

# 特集

## 九州のハラールビジネス

ハラールビジネスに取り組んでいる4社をご紹介します。

- ①ハラール商品のパイオニアとして ~餃子をムスリムの人たちへ~  
株式会社吉村商店 吉村 司氏
- ②洋菓子を海の道から世界へ  
有限会社長崎海道 荒木 哲司氏
- ③牛肉生産者と消費者をつなぐオーガナイザーとして ~マーケットをイスラム市場に拡大~  
ゼンカイミート株式会社 萩原 新一氏
- ④アセアン各国と九州・宮崎の中小企業を繋ぐ  
アセアン・プラス株式会社(ASEAN-Plus INC.) 小玉 修市氏

※掲載は取材順 □企画:編集委員会&事務局 □構成・文:株式会社プリミティブ・ドライブ

### ハラール商品の パイオニアとして

~餃子をムスリムの人たちへ~

株式会社吉村商店  
代表取締役 吉村 司氏

も衰退を続けて行く中で、魚価は上昇を続け、また市場価格は競争激化に伴い下降傾向にある中、現在の干物以外にも事業の柱を構築する必要があると判断したためです。

イスラム教について調べてみると、まず信者の方々をムスリムと呼び、またハラール食品というアルコールや豚肉を使用しない食品しかとらないということで、弊社は魚の加工会社であることから十分参入できるのではないかと考えたわけです。

まずはハラールに関して1年ほど情報収集を行いました。マレーシアのジェトロを訪ねたりもしました。マレーシア政府ハラール認証機関(JAKIM)の認証取得の要綱を見るととても難しい。マレーシアでスーパーを覗いてみたら、ハラール商品とハラム商品(非ハラール商品)は区別して並べられていましたが、それほど距離を置くわけでもなく、日本で得られる情報と現実との間にはとてもギャップがあると感じました。確かに認証には厳しい基準がありますが、日本で流れている情報ほど厳しくないのではと感じる部分もあったからです。

そうしたことからとにかく現地の市場調査をしたり、ハラールの見本市へ視察に行ったり、現場の正確な実態をできるだけ見るようにしました。

#### ■ 安心安全な地元食材を使ったハラール餃子

認証が取れるかどうか、不確かな部分をひとつずつ確認していくと同時に、取れた場合に何を製造販

売するののかという商品開発も同時進行で進めました。魚を扱う会社として魚からは離れないという基本があり、なお且つ干物以外の商品とを考え、「肉まん」や「つみれ」などいろんなものを試作検討し、最終的に餃子に行きつきました。

やってみると非常に難しく、皮ひとつとっても製造環境が変わると食感まで違ってきます。日本では価格の安い餃子が数多く店頭に並んでいて、国内で販売するとなるとどうしても低価格のものと比較されるなど難しさもあります。必要な原料を探してまわり、その原料のひとつひとつが本当にハラール基準に合う大丈夫なものかどうか確かめながら開発を続け、地元の農家さんを訪ねては無理なお願いを聞いていただきながら原料を供給していただきました。

開発当時のターゲットはムスリムの人たちでしたが、魚離れを起こしている日本の老若男女にも食べてもらえるものを目指しました。食べやすくするために魚臭さを極力抑え、知らずに食べたら肉の餃子と勘違いするような食感にしています。

また一目で認知していただけるよう色を工夫して佐賀名産の嬉野茶を練りこみ、鮮やかな緑色に仕上げました。地域性を出すために、とにかく佐賀県産の食材を主に集めて使用しています。

#### ■ イスラムマーケットでの営業と物流

結局、ハラール認証とは何かというとパスポートのようなものですが、認証を取ったらその商品が売れるかというところではありません。

私たちも本当に受け入れられるかどうか不安だったので、福岡にあるモスクへ試食していただきに行ったこともありますし、大学の留学生の人たちに試食してもらったりもしました。どんな原料を使っているのか、その規格書を見せながら説明しました。そういう活動をしながら、実際に我々が作ったものを食べていただくには信頼が最も必要だと感じ、コーランを聴く会やラマダン明けのパーティーなどに参加しました。

また海外の展示会に参加して、その場で試食してもらった結果、良い評価を受けることができたとしても、ではどうやって商品を流通させるかという問題がありました。信頼できて冷凍品を扱って小ロットでも大

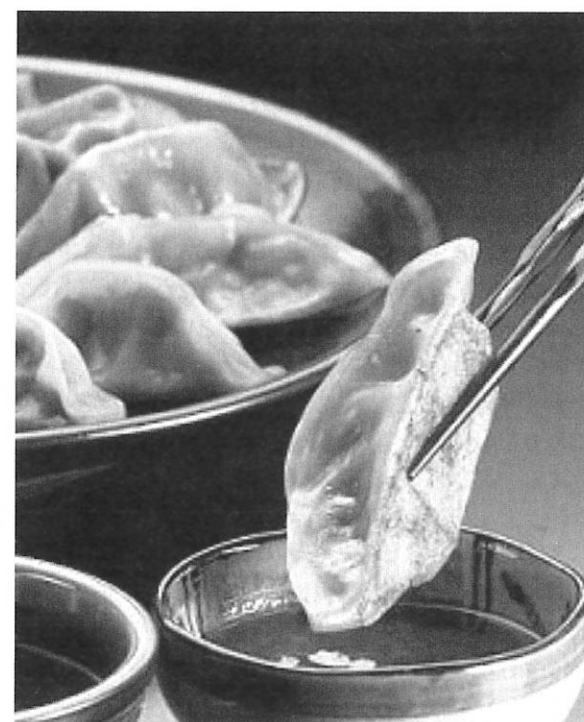
丈夫な現地のディストリビューターを探し、物流網を築くことにとても苦労します。

現在はおもにインターネット通販と直売で販売しています。海外はスポット的に商談がまとまったときに出荷していますが、商談が決まって物が流れるまでに場所によっては約半年かかったりするので、コンスタントに輸出できるよう準備をしています。

#### ■ ハラール認証でチャンスが広がる

他社よりも比較的早い段階で認証を取ったことで問い合わせも多いです。2020年の東京オリンピック開催に向けて多くの方がインバウンドをつかもうとハラール認証取得に関心を示しておられますが、しっかりと調査をし情報を収集して準備を整えることが重要だと思います。

ムスリムの人口は今後も増え続けることが予想され、巨大なマーケットであり続けることは間違いありません。また、考え方によっては、ハラール認証は単にムスリムの人向けというだけでなく、食品製造の見地からすると大切なポイントを押さえた製造基準とも考えられるのではないかと思います。そのマーケットは、より大きいと考えられないでしょうか。



#### 【会社概要】

所在地:佐賀県唐津市海岸通7182-293  
事業内容:水産加工品製造販売、冷凍加工品仲卸、小売  
設立:昭和29(1954)年4月  
ホームページ: <http://yoshimura888.com/>

#### ■ 水産加工からハラール商品開発へ

弊社の創業は昭和29年です。イワシの丸干し加工から始め、各種の魚の干物を世の中に送り出してから丸60年が経ちました。私たちの商品が日本で愛され、海外にもお届けできるということは、私たちの大きな喜びです。

ハラールに取り組みはじめたきっかけは、4~5年ぐらい前にニュースでイスラム教徒の人口が増え続けているという情報を得たことでした。

近海の水揚げ量が年々下がっていき、水産加工業