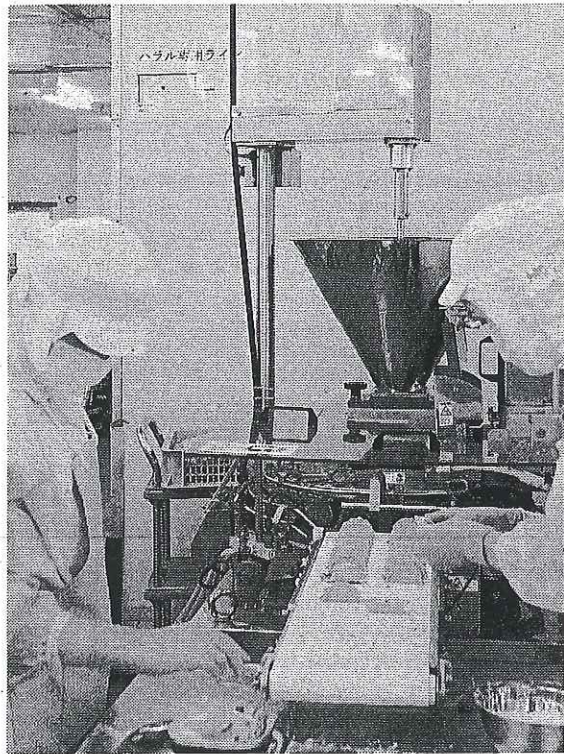


「ハラール」に熱視線

イスラム教の戒律に基づいた方法で製造する商品認定する「ハラール認証」が注目を集めている。豚肉やアルコールを厳しく禁じられているイスラム教徒は世界中に約17億人。少子化で国内市場がしぼみ、領土問題で中国市場の先行きも不透明になる中、認証を得て、170兆円ともいわれる巨大なハラール市場への参入を目指す企業や団体が九州でも増えている。

イスラム教の商品認証



ハラール認証を受けた吉村商店のギョーザ製造ライン。機械の使い回しは認められないため、すべて新設した
—佐賀県唐津市

ハラールとはアラビア語で「許されたもの」という意味。イスラム教の戒律に適合して製造された飲食品や医薬品、化粧品などに与えられる。イスラム教では豚肉やアルコールが禁じられているほか、牛などの食肉加工の手順なども細かく定められており、原材料名を見ただけでは判別できないものが多い。そのため、イスラム教徒にとっては、ハラールマークの有無が購入の判断

認証機関 九州1団体

材料となる。ハラール認証を行う機関は各国で異なり、イスラム教が国のマレーシアでは、政府の産業振興機関などが認証を行う。日本国内の認証機関は、宗教学法人やNPO法人など約10団体とみられる。九州では、NPO法人「日本アジアハラール協会」（事務局・福岡市）が唯一の認証機関という。



魚肉ギョーザ、ゆずごししょう、病院食、牛肉卸……

170兆円市場へ九州も

皮が緑色のギョーザは、見慣れないアラビア語のマークが入った袋に包まれていた。佐賀県唐津市の水産加工吉村商店が昨年発売した「アシアン餃子」は、その名の通り世界戦略商品だ。消費者の魚離れに悩んでいた同社の吉村社長が「ハラール」の存在を知

り、2009年から商品化に挑戦。食べやすいギョーザに決めて、豚肉の代わりに地元産アジのすり身を使用。「佐賀ブランド」をPRするため、皮にも地元茶葉を練り込んだ。昨年10月に認証を取得し、インターネットで発売。今後はシンガポール、インドネシアのAが特産のゆずごししょう

イスラム教徒向けに国内スーパーにも販売する。吉村社長は「ハラール市場は将来にわたって成長が見込める。現地生産も視野に、5年後にはギョーザだけで売上高1億円を目指す」と意欲的だ。地場ではこのほか、昨年末に福岡県東峰村のJAが特産のゆずごししょう

製造を手掛けるロイヤルホールディングス(HJ)、福岡市)は7月、大阪府東淀川区の淀川キリスト教病院で病院食や外来患者向け食堂などの業務委託を受注した。同社は1999年ごろ、本社工場や関西国際空港内工場に専用スペースや専用調理器を確保した「ハラールキッチン」を開設。現在は関空だけでマレーシア航空やカタール航空に機内食を卸して

いる。淀川キリスト教病院は滞在型治療で外国人患者の受け入れに力を入れており、ハラールフードに対応できるロイヤルHDを選んだ。同社の菊地唯夫社長は「ハラールのノウハウがあることが、ビジネスチャンスにつながる」と話す。食品メーカーでは、食肉加工会社ゼンカイミー(熊本県錦町)も昨年認証を取得。首都圏のレストランに牛肉を卸して

ハラールビジネスは、日本ではこれまで一部大手企業が認証を受けて海外展開をしていた程度で、関心は高くなかった。しかし、巨大市場を求めると中小企業でも需要が高まり、最近では東京、大阪などで認証を請け負う団体が発足。九州でも佐賀県を拠点にハラール認証のコンサルティングを手掛ける行政書士の岡野英克氏が中心になって今年

5月、NPO法人「日本アジアハラール協会」を設立した。ただ、認証を得るには国内で数十万~数百万円かかるといわれ、海外であれば1千万円以上かかるケースもあり、中小企業には負担が小さくない。豚の脂や皮は乳化剤やゼラチン、コラーゲンに利用され選別が難しい。ハラール以外の食品との機器の共用も禁じられ、専用機器が必要だ。それでも岡野氏は「製造ラインが複雑化していない中小企業こそ参入のチャンスは大きい。九州はイスラム教徒が多い東南アジアにも近く、商機はある」と、積極的な挑戦を呼び掛けている。

(下村ゆかり)