町）：大多数の学部、大学院
本部構内、北部構内、吉田南構内、西部構内、医学部構内、薬学部構
内、病院構内
 - 宇治 C.（宇治市五ヶ庄）：付置研究所
 - 桂 C.（京都市西京区桂）：大学院工学研究科
 - A クラスター、B クラスター、C クラスター
- ・教職員数：教員＋事務職員＝5,477 人、特定有期雇用職員＝1,902 人
- ・学生数：13,094 人
- ・院生数：9,535 人
- ・研修員数：1,101 人
- ・外国人数：4,351 人（うちイスラム諸国から 400 人：外国人教員を除く）
 - 外国人教員：443 人（内訳不明）
 - 留学生数：2,732 人（うちイスラム諸国から 277 人）
 - 外国人研究者数：1,176 人（うちイスラム諸国から 123 人）

表 6-7 イスラム諸国からの留学生・外国人研究者（京都大学）

イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計	イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計
インドネシア	105	49	154	ウズベキスタン	2	0	2
マレーシア	32	11	43	ギニア	2	0	2
エジプト	16	27	43	モロッコ	2	0	2
バングラデシュ	29	8	37	ブルネイ	1	0	1
イラン	18	8	26	キルギス	1	0	1
トルコ	16	4	20	タジキスタン	1	0	1
パキスタン	6	1	7	トルクメニスタン	1	0	1
カザフスタン	5	0	5	イラク	1	0	1
オマーン	4	1	5	クウェート	1	0	1
シリア	1	4	5	サウジアラビア	0	1	1
パレスチナ	5	0	5	バーレーン	1	0	1
スーダン	5	0	5	ヨルダン	0	1	1
アフガニスタン	4	0	4	セネガル	1	0	1
レバノン	4	0	4	チュニジア	1	0	1
ナイジェリア	2	2	4	トーゴ	0	1	1
アルジェリア	0	3	3	ベナン	1	0	1
ウガンダ	3	0	3	マリ	1	0	1
モザンビーク	2	1	3	モーリタニア	1	0	1
アゼルバイジャン	2	0	2	計	277	122	399

② 生協食堂の概要

京都大学では、教職員・学生・院生の生活支援業務の多くは、京都大学生活協同組合（京都大生協）が担っている。広大なキャンパスに12の食堂、カフェなどを有している。学外事業の経営する食堂として、タリーズ（カフェ）（吉田C.本部構内）、フレンチレストラン・ラトゥール（同）、フレンチレストラン・ラ・コリーヌ（桂C.のBクラスター）、カフェテリア・ソレイユ（桂C.のCクラスター）などがあるが、京都大学では京都大生協が強く、依然圧倒的なシェアを占めている。ただし、京都大学の吉田キャンパスは既成市街地に立地するため、キャンパス周辺に、学生や教員を顧客とする多数のレストラン、カフェ、テイクアウト店舗が集まっている。その中には、ハラル・レストランもある（後述）。

なお、京都大生協は、全国大学生生活協同組合連合会－関西北陸ブロックに属してい

る。食堂事業の運営は、京都大生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。

<主な食堂等>

- ・吉田 C. (本部構内) : 中央食堂、カンフォーラ (カフェレストラン)
- ・吉田 C. (吉田南構内) : 吉田食堂
- ・吉田 C. (西部構内) : カフェテリア・ルネ
- ・吉田 C. (北部構内) : 北部食堂
- ・吉田 C. (医学部構内) : 南部食堂、南部喫茶ブリュッケ
- ・宇治 C. : 宇治食堂
- ・桂 C. (A クラスター) : Half Moon Garden (軽食)、ベーカリーカフェ Lune
- ・桂 C. (B クラスター) : カフェテリア Selene、カフェ Arte
- ・桂 C. (C クラスター) : 桂 C ショップ (テイクアウト等)

(2) ハラルメニュー

京都大生協は、3つの主要キャンパスのいずれにおいても、ハラルメニューを提供している。吉田キャンパスのカフェテリア・ルネ、北部食堂、カンフォーラの3か所、宇治キャンパスの宇治食堂、桂キャンパスのカフェ Arte の計5か所である。桂キャンパスと宇治キャンパスの規模は小さいが、理系の研究機能が集まっており、留学生・外国人研究者が多数研究しているからである。桂キャンパスには、大学院工学研究科のほぼすべてが設置されており、宇治キャンパスには化学研究所、防災研究所など4付置研究所および大学院の工学研究科および農学研究科の一部などが設置されている。

各食堂のハラルメニューは下記のとおりである。京都大生協のハラルメニューの価格は、他のメニューと同じ水準である。利幅、粗利率も他のメニューと同じ水準である。メニューは、導入以来、固定しているが、一昨年に、トッピングや分量の変更をしている。なお、牛肉は価格が高くなるので、導入できないと考えている。

吉田キャンパス(西部構内)のカフェテリア・ルネは、中東料理であるケバブを提供している。ケバブ・メニューの独立コーナーを設け、ケバブをドネル(回転しながら肉を切っていく肉の塊(写真6-2)、ただし肉はチキン)から切り落とし、ナーン(薄いパン生地)でケバブと野菜を巻く本格的なシステムを採っている。ハラルメニューのディスプレイを写真6-3に示す。ハラルメニューの提供頻度は、営業日は毎日提供(夏季休暇や春期休暇でも営業している時は提供)である。ハラルメニューの利用数は、150食/日(プレート100食、ラップ50食)程度である。ルネにおけるすべてのメニューの売り上げは3,000食/日であるので、150食という利用数はかなり多いと言える。ルネの年料売り上げが2.5億円であるので、ハラルメニューの売上は

1,200万円程度と推定される。利用数が多いのは、一般メニューにはケバブ料理がないこと、本格的な中東料理として人気があることから、イスラム教徒以外の利用者も注文するからである。

桂キャンパスで売店部では、食材事業者から仕入れた認証レトルトカレーを販売している。1日2個程度しか売れないが、生協の責務として今後も販売を継続している。

なお、京都大学吉田キャンパスの近隣（本部構内の北側：今出川通り）には、2軒のハラール料理・食品の民間店舗が立地している（写真6-4）。立地点から見て、その利用者は明らかに京都大学の学生、教職員である。このことは、京都大学におけるハラールメニューに対する需要が少なくないことを示している。

<主たる食堂等のハラールメニュー>

・吉田C（西部構内）カフェテリア・ルネ

ケバブ・プレート：429円

ケバブ・プレート（Lサイズ）：550円

ケバブ・ラップ：429円

ケバブ・プレート（Lサイズ）：550円

（注：プレートとは盛り合わせ。ラップとはナーンでケバブを包んだもの。）

期間限定（10/28-11/02）マッカレル・ラップ（鯖ラップ）：385円

期間限定（11/05-11/09）スモークサーモン・ラップ（鮭ラップ）：429円

お好みソースの選択6種

マヨネーズ、ケチャップ、スイートチリ、ホットチリ

フムス・エジプト風、バーベキューソース

・宇治C（宇治食堂）

レッドホットチキン：257円

宇治チキンステーキ：432円

ケバブ・プレート：324円



写真6-2 京都大生協 ケバブコーナーとドネルケバブ
(2019年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真 6-3 京都大生協 カフェテリア・ルネのハラルケバブのディスプレイ
(2019年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真 6-4 京都大学に近接するハラール料理・食品店舗
(2019年10月、筆者(並河良一)撮影)

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

京都大生協におけるハラールメニューの導入に対する試みは古くからなされており、現在に形になるまでには、紆余曲折を経ている。

京都大生協は、1997年に2名のインドネシア人留学生から、食材の表示についての要望を受けたことを機に、これら留学生等とハラールメニュー導入の検討に入っている。しかし、多くのイスラム教徒が納得できるハラールメニューを考案できず、この時にはハラールメニュー導入までには至らなかった。

2006年には、「イスラム教徒の留学生の友人が安心して食事をとることができないので、何とかして欲しい」という要望(一言カード)が寄せられたことを機に、再度、検討が始まっている。京都大生協は、京都大学国際交流センター、大学院アジア・アフリカ研究センターのイスラム文化に詳しい教員、NPO法人イスラム文化センターと相談し、吉田キャンパス(本部構内)のカンフォーラで、「ハラールチキンのエスニックステーキ」の提供を始めている。

2009年には、提供場所、メニューの拡大の要望を受け、吉田キャンパス(西部構内)のカフェテリア・ルネ(改修前)の一角に、ケバブコーナーをオープンしてい

る。コーナー設置に際しては、オーストラリアのケバブチェーンの調理指導を受けている。

2013年には、カフェテリア・ルネの耐震改修が行われたことを機に、ルネの中の独立した場所にケバブコーナーを設置し、使用器具も区分し、後述のとおりハラール認証を取得し、上記のハラールメニューを提供するようになっている。

ハラールメニューの導入に際しては、ムスリムの学生を招いて試食会をしている。検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じていない。ハラールメニュー導入の最終決定は、京都大生協理事会（大学事務局、教員、学生も入っている）が行っている。京都大生協は、ハラールメニューを独自に導入しているので、全国大学生協連との関係はほとんどない。

(4) ハラールメニューの実務

① ハラールメニュー提供システム

京都大生協のカフェテリア・ルネ（ケバブ・コーナー）は、食材を調達し、自らの厨房で調理するシステムを採っている。

食材（鶏肉）は、食品卸業者から仕入れている。ハラールメニュー用の野菜類、ソース、鮭、サバは、一般のものと同じルートで仕入れている。

調理工程は、ケバブを切り、野菜、プレートに入れるか、ナーンでラップするだけである。調理場所は、独立しており、ハラール専用となっている。したがって調理工程はハラール専用、食品機械（ドネルを回す機械）、調理器具も専用である。当初はイスラム教徒の調理人がいたが、現在は、日本人（イスラム教徒でない）が調理している。かつては、イスラム教徒の調理人が訓練をおこなっていたが、現在は特別の研修はしていない。

配膳カウンターは別となっているが、食器、スプーンは一般メニューと共用である。また、食器類の回収場所および洗も一般メニューと共用である。

調理工程は、ドネルの肉を切り落として他の食材と合わせるだけで、シンプルであるので、ハラールメニューの導入に際して、技術的なハードルを感じていない。また、ハラールメニューの導入に際して、大きなコストはかかっている。独立のコーナーを設ける工事は、建物の耐震改修と併せて行われており、ハラールのための費用として別掲されているわけではないからである。ケバブのドネルの機械は200万円前後であり、調理器具は安価である。

② ハラールの確保

京都大生協は、提供するハラールメニューのうち、カフェテリア・ルネで提供するケバブだけはハラール認証を得ており、ケバブ・コーナーに認証証を掲示している（写真6-5）。認証団体は「京都ムスリム評議会」である。

京都大生協は、カフェテリア・ルネ以外の食堂等で提供するハラルメニューは、厳密な意味で「ハラルではない」と認識している。京都大生協は、これらハラルでないメニューについては「独自認証」という表現を用いている。独自認証とは、素材にハラムの物を使わないで、ハラルであろうと努力しているという程度の意味である。したがって、厨房は一般メニュー（豚メニュー、イスラム方式で屠畜されていない食肉）と共用であり、調理器具、食器類も同様である。

宇治キャンパスの宇治食堂では、「イスラムコミュニティ認定ハラル食材メニュー」という表現を使用している。



写真 6-5 京都大生協 カフェテリア・ルネに掲示されたハラル認証証
(2019年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

(5) 導入後の評価、今後の課題

京都大生協は、ハラルメニュー導入を大きな出来事として位置づけており、創立70周年記念のパンフレットの中で、2009年10月に「カフェテリア・ルネ内に、ハラルメニューコーナー（ケバブコーナー）を開設した」との記述をしている（写真6-6）。ハラルメニューに対するイスラム教徒の利用者からの評価は高く、これまでにハラルメニューをめぐるトラブルはないとのことである。独立したハラルケバブコーナーを設置した2013年前後には、多くのマスコミからの取材を受けている。

イスラム教徒の学生からハラルメニューの拡大の要望があるが、京都大生協は、牛

肉、羊肉の導入は価格的に難しいと考えている。桂キャンパスでは、食堂の利用数が少ない（1200食/日）であるので、カフェテリア・ルネのような認証を得た取り組みは難しいとしている。

なお、他宗教からのクレームはないが、ハラルメニュー導入後に、菜食（ビーガン）メニューの要望が強かったため、2016年からベジタリアンメニューを導入している。メニューの例を参考までに、下記に示す。

<主たる食堂等のベジタリアンメニューの例>

・吉田 C（西部構内）カフェテリア・ルネ

豆と野菜のスープ煮：176円

小鉢・菜の花旨味和え：88円

小鉢・ほうれん草：66円

小鉢・冷奴：44円

・宇治 C.（宇治食堂）

小鉢：ほうれん草お浸し（ベジタリアン対応だし使用）：64円

ベジタリアン大豆ミート揚げ：257円

ベジ醤油ラーメン：345円



写真 6-6 京都大生協創立 70 周年記念パンフレット

⑥ 食鳥産業への示唆

京都大生協においても、ハラルメニュー＝チキンのメニューという考え方が強い。牛、羊の屠畜に伴うトラブルを懸念してではなく、コスト面からの判断である。

京都大生協のように、全国学生生協とは関係なく独自の取り組みをする場合には、営業は直接、京都大生協にアプローチすることになる。

6-4. 鳥取大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

鳥取大学は、鳥取市に本拠を置く、中規模の総合国立大学である。医学と附属病院は米子市にある。学部・大学院数は各4と少ないが、研究水準は高く、とくに地域研究では数々の成果を出している。外国人研究員、留学生は165人、そのうちイスラム諸国から来た研究員、留学生は、57人である。イスラム諸国からの留学生の出身国を表6-8に示す。

<基本指標>

- ・所在地：〒680-0945 鳥取市湖山町南 4-101
- ・教育研究組織：4 学部、4 大学院
 学部（地域、工学、農学、医学）
 大学院（持続性社会創成科学、地域学、医学系、農学）
- ・主要キャンパスは2つ。
 鳥取 C.（鳥取市湖山町南）：医学部、医学研究科以外の学部、大学院
 米子 C.（米子市西町）：医学部、同附属病院、医学研究科
- ・教員数：823 人
- ・職員数：1,509 人
- ・学生数：5,172 人
- ・院生数：661 人
- ・留学生数：（山口大との連合大学院を含む）
 165 人（学部 65 人、大学院 100 人）うち医学部 7 人

② 生協食堂の概要

鳥取大学では、教職員・学生・院生の生活支援業務は、鳥取大学生生活協同組合（鳥取大生協）が担っている。食堂等は下記の4店舗である。

なお、鳥取大生協は、全国大学生生活協同組合連合会—中四国ブロックに属している。食堂事業の運営は、鳥取大生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。

<主な食堂等>

- ・鳥取 C.：カフェテリア食堂「マーレ」—430 席、利用者数は 2,100 人／日
- ・鳥取 C.：第2 食堂—160 席、利用者数は 550 人／日

- ・鳥取 C. : ベーカリーカフェ「セルリア」ー、利用者数は 1,000 人/日
- ・米子 C. : 医学部食堂

表 6-8 イスラム諸国からの留学生・外国人研究者 (三重大学)

イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計	イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計
バングラデシュ	15	0	15	ナイジェリア	1	0	1
インドネシア	11	1	12	イラン	0	1	1
マレーシア	10	1	11	イラク	0	1	1
スーダン	6	0	6	ヨルダン	0	1	1
ウガンダ	4	0	4	アゼルバイジャン	0	1	1
エジプト	2	0	2	スーダン	0	1	1
パキスタン	0	1	1	計	49	8	57

(注記) スーダンからの外国人研究者は短期滞在者 (1 か月以内)。

(2) ハラルメニュー

鳥取大生協は、鳥取キャンパスの第 2 食堂で下記のメニューを提供している。(写真 6-7)。基本的に、全国大学生協連の中四国ブロック加盟大学では、ハラルメニューは同じメニューであるとのことである。提供時間は、11.30-13.30 である。第 2 食堂は、土日祝は休業であり、長期休暇中も休業するため、これらの期日にはハラル食の提供はない。

鳥取キャンパスの生協食堂等の利用者は 3,650 人/日であるが、そのうちハラルメニューの利用数 (非イスラム教徒の利用者を含む) は、現在は 20 食程度/日である (導入当初の利用数は 30~50 食/日であった)。留学生数が少ないので、この程度の利用数になる。ハラルメニューの利幅は他のメニューと同じである。

国際学会等のパーティーの時は、ハラルメニューとして、ハラルチキンのから揚げ、魚介類、ちくわを出したことがある。なお売店ではハラル商品は扱っていない。

<ハラルメニューと価格>

- ・チキンカレー L : 352 円、M : 330 円、S : 308 円
- ・シーフードカレー 同上



写真 6-7 鳥取大生協 第2 食堂のハラールメニューのディスプレイ
(2019 年 10 月、許可を得て、筆者 (並河良一) 撮影)

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

鳥取大生協がハラルメニューを導入したのは2015年11月である。同年4月に大学理事（企画・評価・広報担当）副学長から、留学生が増えていること、イスラム教徒の留学生が食事に困っていることから、ハラルメニューの導入を検討してほしいとの依頼があったことがきっかけである。検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じなかった。大学の管理者からの依頼から始まっているので、慎重な検討を行い時間はかかったが、極めてスムーズに導入されている。導入までの流れは以下のとおりである。

鳥取大生協は、まず、留学生担当教員および留学生との協議の場を2回設けている。第1回の協議（6月）では、留学生からの要望を聞くことが中心である。学生からは、ハラル専用の調理器具が望ましいこと、メニューの提供場所を区別することなどの要望、メニュー品目の提案（カレーなど）などがなされている。生協側からは、設備的に対応できないものがある旨の説明がなされている。その後、第1回協議の内容を踏まえて、ハラルの概念、先行事例等の調査を行っている。第2回の協議（10月）では、生協側から、調査の結果を踏まえた案（チキンカレー1品から始める）、ハラル確保の対応方法について説明がなされている。

その後、鳥取大学生協は、試食会（10月）が開催し、担当教官、イスラム教徒の留学生など30名が参加を得ている。参加者から感想を聞くとともに、調理器具、調理方法、提供時の注意点等を参加者に確認し、11月9日から、第2食堂でハラルメニュー（チキンカレー）の提供を始めている。当初のメニューはチキンカレー1品目だけで、L（345円）、M（324円）、S（302円）の3つのサイズを提供し始めている（現在の価格は上記）。当初は、予定食数を50食/日として計画を立てたとのことである。

鳥取大生協は、ハラルメニューに関する情報を、第1回協議会と第2回の協議会の間に、おもに岡山大学から得ている。

なお、ハラルメニュー導入の最終的な決定者は、鳥取大学生協理事長である。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

鳥取大生協は、食材を別々に仕入れて、厨房で合わせて加熱して、提供するシステムを採っている。カレーは、ベジタリアンカレー（レトルト）（3kg、業務用）を、全国大学生協連中四国ブロックから仕入れている（中四国ブロック（事務所は大阪）は、業者に発注しているとのことである）。チキンカレーのチキン（冷凍）は、ハラル認証チキンを業者から仕入れ、シーフードカレーのシーフードは、エビ・イカ・あさりミックスの冷凍品を仕入れている。輸送段階では多種の食材が混載されている。

鳥取大生協は、提供メニューがハラルでないことを前提としているが、できるだけハラルに近づけるために、以下に示すようないくつかの調理ルールを設けている。ただし、ハラルメニュー専任の調理にはおいておらず、イスラム教の調理人も雇用していない。ハラルのための特段の研修はしていない。

<鳥取大生協のハラルメニューの調理の注意点>

- ・ハラルメニューのためのオープン使用は、朝一番で、他の食材の調理前に行う。
- ・オープンパン、鍋、へら、レードル等調理器具は、ハラルメニュー専用のものを設置して利用する。
- ・仕込み用具（包丁、まな板）も、ハラル専用とする。
- ・洗浄用のスポンジ、洗剤も、ハラル専用とする。
- ・ハラル食材の保管は、他の食材と混ざらないようにする。
- ・ハラル食材と他の食材を同じ冷蔵庫に入れる場合は、密封できる容器に入れる。
- ・ハラルカレーの保温は、他の食材と分け、独立した保温庫でふたをする。

鳥取大生協では、ハラルメニューの提供に際して、新たな設備投資もなく、原料費が上昇していない。したがって、固定費、ランニングコストとも上昇していない。

② ハラルの確保

鳥取大生協は、提供しているハラルメニューは厳密な意味で「ハラルではない」と、はっきりと認識している。専用の厨房でなく、他の食材との分離を完全にはできないからである。また、食材がハラルであるかが必ずしも明らかでないだけでなく、イスラム教徒の調理員がおらず、食器類も非ハラルのメニューと共用になっているからである。鳥取大生協は、全国大学生協連と同様に、ハラル推奨メニュー（留学生との約束事に基づいて提供するメニュー）と称している。当然、ハラル認証を取得していない。

(5) 導入後の評価、今後の課題

留学生、留学生担当教員の意向、大学管理者からの要望で導入した経緯もあり、学内の評価は高い。大学は、ハラルメニューを学外向け、留学生募集のPR材料として使っている。副学長も、グローバル化時代の大学として、このような努力は必要であるとしている。生協自身も、ハラルメニューの品目は少ないが、留学生の少ない中で、2品目を恒常的に提供していることは評価されていると自負している。また、味についても、利用者から高評価を得ている。

イスラム教徒の留学生との合意を得て導入していることもあり、ハラルメニューについてのトラブルはない。

課題は、メニューの拡大である。鳥取大生協は、今後は、ハラルメニューの拡大を検討したいとしている。1つの方法は、現在提供しているカレーのバリエーションを増やし、週替わりで提供することである。チキンカレーの他に、シーフード（エビ、イカ、アサリ）カレーを導入しているが、ツナをトッピングしたカレー、野菜のだけのカレーなどのメニューも考えられている。カレー以外のメニューについても検討する方向である。ただし、調味料のハラルがネックになると考えている。また、レトルトパックされた食材は、仕入れ価格が高くなるので、この点もネックである。

留学生からは、うどん、ラーメン、牛丼などのいわゆる人気メニューのハラル版を出してほしいとの要望がある。カレーは、ハラル用の素材等を共同購入して、アパートでも食べられるが、自ら調理するのが難しいメニューのハラル化をしてほしいとの要望もある。

留学生交流会のパーティー時に、ビーガン（菜食主義者）からの要望もなされたことがある。

(6) 食鳥産業への示唆

チキン食材については、鳥取大生協が直接仕入れているので、アプローチは生協にすることとなる。利用数は少ないが、ハラルメニューの拡大を考えているようであり、アプローチの余地はありそうである。

6-5. 熊本大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

熊本大学は、熊本市に本拠を置く、国立の総合大学である。学部・大学院数も多く、教職員・学生・院生の数も多い。旧制・第五高等学校の流れを汲む、伝統ある大学であり、研究レベルが高いこともあり、外国人研究員、留学生が多数在籍している。イスラム諸国から来た研究員、留学生は、160人である。イスラム諸国からの留学生、外国人研究員の出身国を表6-9に示す。

<基本指標>

- ・所在地：〒860-8555 熊本市中央区黒髪2丁目39番1号
- ・教育研究組織：7学部、9大学院
 - 学部：文学、法学、教育、工学、理学、医学
 - 大学院：教育学、人文社会科学、社会文化科学、先端科学研、自然科学、生命科学、医学、保健、薬学
- ・主要キャンパス：3か所
 - 黒髪C. (熊本市中央区)
 - 黒髪南地区：理系 (工学、理学)、黒髪北地区：文系 (文学、経済、教育)
 - 大江C. (熊本市中央区)：薬学
 - 本荘C. (熊本市中央区)：医学、病院
 - 本荘北地区、本荘中地区、本荘南地区
- ・教職員数：2,627人 (教員数：993人、職員数：1634人)
- ・学生数：7,757人 (うち黒髪地区：1,380人)
- ・院生数：1,973人 (うち黒髪地区：1,380人)
- ・留学生数：495人 (学部192、大学院301、その他2)、外国人研究者数：359人

② 生協食堂の概要

熊本大学では、古くからある国立大学の常として、教職員・学生・院生の生活支援業務のほとんどは、熊本大学消費生活協同組合(熊本大生協)が担っている。熊本大生協の運営する食堂等は5か所であり、大学の規模に比べると食堂数は少ない。

熊本大生協は、全国大学生生活協同組合連合会-九州ブロックに属している。食堂事業の運営は、熊本大生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。

<主な食堂等>

- ・黒髪 C. (北地区)：学生会館カフェテリア食堂、くすの木会館食堂
- ・黒髪 C. (南地区)：Forico (カフェ&レストラン、ベーカリー)
- ・大江 C.：蕃滋館食堂
- ・本荘 C. 九品寺地区 (医学部、病院)：楷樹会館 MEDICO

表 6-9 イスラム諸国からの留学生・外国人研究者 (熊本大学)

イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計	イスラム諸国	留 学 生	研 究 員	計
インドネシア	43	8	51	カザフスタン	1	0	1
バングラデシュ	26	12	38	イラク	1	0	1
マレーシア	24	3	27	モーリタニア	1	0	1
エジプト	5	11	16	リビア	0	1	1
アフガニスタン	8	0	8	イエメン	0	1	1
イラン	1	3	4	セネガル	1	0	1
トルコ	1	2	3	チュニジア	1	0	1
スーダン	1	1	2	アゼルバイジャン	0	1	1
キルギス	2	0	2				
ナイジェリア	1	0	1	計	117	43	160

(2) ハラルメニュー

熊本大生協は、5か所の食堂のいずれにおいても、ハラルメニューを提供している。ハラルメニューは、下記の3品目（本来は4品目であるが、1品目は欠品中）を用意しており、毎日、各食堂において1-2品目を提供している（写真6-8）

後述のとおり、マレーシア Brahim 社が、マレーシアで製造し、マレーシアでハラル認証を得た業務用レトルトカレー（1人分ごとにパックごと）を、食品卸経由で購入し、加熱して提供している。

価格設定は、同じ名前の（ハラルでない）メニューと同じである。ただし、利幅はかなり低い。また、牛肉になると価格が高くなるので、導入できていない。

ハラル食の利用数は、導入直後の2017年2月は605食、3月は576食、4月は596食であった。利用数の約半分は Forico（黒髪キャンパス南地区：理工系（理学部、工学部）のキャンパス）での利用で占められている。イスラム教徒は少ないが、イスラム教徒以外の学生もハラルメニューを注文しているようである。ただし、ハラルでない同じ名称のメニューがあるので、一般学生はこれを注文する傾向にある。

その後、利用数は減少傾向にあり、2018年は、毎月300食程度にとどまっている。時々、ディスカウント・セールをしている（価格を350円に下げるなど）が、効果は薄いとのことである。減少の正確な原因は分からないが、熊本大生協では、導入以来メニューが変わらないことが一因であると感じている。

国際学会等のレセプションでは、このハラルカレーの他、アルコール・フリー、豚フリーのメニューを、その旨表示して出すことがある。

なお、Foricoの売店では、ハラルの加工食品を4種販売している。（写真6-9）

<ハラルメニューと価格>

- ・チキンカレー：440円（10%消費税込み、組合員価格）
- ・チキントマトスパイシー：440円（同）
- ・チキンルンダン：440円（同）



写真6-8 熊本大学ハラルメニューのディスプレイ
(2019年10月、許可を得て筆者（並河良一）が撮影)

<売店で販売されているハラル食品>

- ・カレーカップヌードル（辛 ShinCup）、韓国 NONGSHIN 社、韓国認証マーク：184円（税込み）
- ・レモンクリーム菓子（Lemond Puff Sandwich）マレーシア Julie 社、マレーシア認証マーク：243円（税込み）
- ・フライドポテト菓子（Mister Potato）2種（サワークリーム&オニオン味、チーズ味）マレーシア認証マーク：各223円（税込み）
- ・タイ・マサラチキンカレー（レトルトカレー）、タイ認証マーク。タイ OCTA Foods

社製：302円（税込み）



写真 6-9 熊本大学売店におけるハラール食品
(2019年10月、許可を得て筆者（並河良一）撮影)

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

熊本大生協がハラールメニューを導入したのは2017年1月である。教員のハラール普及グループが提唱したことを契機として、熊本大生協は、2016年の秋頃に、ハラールメニュー導入の検討を始めている。相前後して、全国大学生協連からのハラールメニューの提案もなされている。教員グループが積極的に推進したこともあり、検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じなかった。

ハラールメニュー導入のノウハウは、おもに、全国大学生協連の九州ブロックにおいて、先行する九州大学および立命館アジア太平洋大学から取得している。

熊本大生協は、学内のイスラム教徒の同意を得るために、教員グループと協力して、慎重なプロセスを経ている。まず、ハラールメニュー導入についてイスラム教徒の留学生に対する、教員によるアンケートの実施である。当時在籍のイスラム教徒の学生110人のうち79人（インドネシア37、バングラデシュ32、マレーシア4、エジプト3、スリランカ1、モロッコ1、トルコ1）が回答している。回答者からは、どこまでがハラールか、仕入れ先は大丈夫か、厨房は必ずしも分けていなくてもいい、成分の英語表記がほしいなどのコメントが寄せられている。次に、イスラム教徒の学生対象の試食会を実施している。試食会の概要は以下のとおりである。写真6-10に、教員グループによる試食会実施報告を示す。

アンケート、試食会をとおして、メニューは厳密な意味ではハラールでないとの前提で、イスラム教徒の学生の同意を得ている。ハラールメニュー導入の最終決定は、熊本大学生協理事会（大学事務局、教員も入っている）で行っている。

<試食会概要>

実施日：2016年12月11日（日曜）

場所：熊本大学生協食堂 Forico（黒髪キャンパス南地区）

参加者：40人（留学生の家族を含む、少数の日本人も含む。）出席。

食事は無料。

平成28年度採択プロジェクト 「熊本イスラム交流事業 iHALAL」の活動報告

大学生協同組合（黒髪南地区レストランFORICO）で試食会を開催しました！

平成28年12月11日の熊大留学生を対象にしたハラール対応カレーの試食会は盛況のうちに終了しました。
当日は熊本大学生協同組合（黒髪南地区レストランFORICO）に50名ほどの留学生やその家族の方に来ていただき、アンケートの結果も概ね好評でした。
平成29年1月から熊大の学生食堂において、ハラール対応カレーがメニューに導入されることとなりました！

熊本日日新聞（平成28年12月13日付）にも「試食会」の様子が掲載されました。



写真6-10 教員のハラール普及グループによる試食会の報告
（2019年10月、許可を得て筆者（並河良一）撮影）

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

熊本大生協では業務用レトルトパック（1食ずつ別のパック）に入った食品を温めるだけである。したがって、カレーのパック以外の食材を、直接に調達することはない。

厨房・調理ラインは、ハラルでない食品と共用である。しかし、温める器具（湯せん）はハラル専用、調理器具（レトルトパックを開封するハサミも）もハラル専用である。また、食器、スプーンは使い捨てのプラスチック製であるので、ハラルでないメニュー用と共用することはない。イスラム教徒の調理人はいない（かつては、パートタイマーで1人いたことがある）。

熊本大生協における設備投資は、湯せん、調理器具程度であり、大きな金額ではなかった。現場での調理は、業務用レトルトを温める程度なので、手間や時間がかかることはなく、技術的なハードルもとくにない。

② ハラルの確保

熊本大生協は、提供しているハラルメニューは厳密な意味で「ハラルではない」と、はっきりと認識している。食品卸から購入しているカレーのレトルトパックは、上述のとおり、マレーシア製で、マレーシアから輸入されており、認証機関 JAKIM のハラル認証を受けている。しかし、厨房・調理ラインはハラル専用ではなく、豚由来の食材を使用するメニューとも共用である。輸送・保管段階のハラルも確保されていない。したがって、食堂としてのハラル認証を取得していない。しかし、熊本大生協は食堂ディスプレイに JAKIM の認証証（製品に対する認証）を掲示している（写真 6-11）。

イスラム教徒の調理人はいないが、ハラルメニュー導入時に研修を実施したとのことである。

(5) 導入後の評価、今後の課題

ハラルメニューの利用数は、上述のとおり減少気味であるが、イスラム教徒の学生からは評価されている。大学の PR にもなっている。たとえば、上記試食会には、地元の有効紙である熊本日日新聞の取材があり、同紙に記事が掲載されている。大学受験生向け雑誌である「蛍雪時代」（2017年8月号）の食堂紹介のコーナーで、2ページの記事が掲載されている。

ハラルメニューについて、利用者がらみのトラブルやクレームはまったくない。ただし、最近、マレーシア製のレトルトカレーを納入してきた食品卸が当該製品の取り扱いを止めるという事態が生じている（理由は不明）。しかし、他の取扱業者経由で、同じ製品を購入できる見込みである。

今後の課題は、新たなメニューを検討することであるとしている。

(6) 食鳥産業への示唆

熊本大生協には、鶏肉を購入してハラルメニューを提供するという考えはないので、アプローチするのであれば、レトルトパックのような、加熱すれば提供できる商品が対象になる。なお、国際航空便の機内食を納入事業者からの提案があるとのことである。



写真 6-11 熊本大学の Forico に掲示されたマレーシア JAKIM の認証証
(2019年10月、許可を得て筆者(並河良一)撮影)

6-6. 関西学院大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

関西学院大学は、兵庫県西宮市に本拠を置く、私立の総合大学である。キリスト教（プロテスタント）により設立された、ミッションスクールである。学風は自由であるが、神学部、大学院神学研究科を有しており、キリスト教は必修科目である。（写真6-12）

キャンパスは西宮上ヶ原の1か所だけであったが、1995年の総合政策学部設置にあわせて神戸三田キャンパス、2009年の聖和大学との法人合併時に聖和キャンパスを開設している。

大規模大学であり、学部・大学院数も多く、教職員・学生・院生の数も多い。しかし、留学生は少なく、600人程度であり、その大半は中国、韓国の出身である。

<基本指標>

・所在地：662-0891 兵庫県西宮市上ヶ原一番町 1-155

・教育研究組織：11 学部、14 大学院、1 短期大学

学部：神学、文、社会、法、経済、商、人間福祉、国際、総合政策、理工、
教育

大学院：学部対応 11 大学院、言語コミュニケーション文化、経営戦略、司法
短期大学部

・主要キャンパス：2 か所

西宮上ヶ原 C.（兵庫県西宮市）

神戸三田 C.（兵庫県三田市）

その他キャンパス

西宮聖和 C.（教育学部、同研究科、短期大学部）

西宮北口 C.（司法研究科）

大阪梅田 C.、千里国際 C.、東京丸の内 C.

（西宮聖和 C.は西宮上ヶ原 C.に隣接するが、旧・聖和大学と合併した経緯があり、別キャンパスとされている）

・教員数：1,004 人、職員数：601 人、（全キャンパス、小中高等部を含む）。

・学生数：24,270 人（うち上ヶ原 C.：17,377 人）

・院生数：1,135 人（うち上ヶ原 C.：602 人）

・留学生数（学部）：614 人（大学院は正確な資料入手できず）

イスラム諸国からの留学生は 11 人である（うちマレーシア：5、インドネシ

ア：3、ウガンダ2、ソマリア：1)



写真 6-12 関西学院大学：キリスト教（プロテスタント）系大学
(2019年9月、筆者（並河良一）撮影)

② 生協食堂の概要

関西学院大では、大学の教職員・学生・院生の生活支援業務のほとんどは、関西学院大学消費生活協同組合（関西学院大生協）が担っている。関西学院大生協は、併設する中学部、高等部の食堂および学生寮の食堂も運営している。食堂は、西宮上ヶ原 C.、神戸三田 C. に各 2 か所である。食堂事業の運営は、関西学院大生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。

関西学院大生協は、全国大学生生活協同組合連合会－関西北陸ロックに属している。

<主な食堂等>

- ・西宮上ヶ原 C. : **BIG PAPA** (食堂)、**BIG MAMA** (食堂)、Robin Hood's (ファーストフード)、**OFF TIME** (カフェ)、Arcadia (カフェ)、**POCET MAMA** (ベーカリー)
- ・神戸三田 C. : 食堂 : **Lunch Box** (食堂)、**Fresh Box** (食堂)、**Sun Café** (カフェ)、**CRESCENT Cafe** (カフェ)

(2) ハラルメニュー

関西学院大生協は、西宮上ヶ原キャンパス **BIG PAPA**、**BIG MAMA** の 2 つの食堂で、ハラルメニューを提供している（注：神戸三田キャンパスは、今回は調査してい

ない)。ハラルメニューの提供は、授業のある日だけである。メニューは下記とおり、5品目であり、うち3品目がチキン料理である(写真6-13)。各食堂は、毎日1品目を提供しているが、2つの食堂で異なる品目となるようにしている。したがって、利用者は2つの品目から選択できることになる。

<ハラルメニューと価格>

- ・鯖塩焼き：176円(10%消費税込み、組合員価格)
- ・鯖カレー焼き：176円(同)
- ・ローストチキン柚子胡椒添え：264円(同)
- ・チキン香草焼き：264円(同)
- ・ローストチキン・トマトソース：264円(同)



写真6-13 関西学院大生協のハラルメニューのうちチキン利用メニュー
(2019年9月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

イスラム諸国からの留学生が少ないので、ハラルメニューの利用は低い水準にとどまっており、20-25食/日程度である。ハラルメニューと同じ一般メニューはないので、イスラム教徒以外の学生もハラルメニューを注文することがあるが、利用数はこの程度にとどまっている。

国際学会等のレセプション、国際連携機構（国際交流と国際協力の推進、国際教育と日本語教育の発展を行う機関、2013年設置）主催の留学生懇親会（年3-4回）では、異なるメニュー設定をすることがある。

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

関西学院大生協がハラルメニューを導入したのは2016年である。導入の約半年前から、関西学院大生協自らのイニシアティブで検討を始めた。検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じなかった。

関学はキリスト教（プロテスタント・メソジスト）により設立されている。メソジストは、プロテスタントの中では比較的戒律の厳しい宗派である。小中高部ではキリスト教の科目がある。大学もキリスト教は必修科目である。神学部があるほか、各学部に1名の神官が配置されており、宗教演習がある。しかし、ハラルメニューの導入に際して、反対はなかったとのことである。導入の決定に際しては、関西学院大生協理事会（学院も入っている）で報告し、最終的には、理事長の判断している。全国大学生協連には、関西学院大生協としての決定を伝えて、後述のとおり、食材の提供等の協力を依頼している。

ハラルメニューに関する情報は、全国大学生協連から得ている。メニューの開発は、学内の国際連携機構の協力を得て行っている。ハラルメニュー導入の検討状況は、同機構を通して学院本部に伝わっていたので、スムーズな導入につながった。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

関西学院大生協は、レトルトパックに入った素材を全国大学生協連から送ってもらっている。関西学院大生協での調理は、レトルトパックに入った食品を温めるだけである。関西学院大生協で食材を調達する場合は、全国大学生協連の指定する（又は紹介する）納入者から購入している。ただし、国際学会等のレセプションでは、関西学院大生協独自で、メニュー設定し、食材調達することもある。

厨房・調理ラインは、ハラルでない食品と共用である。ただし、温める器具（湯せん）、調理器具（調理用のトング等）、洗浄用のスポンジはハラル専用である。食器は専用。ナイフ、フォーク、スプーンは共用である。イスラム教徒の調理人はいない。

関西学院大生協における設備投資は、湯せん、調理器具程度であり、大きな設備投資はなかった。関西学院大生協のハラルメニュー導入時には、既に全国大学生協連のハラルメニュー供給システムが確立していたので、食材調達・物流面での苦労はしていない。原料費は、全国大学生協連に支払うだけであり、ランニングコストの増加もなかった。調理に手間暇がかかることもない。したがって、ハラルメニュー導入に伴うハードルは高くはなかった。

② ハラルの確保

関西学院大生協は、提供しているハラルメニューは厳密な意味で「ハラルではない」と、はっきりと認識している。厨房・調理ラインはハラル専用ではなく、豚由来の食材を使用するメニューとも共用である。輸送・保管段階のハラルも確保されていないからである。したがって、ハラルではなく、ムスリム・フレンドリーという用語を使用しており、当然、ハラル認証を取得していない。

ハラルメニュー導入当初は、ハラル研修をし、かなり丁寧に調理手順等を指導したが、その後は定期的な研修はしていない。

イスラム教徒の学生との同意システムは採っていない。

(5) 導入後の評価、今後の課題

ハラルメニューの導入により、イスラム教徒の留学生が増えたなどの目に見える効果は生じていない。学院（大学）側として特段に PR に使うこともなかったし、マスコミの取材等もなかった。しかし、関西学院大生協のホームページの中に、「ハラルフードについて」と題するコミック版の PR ページが設けられている。

ハラルメニューについて、利用者がらみのトラブルやクレームは生じていない。

ハラルメニュー導入後継続して同じメニューであるので、新たなメニューへの変更を今後の課題としている。

(6) 食鳥産業への示唆

ハラルメニューへの需要量が少なすぎるのでアプローチするほどの魅力はないが、ハラル食材の売り込みが時々あるとのことである。ただし、関西学院大生協のハラルメニューのシステムは、名古屋大生協、三重大生協と同様に、全国大学生協連から送られてくるレトルト食材を活用している。したがって、アプローチは関西学院大生協ではなく、全国大学生協連にすることとなる。

6-7. 立命館アジア太平洋大学

(1) 大学・大学生協食堂の概要

① 大学の概要

立命館アジア太平洋大学（立命館 APU : Asia Pacific University）は、2000年4月に、大分県別府市に設立された私立大学である。立命館 APU は、国際社会に貢献する人材を養成することを目的としており、世界中から集まる国際学生（留学生）が学生の半数近くを占め、教員も約半数が外国籍というユニークな大学である。設立・運営母体は、立命館大学を運営する学校法人立命館であるが、立命 APU は立命館大学とは別組織の独立した大学である。

キャンパスは、大分県別府市の1つだけである。キャンパスの立地点は、別府市（人口：約12万人）の市街地から遠く離れた、周囲に何も無い山の中（中腹）である。アクセス方法は事実上バス便だけであり、JR別府駅から約40分（JR亀川駅から15分）を要する。しかもアクセスの後半は、標高差300mの登りである。このような立地点が、後述のとおり、ハラルメニューの提供の態様に大きな影響を与えている。

立命館 APU の規模は小さく、下記のとおり、学部数、学生数も少ない。しかし、留学生の数は多く（2,727人）、イスラム諸国からの留学生も673人が学んでいる。イスラム諸国からの留学生の出身国別の人数を表6-10に示す。その出身国は偏っており、大半（581人）は、インドネシア、バングラデシュ、ウズベキスタンの3か国の出身である。

<基本指標>

- ・所在地：(〒874-8577 大分県別府市十文字原 1-1)
- ・教育研究組織：2学部、2大学院
 - 学部：アジア太平洋、国際経営
 - 大学院：アジア太平洋研究科、経営管理
- ・キャンパスは1つ（所在地に同じ）
- ・教員数：166人（外教として、客員45人）
 - イスラム諸国から11人：インドネシア4、イラン4、バングラデシュ2、カザフスタン1
- ・職員数：224人
- ・学生数：5,333人
- ・院生数：208人
- ・留学生数：2,727人（学部2,524、大学院203）
 - イスラム諸国：670人（学部594、大学院76）

② 生協食堂の概要

立命館 APU の教職員・学生・院生の生活支援業務のほとんどは、立命館大学消費生活協同組合（立命生協）が担っている。立命館 APU は、立命館大学とは別の大学組織であるが、立命館 APU で業務を行う生協組織は、立命館大学の生協の支部である。したがって、立命館 APU で勤務する生協職員（計 9 人）は、立命生協から赴任してきている。立命生協は、立命館大学の主要 4 キャンパス（衣笠、びわこ草津、いばらき、朱雀）および立命館 APU で事業を行っているのである。

立命館 APU には、下記の 2 か所の食堂がある。食堂事業の運営は、立命生協が直接行っており、アウトソーシングや他大学との共同化はしていない。

<主な食堂>

- ・カフェテリア：943 席
- ・パシフィック・カフェ：119 席

表 6-10 イスラム諸国からの留学生・外国人教員（立命館 APU 大学）

イスラム諸国	留 学 生	教 員	計	イスラム諸国	留 学 生	教 員	計
インドネシア	410	4	414	シリア	3	0	3
バングラデシュ	111	2	113	イエメン	2	0	2
ウズベキスタン	60	0	60	キルギス	2	0	2
マレーシア	26	0	26	トルコ	1	0	1
パキスタン	14	0	14	モザンビーク	1	0	1
タジキスタン	10	0	10	モロッコ	1	0	1
アフガニスタン	8	0	8	カメルーン	1	0	1
ナイジェリア	5	0	5	コートジボアール	1	0	1
ウガンダ	5	0	5	カザフスタン	0	1	1
イラン	2	4	6				
ソマリア	4	0	4	計	670	11	681

(2) ハラルメニュー

① 食堂のハラルメニュー

立命生協は、立命 AUP のカフェテリアで、ハラルメニューを提供している。ハラルメニューは 10 品目程度を用意しており、常時提供する品目が 6-7 品目、週替わり（あるいはイベント時）に提供する品目が 3-4 品目である。現地調査を行った日に提

供されていたメニューは、下記のとおりである。その内、チキンを使用したメニューのディスプレイを写真6-14に示す。当日のハラルメニュー全体のディスプレイを、写真6-15に示す。価格は極めて安価であり、一般メニューと同水準である。利幅も他のメニューと同じである。

ハラルメニューは、カフェテリアが営業している時は常に提供されている。しかも、カフェテリアは営業時間が長く、かつ、営業日数が多いのが特徴である。営業時間は8.00-19.45であり、朝食も夕食も摂ることができる。授業期間中は、土曜・日曜も営業している。夏休み等の長期休暇期間中も営業している（ただし、お盆と正月は休業、土曜・日曜は休業）。年間営業日数は260日程度である。

カフェテリアの営業時間がこのように長いことには、理由がある。上述のとおり、大学（および大学に隣接して併設されている寄宿舎）が極めて不便な場所に立地しているため、周辺に食事をする場所がなく、街中に出るのに時間がかかるからである。大分自動車道のドライブインのレストランまで徒歩で行くことは可能であるが、当然ハラルメニューはない。また、バスの始発便が遅く、最終便も早く、所要運賃は高く、運行本数も多くはないからである。寄宿舎には食堂がないため、立命生協を利用せざるを得ない。立命生協の食堂が休業していると、日々の生活にも支障をきたすと言っても過言ではない。

留学生の多くは生協で食事をするため、食堂の1日の利用数は多く、2,500食に上っている。そのうちハラルメニューの利用数は、非イスラム教徒の利用も含め、250-300食/日を占めている。しかも、毎日の売上数のトップ2は、常にハラルメニューが占めている。とくに、ナスの天ぷら、唐揚げが人気である。イスラム諸国からの留学生が学生数の12%、留学生数の25%を占めていること、非イスラム教徒の学生も、ハラルメニューを注文することが、その要因である。

国際学会後のレセプションや学内のイベント（Multi Cultural Week：国ごとの文化等を紹介する特別週間）では、単価を気にせずに、普段とは違う特別のハラルメニューを出すこともある。Multi Cultural Weekでは、町のハラル料理店が出店することもある。

<主なハラルメニューと価格>

・唐揚げ類

唐揚げ：250円、唐揚げチリソース：290円、唐揚げ南蛮：290円、唐揚げ油淋鶏：290円

・白身フライタルタルソース：230円

・アヤム・パンガン：280円

・鯖の塩焼き：170円

・タイカレー：330円

- ベジタブルカレーL : 290 円、M : 250 円、S : 210 円
- チキンカレーL : 350 円、M : 320 円、S : 290 円
- ベイクドチキン : 290 円
- 小鉢類
 - 揚げ出し豆腐 : 80 円、茄子の揚げだし : 80 円



写真6-14 立命館 APU のハラルメニュー（チキン使用）のディスプレイ
 （2019年11月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影）



写真 6-15 立命館 APU のハラールメニューのディスプレイ
(2019年11月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

② ハラル食品の販売

なお、立命生協の売店（APU 生協ショップ）では、下記のとおり、数種類のハラールの加工食品類を販売している（下からの4品目は、熊本大学の生協ショップに陳列されていた商品と同じである）。イスラム諸国からの留学生が多いこと、大学が不便な場所に立地していることが、その背景にある。

<店頭販売されている主なハラール食品>

- ・チョコレート（Tango Maxcrunch Crispy Rice Cerial）、マレーシア産、マレーシア認証マーク
- ・粉末スープ（Indomie 社の Soto Ayam 他数品目）インドネシア産、インドネシア認

証マーク

- ・ワッフル (Julie's Wafres Peanut Butter) マレーシア産、マレーシア認証マーク
- ・即席めん (Indomie ブランドの Mi Goreng) インドネシア産、インドネシア認証マーク
- ・カレーカップヌードル (辛 ShinCup)、韓国 NONGSHIN 社、韓国認証マーク
- ・レモンクリーム菓子 (Lemond Puff Sandwich) マレーシア Julie 社製、マレーシア認証マーク
- ・フライドポテト菓子 (Mister Potato) 2 種 (サワークリーム&オニオン味、チーズ味) マレーシア認証マーク
- ・タイ・マサラチキンカレー (レトルトカレー)、タイ OCTA Foods 社製、タイ認証マーク

(3) ハラルメニュー導入のプロセス

立命生協がハラルメニューを立命館 APU で導入したのは、開学直後の 2000 年である。きっかけは、大学からの要請である。大学の設置の趣旨から、多くの留学生の入学が予想されたこと、とくに、当時経済成長が見込まれたインドネシア、マレーシアからの留学生が多く入学するであろうと予想されたことが背景にある。検討に際しては、反対意見、他宗教信者からの否定的な意見もなく、大きな議論は生じていない。

ハラルメニュー導入当初は、全国大学生協連 (九州ブロック) の用意するメニューを利用しており、ハラル認証を取っていなかった。その後、立命館 APU 独自のメニューを導入するようになり、約 5 年前から認証団体から認証を得ている。

ハラルメニュー導入のノウハウは、おもに、全国大学生協連の九州ブロックから得ていたが、現在では、他の大学にハラルメニュー導入のノウハウを伝える立場になっている。

導入の最終決定は、立命館生協理事会 (大学事務局、教員も入っている) である。認証を得るに際しては、認証費用が発生するので、理事会にかけている。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

立命生協は、現在では、独自のメニューを提供しており、食材も独自に調達している。食材は、卸・流通業者から、梱包の形で納入される (輸送のハラルは確保されていないと認識している)。チキンは、おもに南薩食鳥から購入している。イスラム式の屠畜をされた牛肉類の調達は難しいので、牛を使用したメニューは出していない。

厨房は、ハラル用ラインと一般ラインは別になっている。新設大学であり、厨房のスペースが広く設計されていたため、ラインの分離が可能になった。食材等の保管庫はハラル専用、調理工程・調理器具もハラル専用、洗浄機もハラル専用となってい

る。ただし、冷凍庫は、ハラルでない食材・食品と同じものを使用しているが、棚で区別している。利用者サイドでも、食器類もハラル専用である。皿はハラル専用であり、スプーン・フォーク・箸は、ハラル専用または使い捨てである。

ハラル用と非ハラル用の区別を明確にするため、ハラル用の機器類については緑色の特別のマークを貼付しており、食器類はデザインを変えている。写真 6-16 に、ハラル専用の皿の写真を示す。

食堂における利用システムについても工夫がなされている。ハラルメニューだけ別のディスプレイになっている（写真 6-15）。また、写真 6-17 が示すように、食堂入り口に、ハラル料理利用者への説明ディスプレイが設置されている。ハラルメニューの利用希望者は、セルフサービスの最初の段階で、トレイ（盆）を取った後、用意された緑のプラスチックカード（ハラルメニュー希望提示カード）（写真 6-18）をトレイに載せて、配膳窓口に提示すれば、配膳係は、皿はハラル用、スプーン・フォーク・箸は専用または使い捨てを用意してくれる。

しかし、イスラム教徒の調理人はいない（時々、アルバイトでイスラム教徒がいることがある）。



写真 6-16 立命館 APU のハラルメニュー用の食器
(2019 年 11 月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影)



写真 6-17 立命館 APU のハラールメニューについての説明書き
 (2019年11月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真 6-18 立命館 APU のハラールメニュー希望提示カード
(2019 年 11 月、許可を得て、筆者 (並河良一) 撮影)

このようなハラールメニュー提供システムを確立するために、かなりの費用がかかっている。設備投資関係では、厨房の分離工事、新たなラインの設置、保管庫の新設、洗浄機器の新設、調理機器・器具類の購入等である。また、認証団体に支払う認証費用、同更新費用も必要である。ハラールメニュー用の食材は少し高いとのことである。ただし、上述のとおり、ハラールメニューの利用者数が多いので、負担感はそれほど大きいものではない。技術的な面では難しいものではないが、パート職員にシステムを徹底させる必要がある。

② ハラールの確保

立命生協は、提供しているハラールメニューのハラール認証団体 (NAHA) の認証を得ており、毎年更新している。ただし、当該団体の認証証には「ムスリムフレンドリー (イスラム教徒にやさしい)」と記載されている。立命生協も認証団体も、提供しているメニューは、厳密な意味で「ハラールではない」と認識しているからである。カフェテリアのハラールメニューのディスプレイには「ムスリムフレンドリー」の意味が次のように説明されている。

＜立命館 APU のカフェテリアで表示されている「ムスリムフレンドリー」の意味＞
ムスリムフレンドリーとは？

非イスラム教国の日本では、レストランやホテルがイスラム教国と同様の認定基準を完全にクリアした上で、ハラール認定を取得することはとても難しいです。訪日するムスリムの方々へ安全・安心な環境を用意するために、部分的にハラール基準を満たした認証が「ムスリムフレンドリー認証」です。(以下略) (表示のまま記載)

提供メニューのはあつるが確保できない理由はいくつかある。厨房において、冷凍庫、使用済の皿等の返却口がハラール専用でないこと、一定数のイスラム教徒の調理人がいないことがある。納入される食材については、国内で調達した食材等のハラールに疑問があることで、食材輸送段階のハラールが確信できないことがある。そもそも、立命生協は豚を使う事業者であることもある(マレーシアであれば、認証の申請資格もない)。ハラールに関する職員講習は、認証の更新時に、認証団体のより行われているとのことである。

イスラム教徒の留学生等との合意のプロセスは経ていない。認証を得ており、ムスリムフレンドリーの意味を公示しているので、イスラム教徒はそのような前提を納得して利用していると、考えているからである。

(5) 導入後の評価、今後の課題

多くのイスラム教徒の留学生を抱える大学であるため、ハラールメニューの提供は、必須である。完全なハラールではないが、メニューに対する評価は極めて高い。上述のとおり、人気メニューの1, 2位がハラールメニューであることが、評価の高さを示している。また、大学が行うアンケートでは、学生・教員のハラールメニューに対する評価は上々である。ハラールメニューについて、利用者がらみのトラブルやクレームはなかった。

大学は、ハラールメニューがあることを留学生募集に活用している。また、大学は、一般広報にも活用しており、たとえば、来賓の学内視察において、ハラールメニューの提供システムについて説明している。

今後の課題について、メニューの数は現状を維持したいとのことである。ただしメニューのバラエティを増やす(トッピングを増やすとか)ことは考えている。メニューが固定化・定型化してきたので、そろそろ新メニュー(たとえば、ハラールビーフ)検討する必要があるとしている。

(6) 食鳥産業への示唆

ハラールメニューの消費量が大きいので、ハラール食材納入者にとってメリットはある。単純に計算しても、ハラールメニュー消費量：300食/日×260日=7.8万食/年で

ある。しかし、既に南薩食鳥がチキン関係メニューの納入実績を有している。

立命館 APU の事例は、地方の遠隔地域に立地しており、学生の多くが留学生である大学は、ハラル食材の営業先となりうることを示している。

6-8. その他大学

東京農業大学については、現地調査、直接のインタビューはしていないが、関係者からの情報を得たので、以下に簡単に紹介しておく。

東京農業大学の生活協同組合（農大生協）4年ほど前に、全国大学生協連から情報を得て、同生協連のメニューをベースにハラル推奨メニューの導入を検討している。しかし、設備面での条件をクリアすることが難しいことが分かったため、ハラルメニューの導入を断念している。現在の食堂のメニューの中でも唐揚げやチキンステーキはハラル認証を受けた素材であるが、農大生協の厨房における調理過程はハラルではないとのことである。

7. 現地調査結果のまとめ

(1) ハラル対応に熱心

調査した7大学の生協ではいずれも、大学生協だけではなく、大学当局もハラル対応に熱心である。2つの背景がある。第1に、経済・社会のグローバル化が進む中で留学生が増加しており、各大学は、今後もこの増加傾向が続くと判断しているからである。とくに人口が多く、経済成長が著しいイスラム諸国からの留学生が増加すると予測している。第2に、日本の少子化傾向が進み学生の確保が厳しくなっていくため、留学生の確保が必須であるからである。ハラルメニューを導入していることは留学生募集のPR材料としても使うことができる。したがって、イスラム諸国からの留学生・外国人研究者の少ない大学（三重大学（38人）、関西学院大学（11人））においても、ハラルメニューを導入しており、今後も継続する意思を有している。また、キリスト教系の教団が経営母体である大学（関西学院大学）においても、ハラルメニューを導入している。

したがってハラルメニュー導入検討の契機は、教員からの提案（留学生担当の教員を含む）、大学当局からの要請によるものが多い。その導入に際して、学内で反対意見が出たり、大きな議論に発展したりした例は見られない。

(2) ハラル対応の方法

ハラルメニューを提供する実務は、大学により様々であるが、いくつかのパターンに分類することができる。第1は、全国大学生協連からハラル食品のレトルトパックの送付を受ける方法である。名古屋大学、三重大学、関西学院大学の生協は、このレトルトパックを大学生協の厨房で温めるだけという方法である。鳥取大学生協では、このレトルトパックと自ら業者から調達した食材を合せて、ハラルメニューを提供している。第2は、イスラム諸国から認証されたレトルトパックを輸入して、これを大学生協の厨房で温めるだけという方法である。熊本大学生協の採っている方法である。第3は、自らハラル食材を調達し、ハラル専用の厨房を設けて、独自のハラルメニューを提供する方法である。京都大学（メニューの一部）と立命館太平洋大学の生協が、この方法を採っている。

(3) ハラルの確保

各大学の生協は、ハラルの確保をどのように保証し、称呼・表示するかについて、困りながらも、工夫をしている。ハラル認証を団体から取得しているのは、京都大生協と立命館APUの生協である。ただし、後者は「ムスリムフレンドリー」という認証である。この両大学生協は、認証証を食堂に掲示している。熊本大学は、マレーシアのハラル認証を得た食材を利用しているだけであるが、マレーシアの認証証を掲示し

ている。その他の大学生協は、ハラルメニューの称呼において「ハラル」と断定することを避けている。ハラル推奨（名古屋大生協、鳥取大生協）、ハラル・チャレンジ（三重大生協）、ムスリムフレンドリー（関西学院大）となっている。

ただし、すべての大学の生協において、提供しているハラルメニューは厳密にはハラルでないと明確に認識している。調査した中の4大学生協に食材を提供している全国大学生協連も、大学生協で提供するメニューがハラルでないことを認識しており、その旨通知している。

ハラルでないメニューをイスラム教徒の学生に提供するのであるから、各大学生協は、イスラム教徒の学生の同意を取り付けるためにいろんな工夫をしている。事前のアンケートや相談会の実施、ハラルでないことの情報開示、試食会の開催、イスラム教徒の学生（代表者）の同意書への署名等である。

(4) ハラルメニュー導入のハードル

ハラルメニューを導入するには越えなければならない経済的・技術的ハードルがある。最も高い経済的ハードルは、設備投資である。具体的には、ハラル専用厨房の設置、ハラル専用調理ラインの設置、ハラル専用の保管庫・冷凍冷蔵庫・洗浄機の購入にかかる費用である。とくに前2者は、建物の改造などの大掛かりな工事を伴うため、費用が高額になる。調査した7大学生協のうち、専用の厨房、専用の調理ラインを有しているのは、京都大生協と立命館 APU の生協である。京都大学は、耐震改修のタイミングに合わせて専用厨房等を設置しているので、ハラル対応の費用としては計上されていない。立命館 APU は、新設大学で厨房が広く設計されているので、大きな工事は必要でない。他の5つの大学生協は設備投資をすることなく、ハラムの食材と厨房・調理ラインを共用している。立命館 APU の生協のご担当者次のようなコメントが本質を言い当てている。「立命館 APU は新設大学で、厨房が広いので、ハラル専用ラインを設置できたが、古くからある大学では、ハラル対応はスペース的に無理であろう。たとえば、食器洗浄機を2つ設置できるかだけを考えても明らかである。」

各大学とも、技術的なハードルはなかったとしている。調査した7大学すべてにおいて、そもそも厳密な意味でのハラルが確保されていないので、とくに技術的なハードルを意識することはなかったということであろう。

(5) ハラルメニュー利用数の少なさ

ハラルメニューを導入しても、立命館 APU のような特殊事情（立地点が遠隔地で、著しく不便）がある大学を除けば、利用者数が少なくかつ減少傾向にあるのが現状である。この利用数には、イスラム教徒でない利用者も含まれる。

<利用数>

名古屋大：30-40食/日、鳥取大：20食/日、熊本大：15食/日、
京都大：150食/日、関学大 20-25食/日、立命館 APU：250-300食/日
注：この利用数は、生協ご担当者の感じる概数であり、統計に基づくものではない。
また期間等の数値の基準を統一していない。したがって、あくまでも参考値である。

この程度の利用数であれば、設備投資を伴うような対応はできないであろう。利用数が少ない背景には、いくつかの要因がある。イスラム教徒の留学生数が少ないこと、ハラルメニューの品目が少ないこと、導入以来メニューを変えていないこと、そもそも厳密にはハラルではないことなどの要因である。

また、この程度の利用数であれば、食材等の納入事業者にとっても、ビジネスとして成り立たないであろう。たとえば、1日20食の場合、1食300円、営業日数160日（大学の授業+試験日は、週5日・年間32週である）、生協の粗利を50%として計算すれば、売り上げは48万円/年である。チキンがその半分を占めても、24万円/年である。

全国大学生協連（加盟数215会員）のように、食材を全国の傘下の大学生協に供給する場合には、その出荷額は大きくなる。しかし、すべての大学が全国大学生協連を利用するわけでないことを考えると、市場規模はそれほど大きいものではない。

売店で、ハラルの加工食品を販売している大学生協もあるが、立命館 APU を除けば、その売れ行きは芳しいものではない。たとえば京都大学の桂キャンパスのカレーの売上は2個/日である。

(6) ハラルメニューの課題

ハラルメニューの利用者数は少ないが、ハラルメニューの廃止あるいは縮小を考えている大学生協はない。むしろメニューの拡大ないし変更を検討課題として挙げている。ハラルメニューに対する考え方として、立命館 APU の生協のご担当者の「ハラルのメニューを特別に作るという思考ではなく、メニューをどれだけハラルに対応できるかと考えている」とのコメントが印象的である。

ハラルメニューの利用数を増加させる方法については、具体的なコメントはなかった。しかし、各大学生協が漠然と感じている利用数増加の方法が2つある。第1は、イスラム教徒でない一般学生の利用を増やす方法である。特定の品目（できれば人気品目）はハラルメニューとしてだけ提供し、一般メニューに入れられない方法である。第2は、大学関係者以外の利用を増やすことである。たとえば、周辺の工場勤務のイスラム教徒や保育園等のイスラム教徒の児童の利用を促進することである。ただし、前者については、なぜイスラム教徒中心に物事を考えるのかという本質的な問題がある。後者については、生協組合員以外の利用を認めていいのかという本質的な問題がある。つまり、生協は組合員の互助組織であるという前提で、税制上の優遇措置を受

けているので、員外利用を促進すると、民業圧迫との批判が生じる可能性がある。

なお、すべての大学生協は、ベジタリアン向けメニューを導入している、あるいは、導入を今後の課題としている。ただし、ユダヤ教やヒンドゥー教に対する配慮を考えている大学生協は、調査時点ではなかった。

(7) 食鳥業界への示唆

調査したすべての大学生協において、ハラルメニューには必ずチキンが採用されている。明らかに、「ハラル＝チキン」という図式は確立している。したがって、ハラルメニューが拡大すれば、ハラルチキンの需要は伸びるであろう。しかし、上述のとおり、各大学生協におけるハラルメニューの利用数が少ないので、個々の大学に対するマーケティングの効果は小さいと思われる。

食鳥産業が採るべき方法は2つある。第1は、各大学生協には、ハラル食材を扱う食品卸や国際航空便の機内食を扱う企業からマーケティングがかかっているので、このような食品卸等をターゲットとする方法である。第2は、各大学生協にハラル食材を供給している全国大学生協連あるいは支部へのアプローチである。全国大学生協連は、日本国内でハラル食品を提供するのは困難であるとして、各大学にその旨の通知をし、ハラルメニュー導入についてイスラム教徒の留学生の同意を取るよう指示しているため、ハラルに伴うトラブルを避けることもできる。

ただし、納入業者からハラル認証レトルトパックの取り扱いを止めると通告されている大学もあり、現在ハラル食材を扱っている業者が必ずしもハラルに積極的というわけではない。

8. むすび

本調査により明らかになったことを、エグゼクティブ・サマリーに替えて、以下にまとめておく。

- ① 食鳥産業は、国内市場において、潜在的な需要を開拓に取り組む必要がある。その1つとして、国内イスラム市場開拓がある。
- ② イスラム市場を開拓するためには、食鳥のハラルを確保する必要があるが、国内でハラルを確保することは必ずしも容易ではない。
- ③ 現時点では、国内のイスラム市場の規模は、食品で500億円程度、そのうち鶏肉30億円程度と、それほど大きくはない。
- ④ しかし、国内イスラム市場の規模は、経済社会のグローバル化、人出不足等が進むに伴い、拡大していくであろう。
- ⑤ 大学生協での調査の結果は以下のとおりである。
 - ・大学生協の食堂等では、海外留学生の増加を背景に、ハラル対応は進んでいる。
 - ・調査したすべての大学生協において、鶏肉がハラルメニューの中心的な食材として使用されている。
 - ・一部の大学を除けば、ハラルメニューの利用数は少数にとどまっている。
 - ・また、大学生協は、完全なハラルを確保することはできないことを理解しており、イスラム教徒の留学生との合意の下で、できるだけハラルに近いメニューを提供するために工夫をしている。

はしがきにも記載したとおり、本調査は多くの人、機関の協力により実施された。あらためて、謝意を表す。

なお、本調査は、十分にビジネスに活用できる水準を維持していると考えますが、限られた期間の中で行われているので、その結果・結論は必ずしも普遍的なものではない。また、調査の結果・結論は、現時点のものであり、今後、経済・社会・技術の変化により変わっていくであろうことを断っておく。

(参 考)

○ハラル認証機関報告書 (2社)

the first part of the paper, the authors discuss the importance of the study of the history of the region.

The second part of the paper is devoted to a detailed description of the geographical features of the region.

In the third part, the authors analyze the economic and social conditions of the region.

The fourth part of the paper discusses the political and administrative organization of the region.

In the fifth part, the authors discuss the cultural and educational aspects of the region.

The sixth part of the paper discusses the environmental and natural resources of the region.

The seventh part of the paper discusses the future prospects and challenges of the region.

The eighth part of the paper discusses the role of the region in the national and international context.

The ninth part of the paper discusses the role of the region in the development of the country.

The tenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the world.

The eleventh part of the paper discusses the role of the region in the development of the human race.

The twelfth part of the paper discusses the role of the region in the development of the universe.

The thirteenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the cosmos.

The fourteenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the universe.

The fifteenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the world.

The sixteenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the human race.

The seventeenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the universe.

The eighteenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the cosmos.

The nineteenth part of the paper discusses the role of the region in the development of the universe.

エミレーツ・ハラールセンター 現地調査レポート1/3

調査日時: 2019年11月21日14:00～ 取材地: エミレーツ・ハラールセンター Head Office

基本情報	
団体名	エミレーツ・ハラールセンター(EHC)
設立	2015年
所在地	東京都港区虎ノ門5丁目3-15
URL	http://emirateshalal.com/
窓口担当者	オフィスマネージャー 渡辺 香織
コンタクト先	e-mail: uae-halalcenter.com 電話: 03-3578-8800
監査担当	シャリア監査員: 1名 テクニカル監査員: 1名 シャリア、テクニカル監査員ともに、UAEが活動拠点となっており、出張ベースで日本での監査を担当
公認を受けている認証機関	中東 EIAC(UAE) ESMAは海外の認証団体の許認可制度を設けておらず、UAEから出張ベースで監査を実施(食肉のみ対象)していた 認証団体の許認可制度を有するEIACが設立されたことにより、食肉のみならず多様な品目への認証付与が始まっている
認証の特徴	中東に特化した認証団体として設立 湾岸諸国に輸出される商品への認証提供を行っている 【団体が準拠するスタンダード】 ・ESMAスタンダードに準拠 ・ハラール認証のコンセプトは、食品生産施設における食品安全システムを含んでいるため、ハラール認証プロセスの一部である監査は、HACCPやISO22000等の食品安全システムに適合しているかどうかの審査が、含まれる
主な対象品目	飲料食品(緑茶、コーヒー、フルーツジュース等) 食肉(と畜場) 菓子
認証対象事業者形態	加工食品メーカー、レストラン、と畜場

調査日時: 2019年11月21日14:00～ 取材地: エミレーツ・ハラールセンター Head Office

	認証申請に関する情報
認証の有効期間	有効期間は3年間 * 1年ごとにサーベイランス検査を受ける必要がある
認証の動向	菓子や飲料などの最終加工品が対象であることが多い ・甘いものを好む傾向があり菓子や飲料食品が人気 ・健康志向も高まってきており、Made in Japanの商品は健康的であるとして人気が高い ・近年は、和牛肉の人気が顕著である
申請プロセス	<p>① 申請書受理 → 申請書に必要な情報が全て揃っているかを確認</p> <p>② 申請内容のレビュー → 監査実施に必要な組織・マネジメント体制が整っているか → 認定要件が明確に定義され、文書で提出されているか → 認識の差異がある場合は、それが解消されているか → その他、申請者の所在地、審査完了のために必要な所要時間、認証活動に影響を与える事項等が考慮される</p> <p>③ 監査の目的・範囲・基準の決定 → 監査の範囲を定義 (その範囲には、最終製品においてHalal要件に影響を与える申請企業の該当組織が、すべて含まれる)</p> <p>④ ハラール認定審査 → ステージ1: 文書化された管理システムの監査、申請企業担当者との議論を経て、ステージ2監査への準備を行う → ステージ2: 申請企業への現地調査 ハラール要件を満たすための管理体制の実装・実効性を評価 → 必要であれば、改善が必要なポイントをまとめたレポートを作成して企業に提出し、改善を求める</p> <p>⑤ ハラール認証審査の判定 → 監査関係者を集めた評議会を開催し、最終確認を実施</p> <p>⑥ ハラール認証付与</p>


調査日時: 2019年11月21日14:00～ 取材地: エミレーツ・ハラールセンター Head Office

	認証申請に関する情報
認証までの期間	1ヶ月～3ヶ月程度 但し、商品や原材料によって必要日数が異なる
申請費用 (目安)	非公開(詳細については窓口にて要問合せ) 参考 一般的な案件で、1件当たり30万円(税別)～ * 別途監査に伴う出張費など必要 * 商品や原材料によって費用が異なる
更新費用 (目安)	非公開(詳細については窓口にて要問合せ) 参考 一般的な案件で、申請時の費用相当額～ * 商品や原材料によって費用が異なる
ハラールに関する課題認識	中東への輸出の場合は、マーケットニーズを確認した上で、認証取得を検討することが肝要 → 認証を取得したが現地のニーズに合わず輸出実績がない輸出がストップしてしまっている、等の企業もある
ハラールチキン生産関係	西日本の大規模なチキン生産企業の依頼で申請相談を現地で行ったケースがある * ハラール認証付与には至らず → 生産における詳細等は、個別問合せ対応
調査協力者	<p><メッセージ> 食肉(と畜場)では、北海道から九州まで各地で認証実績がある。鶏肉(処理場)に関しても、積極的に認証活動に取り組む。</p> <p>UAEのドバイでは日本食への関心が非常に高まっている。ハラール認証の取得はハードルが高いと考えられることが多いが、気負わずに検討していただきたい。</p> <p>提出資料作成前に一度オフィスにお越しいただき、申請検討内容のご相談も可能です。</p>




* 本レポートは、農林水産省が公開している「ハラール食品輸出に向けた”手引き”(2018年4月更新版)」の記述を基に、この度の訪問調査でヒヤリングした情報を加味して再編したものである。


調査日時:2019年11月22日14:00~ 取材地:日本アジアハラール協会・本部(千葉市)

基本情報	
団体名	日本アジアハラール協会(NAHA) 
設立	2013年
所在地	千葉市中央区松波2-6-2 SR千葉松波ビル5F
URL	http://web.nipponasia-halal.org/
窓口担当者	理事長 Dr. サイド アクター 監査員 ラビヤ ママツ
コンタクト先	e-mail: info@nipponasia-halal.org HPの問い合わせフォームより 電話:043-205-4995 or 03-5413-8418
監査担当	シャリア監査4名員、テクニカル監査員4名(日本在住) シャリア監査員4名は全員日本人在住 ・取得学位はモフティ(博士レベルに相当) テクニカル監査員は全員日本の大学の ・サイエンス分野(工学・農学等)の学位を取得
公認を受けている認証機関	マレーシアJAKIM シンガポールMUIS
認証の特徴	基準内容は全世界でほぼ同一 【団体が準拠するスタンダード】 ・設立当初はMUIS基準に準拠していたが、 現在はJAKIM基準に準拠 ・国内の宿泊施設やレストラン事業に対して、 ムスリムフレンドリー基準を独自に策定
主な対象品目	認証のうち80%が食品向け 食品分野では、原料(砂糖・アミノ酸等)から 加工品(菓子、レトルト食品等)まで、幅広く対応 * 畜産物(食鳥含む)の認証実績あり
認証対象事業者形態	食品関連企業、宿泊施設、レストラン、大学(学食) 化粧品メーカー、物流 他多数

調査日時: 2019年11月22日14:00～ 取材地: 日本アジアハラール協会・本部(千葉市)

	認証申請に関する情報
認証の有効期間	植物系商品(加工・添加物なし): 2年間 畜産物・加工品: 1年間
認証の動向	化粧品、物流、食品原料・加工品等、 様々な分野・業種から申請を受けている
申請プロセス	<p>①ハラール認証取得依頼 ハラール認証取得の申し込み</p> <p>② 事前監査 ハラール認証取得本監査に向け、事前監査を行い、 本監査が円滑に進むよう最終準備を実施</p> <p>③ 必要書類の作成 ハラール認証取得のための必要書類を準備</p> <p>④ 本監査 監査員が工場へ行き、設備等の現場での検査を実施</p> <p>⑤ ハラール認証証明書発行 ハラールマーク付与 監査結果で認証取得が許可されると、 証明書・製品パッケージ等に使用可能な ロゴマークを付与</p> 
申請費用 (目安)	<p>畜産物(鶏肉・牛肉等) * 認証料…20万円～150万円(生産羽数等により個別対応)</p> <p>植物系商品(加工・添加物なし) 例: 野菜、穀類、卵、牛乳、米など * 認証料… 10万円以下 (監査員1名分の交通・宿泊費を除く)</p> <p>加工品 例: 加工食品、化粧品、飲料(水以外) * 認証料…使用原料の確認および製造ラインの プレ監査後、見積書を発行</p> <p>加工品については、各商品に使用されている原材料や製造 ラインにより認証取得の難易度が異なるため、取得までに掛 かる作業工程等を考慮した適切な料金を提示</p> <p>※大学学食は無料</p> <p>※具体的な費用見積は、面談および事前監査にて決定する ため、詳細提示を希望の場合は面談申込を行うこと</p>
更新費用	初回の認証取得費用の30%相当額が目安

調査日時: 2019年11月22日 14:00～ 取材地: 日本アジアハラール協会・本部(千葉市)

	認証申請に関する情報
認証までの期間	2週間～1ヶ月 但し、商品や原材料によって違いがある
認証取得における留意点	認証取得申請前に、各認証団体と直接面談を実施し、監査内容・基準や団体の実態を確認した上で、認証取得先について判断を行うことが望ましい
その他	<p><国内参考> ムスリム・フレンドリー認定について</p> <p>※ホテル、レストラン、旅館、観光施設、医療施設、ホームステイ、教育機関食堂などの事業者を対象に、ムスリムフレンドリー対応のための指導および認証の発行業務を実施</p> <p><ムスリムフレンドリーの定義> ある施設・環境が部分的にハラール基準を満たすこと</p> <p><対象事業者> ホテル、レストラン、旅館、観光施設、医療施設(病院、クリニック) ホームステイ、教育機関食堂(高等専門学校、大学など)</p> <p><主要監査項目> ① 原材料 ② 食器、調理器具 ③ 従業員の役割 ④ 経営者の責任 ⑤ レストランの条件 ⑥ ホテルの条件 ⑦ 洗浄、衛生及び食品安全</p>
ハラールチキン生産関係 詳しくは個別に問合せ	<ul style="list-style-type: none"> ・ムスリムスタッフが、祈りを捧げながら屠鳥に立ち会うことは必須要件 ・1羽ずつ手さばきで屠鳥することは、必須要件ではない(但し、自動屠鳥機械の使用は現場検証要) ・スタンニング(気絶処理) ガスによるものは、不可 電気によるものは、想定通りに屠鳥できなかった場合補佐役のムスリムスタッフによって所定の手順で葬ること等の諸条件を、クリアする必要あり
調査協力者	 <p><メッセージ> 2025年までに、ハラール認証が付与された日本製の商品が、日本のGDPの2%を占めるような環境を創出したいと考えている。そのため、ぜひ様々な企業に認証取得を検討してほしい。</p> <p>ハラールチキンの認証は、西日本地区ですでに複数の実績がある。ハラールチキン認証に関する出張セミナーも無料で行うので、気軽に申し込んでほしい。</p>

* 本レポートは、農林水産省が公開している「ハラール食品輸出に向けた”手引き”(2018年4月更新版)」の記述を基に、この度の訪問調査でヒヤリングした情報を加味して再編したものである。

alic

令和元年度国産食肉等新需要創出緊急対策事業
ハラルチキンに関する国内需要調査報告書

発行 令和 2 年 3 月

発行者 一般社団法人 日本食鳥協会

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 2-9-7

TEL 03-5833-1029 FAX 03-5833-1033



国産チキン

あんしんも、おいしさも。