

日本におけるハラル供食の情報提供の現状

Current Status of Information Provision on Halal Meals in Japan

久宗 周二

(神奈川大学)

Shuji Hisamune (Kanagawa University)

1. はじめに

きっかけとしては、2019年8月にマレーシアでプトラ大学の先生方と打ち合わせした時、イタリアのフィレンツェに国際学会に1週間行くのだが、ハラル食を提供する店がないために、買い出しを行っていた。オリ・パラで来日するムスリムの人たちの便宜を図りたいと考えた。

国土交通省観光庁が発表したムスリムに関する市場規模 [1] として、2010年時点でのムスリム人口は世界人口の23%を占める16億人であり、割合、人数ともに伸びていくと予想されている。図1に観光庁が記載した2010年から2050年にかけての世界の宗教別人口予想グラフを示す。2017年の訪日外国人旅行者数は図2より、マレーシアからは前年比12%増の約44万人、インドネシアからは前年比30%増の約35万人とムスリムの多い東南アジアの国からの訪日外国人旅行者が増加している。訪日外国人のムスリムの割合が多くなることが予想される。

ムスリム旅行者の目線での日本は食事対応の充実度、礼拝スペースの有無で評価が低く見られており、ムスリム旅行者の規模も欧米や東アジアのような対応がある程度、整備されている国と比べ

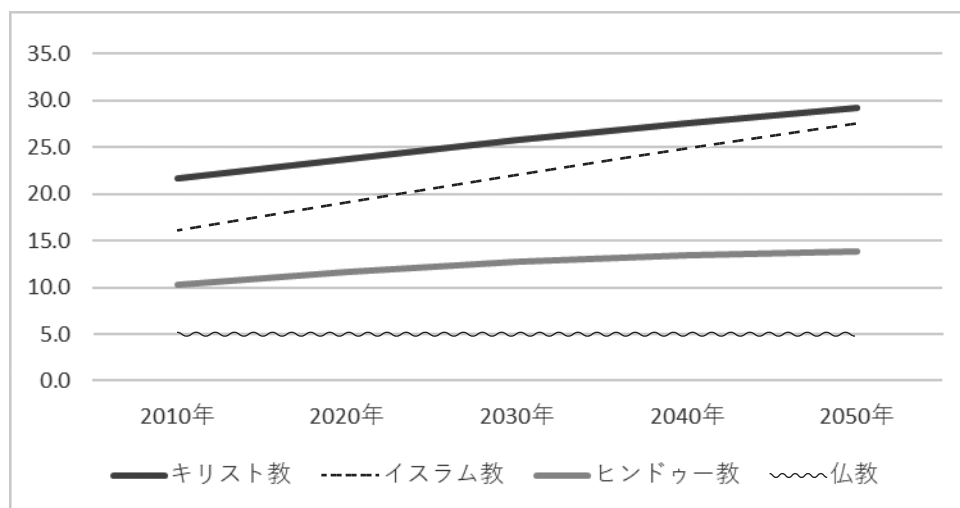


図1 世界の宗教別人口予想グラフ（単位：億人） [1]

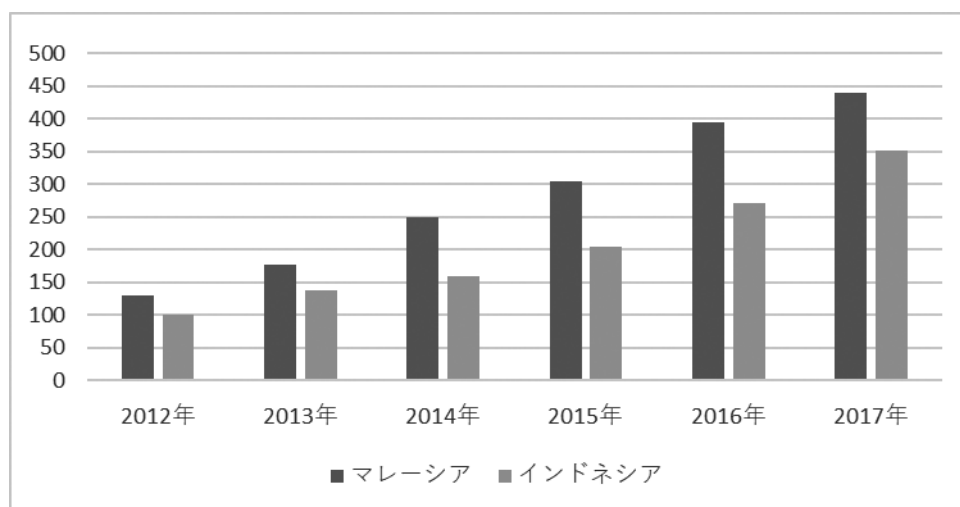


図2 訪日外国人旅行者の推移（単位：千人） [1]

て少ない。訪日外国人消費動向調査 [1] (2017 年) では、マレーシア、インドネシアともに「日本食を食べること」が訪日前に一番期待していたこととして挙げられていたが、訪日経験のあるムスリムやムスリム向けツアーを取り扱う旅行会社からは、「食べ物やその成分の表示が不十分であること」、「食事ができるお店が少ないこと」、「ムスリム対応を行っている施設の情報が不十分であること」に困っているとの声が挙げられている。

日本食を食べたいムスリム観光客に対して特に和食や郷土料理の食事環境整備が求められている。

前述で挙げているムスリム [2] について説明していく。ムスリムとは、イスラム教徒という意味を持つ言葉である。ムスリムの宗教的食文化 [2] として豚肉とアルコールの摂取禁止とされているが、豚以外の肉もイスラム教の方式にのっとって屠殺されたもの以外を食べることが禁止されている。ムスリムの食す食品はイスラムハラル食品と呼ばれており、イスラム教の教えにおいて「許されている」を意味するアラビア語である。屠殺は喉を一回で切り裂く形で行われ、その間に心のなかで神への祈禱をあげることから動物は痛みを感じないとされている。屠殺した後血をすべて抜く工程も必要となっており、電気ショックで屠殺した肉も禁止されている。また、肉だけでなく、動物性油脂やゼラチンのような動物性原料の食品材料が、ハラルに反していないことを確認しなければ、食べてはいけない。ハラル食品であることを証明できるものとしてハラル認証マークがあり、以下に図 3 のマレーシア JAKIM が認証したマーク [3] を記載する。

ハラル認証は、各国の団体が定めた認証制度 [4] である。「ハラル」がイスラム世界共通の規範、「概念」であるのに対して、ハラル認証は各国が定めた「制度」のことである。マレーシアであれば、マレーシア・イスラーム開発庁 (JAKIM)、インドネシアはインドネシア・ウラマー評議会食料・薬品・化粧品研究所 (LP-POM-MUI) というように国によって管轄が分かれている。一般にハラル認証取得では、その製品の原材料から消費者の手に渡るまでの過程でハラルに反するものに触れてはいけない。ハラル食品を製作するにあたって製造ラインを別にし、ハラルに反するものとの接触はないかをチェックする必要がある、製品の加工度合いが大きいほどに認証取得の難易度が増す。また、日本国内 [5] では、日本ハラル協会、日本ムスリム協会、日本アジアハラル協会 (NAHA)、マレーシアハラルコーポレーションなどの団体・社が国内でハラル認証を行っている。しかし、日本でのハラル認証機関のハラル基準は各機関によって異なり、取得の難易度や機関はそれぞれ異なる。ハラル認証機関は各国との相互認証を行っており、認証を取得した国以外でも有効となる。マレーシアのイスラム証は信頼性が高いとされており、マレーシア以外のイスラム国



図3 マレーシア・イスラーム開発庁「JAKIM」のハラル認証マーク [3]

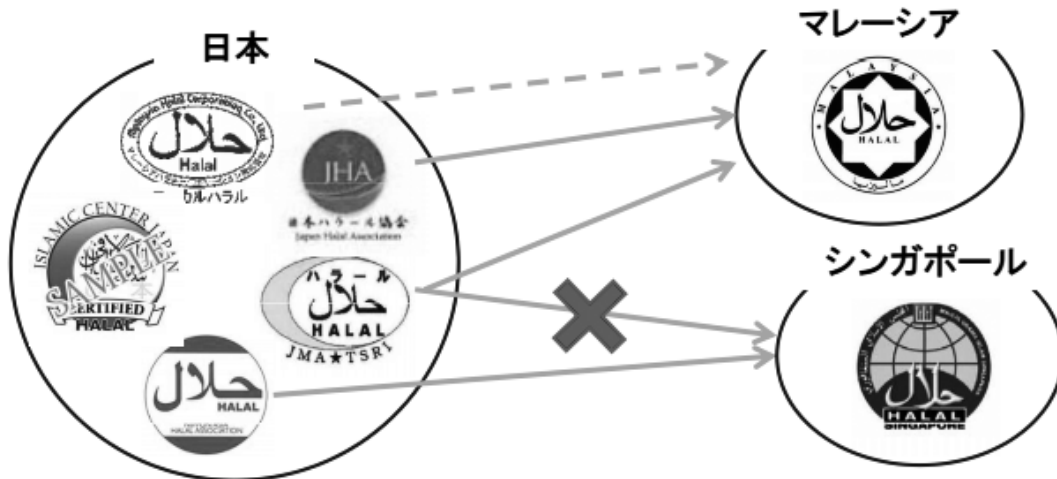


図4 日本のハラル認証の相互性 [5]

でも広く通用する。日本のハラル認証機関でハラル認証を取得することは可能であるが、ハラルとして認められる国が図4のように限定されてしまう。ムスリムが訪日するにあたって日本食やハラル食が食べられる場所を知れる方法や情報が多くない。また、認証によって信頼性の高低差があるため、その情報の記載、成分表示の詳細が知れることが重要である。

先行研究として横浜のムスリム旅行者向けガイドブック [6] がある。レストランの基本情報、対応状況が記載されている。対応レストラン 30 か所、礼拝対応施設 10 か所が載っている。本研究では、さらに多くの詳細な情報と最寄り駅のルートを載せる。また、レストランだけでなく食品販売店も視野に入れる。

ムスリム観光客は、旅行の際には外食をすることが前提となっており、口にするものがハラルであるかイスラムや食品化学の専門家が認定を行うハラル認証団体がイスラム諸国のみならず日本のような非イスラム諸国にも誕生し、ムスリムの食品・レストラン選びに貢献している。沖縄では、尖閣諸島問題によって中国人観光客が激減して月 1000 人を割る人数となった。そこで、ムスリム観光客にスポットを当てた取り組みを開始した。沖縄県では、行政や業界団体、ハラル認証団体が、東南アジアを中心とする外国人ムスリム観光客の誘致と食品輸出に取り組んでいる。特産品の生産と市場の開拓を行って沖縄の食品を根付かせていくことや空港・ショッピングモールに礼拝室を設置した。礼拝室を設置した場所では、ムスリム対応の食品を提供できるレストラン・食品コーナーを設置するなどを行った。

結論として沖縄県でのムスリム観光客への取り組みが本格化した 2013 年からおよそ 3 年が経過して問題点が浮き彫りになった。ハラル認証を取得する飲食店がなかなか増加しない。認証取得にかかるコストが高く、食品の混入のチェックに手間がかかる。費やしたコストの割には採算が合わないという費用対効果の悪さが問題視されている。[7]

本研究では初めにムスリムの多いマレーシアでの実態調査を行い、日本の各空港、横浜、神戸でのハラルレストランなどでの実態調査を行った。

2. クアラルンプール近郊でのレストランを中心とした現地調査

クアラルンプール市街地の日系百貨店食品売り場2店、日系スーパーマーケット1店、スーパーマーケット6店、フードコートやレストラン約20店をなどの、日本食や日系企業が製造した商品の陳列方法などの現地調査を行った。レストランなど飲食店舗をはじめとして、スーパーマーケットや薬局など小売店舗で扱う商品の多くでハラル認証が取得されており、ハラル・ロゴが、レストランの入り口や商品パッケージなど、消費者が容易に確認できる場所に掲示されている。



写真1 日系百貨店



写真2 ノーポーク、ノーアルコールの幟



写真3 和牛を提供する飲食店



写真4 日本食のフードストリート

まず日系企業が販売している製品でハラル対応をしているものが少なかった。私たちが調査した限りではマヨネーズ1社、インスタントラーメン2社、日本茶1社などであり、醤油や調味料、お菓子、食品などは対応をしていなかった。イスラム教の教義にもとづいたハラルへの配慮が必須となっており、マレーシアで最も多いマレー系（約67%）を買い控えることが考えられる。特に驚いたのが日本では販売している大手醤油メーカーのハラル対応の醤油が日系百貨店でも販売をされていなかった。魚などの新鮮な素材は売られているために、刺身や煮つけなど和食を作る際に支障になると考えられる。

同様に中心市街地にあるレストランなどでは、ハラルの認証を取っていないがために、中華系の



写真5 日本の調味料



写真6 インスタントラーメン

人の利用が中心で、マレー人の利用はなく、それがゆえに、昼の書き入れ時も認証を取っていない店のかんこ鳥が鳴いていた。世界文化遺産に登録された和食は関心が高い。しかし、ハラル認証がなければマレー人は食べない。実際にラーメン屋の前で小さな子供を連れた家族づれが、「ノーハラル」と言って、立ち去って行った。「良いものは必ず売れる」と日本人は考えているかもしれないが、マレー人にとってハラルの認証がない食物は食事の対象にならない。しかし、店舗によってはハラルの認証を取り、ハラルに対しても、積極的に販売しようとする企業もある。



写真7 ラーメン店街 入口



写真8 ラーメン店街

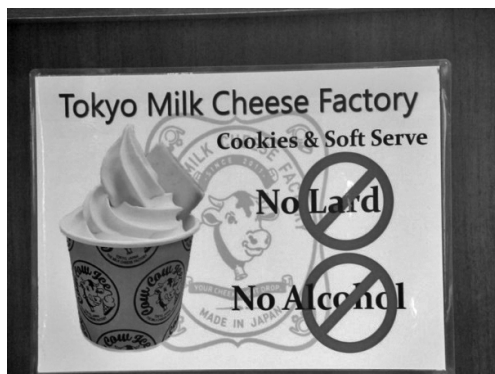


写真9 ノーボーク、ノーアルコールの表記



写真10 日本茶

日本茶やカップラーメンなどが認証を取っていた。認証を示すポップなどもなく他の未認証の食品とともに販売をされているために、埋もれてしまっている。解決方法としては、ハラルの認証を受けていることを明示したり、ハラルエリアとして区切ったりすることによりわかりやすくする。などの対応が必要である。

その一方で、クアラルンプール近郊の外資系スーパーでは、基本的にハラル対応の商品しか置いておらず、日本製の日本茶はハラル対応の一家のみで、後は中国製とイギリスで梱包された緑茶の3種類が販売していた。結局は、日本製品が良いか悪いかではなく、ハラルの認証がなければ、販売のチャンネルに乗らないのである。特に近郊の日系スーパーマーケットは、ハラル認証の商品しか取り扱っていなかった。米と日本茶は、日本製品が置いていなかった。



写真 11 日系のアンテナショップ



写真 12 日系コンビニエンスストア

マレーシアの大学教員にヒヤリングしたところ、韓国や台湾がハラルの認証を取り積極的に動いているようである。実際に韓国のインスタントラーメンは、韓国ハラル協会で認証を受けたものを積極的に販売していた。日本も政府などが宗教的な事と別と考えて、ハラル認証に関わる費用を補助などする必要がある。

マーケティングを考えれば、まだ販売チャンネルを増やす可能性がある。最近マレーシアに進出した日本のコンビニエンスストアファミリーマートは、現地のテイストなどの研究を重ねて進出をした。写真の店舗はクアラルンプール郊外の大規模ショッピングモールに出店しているものだが、日本のものとは違い棚が飲み物、パン、おにぎりの3台しかなくアイテムを絞っていた。(他にフルラインアップの店舗もある) また、レジカウンターではおでんを販売しているが、現地の味に合わせたトムヤンクン味、また現地の食べ物に合わせて団子の様にして、ツミレなどを串刺しにして販売している。販売アイテムを絞ってこれで利益が上がるか疑問に思ったが、おにぎりとおでんが現地では好評で、レジに列をなして買っていた。特に、おでんは専用のレーンがあり列も多かった。現地の大学の研究者に聞くと、おにぎりも、おでんも大人気で、特におでんは昼食としてとても人気がある。他の日本から進出したコンビニエンスストアが不振と聞いているので、現地の実情を踏まえた対応で可能性がある。もちろんハラル認証は必要である。

世界文化遺産になった「和食」はマレーシアでも人気があり、おいしそうな鰯、刺身、天ぷら、すき焼きも、見るだけでハラル認証がなければ食べられない。ハラル認証を受けるといふ、努力を怠っているために日本からの品物が売れない。マハテル元首相の「ルックイースト政策」の効果か、日本に対してマレーシア国民のイメージが良く、クアラルンプールの中心地や郊外のお茶屋、菓子屋などではあえて、日本語と英語の標記しかない店舗もある。その一方で日系スーパーは、一切日本語表記もなく、カップラーメンは韓国製が多数を占めて、米や日本茶などでは日本製品は販売していなかった。

現場に行って、現場で何を求めているかを考えてはじめて有用になる。かんこ鳥が鳴くレストラン、一房一万円の日本産ブドウを見ると、「日本は改善が進んでいる」という過去の遺産から目を覚ませず、日本人は改善を忘れてしまったのではないかと考えている。



写真 13 日本語による店舗表記



写真 14 日本語による店舗表記

次の研究ステージとしてはムスリムに対応した食品の開発や、現在日本にあるムスリムに対応した食事などの情報提供を考えていく。

(神奈川大学国際センター ニュースレターを一部改変の上掲載)

3. ハラル表示などの現状調査

1. 研究目的

本研究の目的は、ハラル認証マークを取得した店舗マップを通じ、ムスリムやハラル食品の情報を発信することで、日本人のムスリムに対する理解を深め、ムスリム観光客やムスリム留学生の生活をよりよいものにすることを目的としている。

日本は島国であり、他国の宗教文化に触れる機会が少ない。2020年東京オリンピック・パラリンピック開催決定の影響で外国人観光客数が年々増加の一途をたどっている。訪日される外国人の中でもムスリム観光客は宗教的食文化があり、私たち日本人が興味関心を持ち偏見を持たず理解を深めることが必要である。

ムスリム観光客やムスリム留学生が、飲食店での表示が見えないことに不満を感じている。特に、言語の通じない異国では、店の入り口や看板などに表示されているかが重要である。

2. 研究方法

ハラル認証している食品を販売している食品店やハラル認証された食材を用いて作っている飲食店の外観を撮影して、ハラル認証の有無、認証などのハラルを対応しているか表示の有無、外国語のメニューに対応しているかを店外に表示されているかを調査する。

対象としては海外からの利用者が多く利用する国際空港4か所（羽田、成田、関西国際、新千歳）と、観光客が利用する神奈川県横浜市中心部、兵庫県神戸市中心部を対象に調査した。

空港のHPまたはムスリム向けのガイドブックに従って2022年～2023年に現地に行き調査した。なお、感染予防のために、接触を避け外観のみの調査を行った。

3. 空港における実行調査

3.1 羽田空港（2022 年 10 月 調査）

日本最大の空港でありコロナ前の令和 4 年の年間利用者数は合計 5981 万人である。
ただし、コロナにより大幅に利用客が減った。



写真 15 第 3 ターミナル

【店舗 A トルコ料理店】

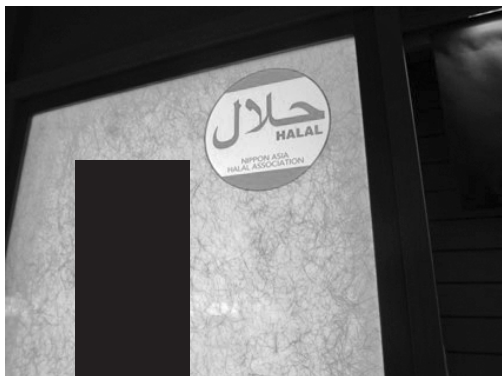


写真 16 ハラルのマークをつけた店舗



写真 17 現在は休業中

表 1 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 A	有	有	未確認	休業中

ハラルの表示をしている店舗であるが休業をしていた。

【洋食レストラン 店舗 B、C】



写真 18 第 2 ターミナル 表示なし

表 2 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 B	無	無	無	



写真 19、20 第 1 ターミナル 表示はあるが休業中

表 3 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 C	有	有	不明	休業中

国内線が主な第 2 ターミナルビル、第 1 ターミナルにも 1 店舗ずつ、同じチェーンのハラル対応の洋食店があった。しかし、第 2 ターミナルビル、第 1 ターミナルにも 1 店舗ずつ、第 2 ターミナル 表示なし、第 1 ターミナル 表示はあるが休業中であった。

3.2 成田空港（2022 年 11 月 調査）

【店舗 D 蕎麦店】

日本で 2 位の空港でありコロナ前の令和 4 年の年間利用者数は 1866 万人である。
成田空港第 2 ターミナルにある、蕎麦店を調査した。



写真 21、22 店舗 D の外観

表 4 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 D	有	有	有	

第2ターミナルお蕎麦屋、ショーケースの上部にハラルマークをつけている。また、メニューについても外国語を併記していた。

3.3 関西国際空港（2022年12月 調査）

日本で7位の空港でありコロナ前の令和4年の年間利用者数は合計1144万人である。

【蕎麦屋 E】



写真 23 関西国際空港のフードコート、写真 24 フードコートにあるお蕎麦屋 E



写真 25、26 カウンター頭上のメニュー

表 5 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 E	有	有	有	

カウンター頭上のメニューに、ハラール認証を受けていることを表示している。

3.4 新千歳空港（2023 年 3 月 調査）

日本で 4 位の空港でありコロナ前の令和 4 年の年間利用者数合計 1797 万人である。

【店舗 F】



写真 27、28 店舗 F の外観

表 6 ハラルなどの表示について

	ハラールの認証の有無	ハラールの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 F	無	有	有	

国内線ターミナル 3F の海鮮丼屋、ショーケースの端にハラール認証を受けていることを表示している。

【店舗 G】



写真 29、30 店舗 G の外観

表 7 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 G	無	無	有	

国内線ターミナルのフードコートにカレー屋もハラルに対応していると案内されていた。ハラル認証の表示はなかった。

食事をする場所もインフラの一つとして整備していくとともに、関西国際空港の例のようにハラル認証をメニューに表示するなど利便性を高める必要がある。

4. 横浜のハラルの実情について（2023 年 4 月 調査）

先述した横浜ハラルマップ〔6〕を基に調査を行った。

【飲茶店 H】



写真 31、32 店舗 H のメニュー

表 8 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 H	無	有	有	

飲食店の 2 階にあるカフェテリア形式の中華料理店である。ハラル認証は受けていないが、豚とアルコールを使っていない説明書きがある。

【トルコ料理店 I】



写真 33、34 店舗 I の外観

表 9 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 I	無	無	無	

雑居ビルの 2 階にある店舗で、ハラル認証の有無、外国語のメニュー表記はなかった。

【インド料理店 J】



写真 35、36 店舗 J の外観

表 10 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 J	有	有	有	

外に出した看板などに、ハラル認証を受けていることを表示し、外国語併記のメニューを提示していた。

【トルコ料理店 K】



写真 37、38 店舗 K の外観

表 11 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 K	有	有	有	大きく表示されてわかりやすい

外に出した看板などに、ハラル認証を受けていることを表示し、外国語併記のメニューを提示していた。

【和食店 L】



写真 39 店舗 L の外に出しているメニュー

表 12 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 L	無	無	無	

ビルの地下にある店舗で、ハラル認証の有無、外国語のメニュー標記はなかった。

【スープ料理店 M】

表 13 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 M	無	無	無	

※写真は、大規模商業施設内のため撮影不可

カウンター頭上のメニューに、ハラル認証を受けていることを表示している。
大型商業施設にある店舗で、ハラル認証、外国語のメニュー標記はなかった。

【飲茶店 O】

表 14 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 O	無	有	有	

※写真は、大規模商業施設内のため撮影不可

店舗 K の系列店。飲食店の 2 階にあるカフェテリア形式の中華料理店である。ハラル認証は受けていないが、豚とアルコールを使っていない説明書きがある。

5. 神戸のハラル現状調査 (2023 年 4 月 調査)

店を選定するにあたりフードダイバーシティの作製した「神戸市ムスリムフレンドリーマップ」を用いて調査した。¹⁰⁾



写真 40 神戸中央区にあるモスク

この周辺にハラル対応の飲食店が多い。

【トルコ料理店 P】



写真 41、42 店舗 P の外観

表 15 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 P	無	無	有	

飲食店の上階にある店舗。1 階にある看板などにはハラル認証や、外国語メニューはなかった。

【焼き肉店 Q】

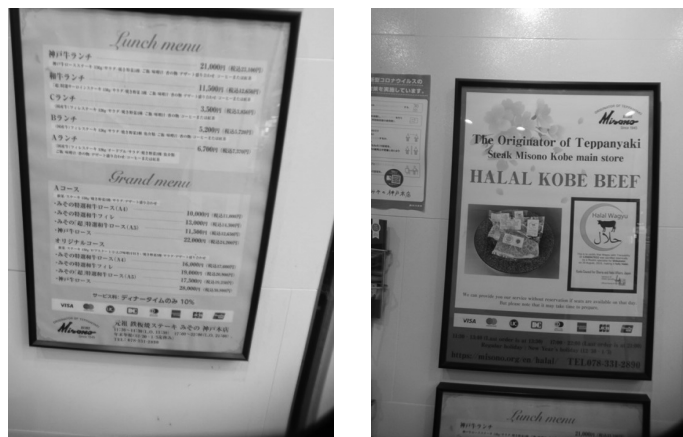


写真 43、44 店舗 Q

表 16 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 Q	有	有	無	

飲食店の上階にある店舗。1 階にある看板などにはハラル認証を受けた神戸牛を提供することを明示していた。外国語メニューはなかった。

【食品販売店 R】



写真 45 店舗 R の外観

表 17 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 R	有	有	有	

ハラール食材の専門店。ハラール認証を受けていることを表示している。

【料理店 S】



写真 46 店舗 S の外観

表 18 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 S	有	有	無	

店の看板に大きく、ハラール認証を受けていることを表示している。

【食品販売店 T】



写真 47、48 店舗 T の外観

表 19 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 T	有	有	—	

店の入り口に大きく、ハラル認証を受けていることを表示している。

【トルコ料理店 U】



写真 49、50 店舗 U の外観

表 20 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証 の有無	ハラルの認証 マークの表示	メニューの 外国語表記	その他
店舗 U	有	有	有	

看板、メニューにハラル認証を受けていることを表示し、外国語併記のメニューを提示している。

【食肉販売店 V】



写真 51、52 店舗 V の外観

表 21 ハラルなどの表示について

	ハラルの認証の有無	ハラルの認証マークの表示	メニューの外国語表記	その他
店舗 V	有	有	—	

食肉販売店。ハラル認証を受けた神戸牛を提供することを明示していた。外国語メニューはなかった。

◎まとめ

海外からのムスリムの観光客が来る場合、言葉が通じない国でハラルの表記外国語のメニューがあることは安心に通じると考えられる。神戸ではその両方を表記した店が多かった。今後も、外観でわかる店が増えることが望まれている。

4. ハラル供食による地域活性化の取り組み

1. 栃木県佐野市の事例

栃木県佐野市は関東平野の北部に位置する人口 11 万人の都市である。ムスリムに対し特化したインバウンドマーケティングを考えた町おこしとしている。2020 年に栃木県佐野市役所にヒヤリング調査をした。

当初は、他の自治体同様インバウンドを行おうとしたが、出遅れてしまった。ニッチの市場としてムスリム向けインバウンドを展開している。

当初はラーメン店がムスリム向けのアルコール、豚を使っていないラーメンを提供した。有志が中心になり、「両毛ムスリムインバウンド推進協議会」を設立して、以下のような活動をした。現在佐野市では、ムスリム向けツアー実施、ムスリムフレンドのラーメン、餃子、居酒屋メニューの供食を行っている。宿泊やアウトレットなどに、お祈り部屋を設置して、ムスリム向けイベントとして BBQ 大会などを開催している。

表 22 両毛ムスリムインバウンド推進協議会の経緯

2015 年

11月 「両毛ムスリムインバウンド推進協議会」設立

2016 年

03月 日光軒のハラル餃子がNIPPON QUEST 食部門で年間アワード受賞

07月 第1回ムスリムソン開催

06月 ムスリムインバウンドセミナーを開催（～10月、全3回）

08月 現地旅行会社インドネシア Japan Halal Tour Center と佐野市と3者間による
MOU を締結

10月 インドネシアで開催された「Garuda Islamic Fair」に出展

11月 インドネシアで開催された「International Islamic Expo 2016」に出展

11 月 「Halal Expo Japan 2016」に出展

2017 年

07 月 「両毛ハラル BBQ in 佐野」 開催

07 月 「オープンモスク」開催

11月 第1回両毛ムスリムインバウンド推進協議会チャンピオンズトロフィー共催

11月 国際交流イベント「さのトワイライトフェスタ」共催

11 月 「Halal Expo Japan 2017」に出展

2018 年

03月 「患者用指さし確認シート」作成・公開

06月「両毛ハラル BBQ in 佐野」開催

07月 「海外&インバウンドマーケティング2018」 出展

2019 年

03月 インドネシアで開催された「Japan Travel Fair 2019」に共同出展

[illegible]

図5 佐野市のハラルマップ



写真 53 佐野市役所



写真 54 ハラル対応ラーメン店

2. 長崎県松浦市

西日本魚市は、松浦魚市場を運営する卸売業者である。西日本魚市場で取り扱う水産物は、旋網漁業による水産物が主となる。沿岸漁業の水揚げも行われているが、水揚げ量は少ない。西日本魚市に水揚げを行う旋網船団は、2022 年 4 月現在、小型が 21、大中型が 13 であった。2021 年度の年間水揚げ回数は、それぞれ 1、716 回、731 回であった。2021 年水揚げ量は約 6 水揚千トン、水揚げ額は約 92 億円（旋網以外の小規模沿岸漁業を含む）。

西日本魚市では、水揚げ時に水産物をサイズ別に選別するための大型機械を使用している。選別した水産物は外気に触れないまま、自動軽量で箱詰めされて、自動搬送されて急速冷凍される。EU の基準に対応した施設であり、ドバイなどにも輸出している。



写真 55 長崎県松浦市 選別機



写真 56 長崎県松浦市 選別機

5. まとめ

グローバルイスラム教 Travel Index 2019 によると、非イスラム教主義国において、日本がシンガポール（1 位）とタイ（2 位）に続く 3 位にあって、イギリスと台湾と共にイスラム教の標記 Friendly Countries Ranking にフレンドリーな国に位置付けられる。

日本でもムスリムを受け入れるためにいろいろと整備されている。空港でも礼拝室の整備や、ハラル食の提供を行っている。

しかし、コロナウイルスの感染予防のために外国人の入国規制があり、大幅に営業を縮小していることもある。コロナが終わり今後訪日するムスリムの観光客の増加が見込まれている。空港やショッピングセンターに礼拝室などを設置している。観光客でもハラルに対応する供食できる施設は

必要条件であり、楽しみにもなる。積極な誘致をするとともに、ハラル対応の表示をしていくべきである。

また、横浜や神戸のハラル対応店も調査して、ハラル認証や外国語に対応したメニューの表示をした店舗も多かった。不慣れな土地で言葉がわからないところでは、店の外観に出すことは非常に効果的である。

在日のムスリム（トルコ、インドネシア）による料理の情報提供も重要である。多角的なサービスの提供も必要である。

参考文献

- [1] 国土交通省観光庁、訪日ムスリム旅行者対応のためのアクション・プランの概要、
<https://www.mlit.go.jp/common/001235640.pdf>（参照 2020-4-29）
- [2] 樋口直人、丹野清人、食文化の越境とハラル食品産業の形成：在日ムスリム移民を事例として、徳島大学社会科学研究所第13号、pp. 99-105（2000）
- [3] 農林水産省、国内ハラル認証取得企業のハラル職員輸出取組事例、
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/q_haral.pdf（参照 2020-4-29）
- [4] 村上雄哉、輸出に向けたイスラーム食品の市場の概観～醸造食品におけるハラル対応の留意点を踏まえて～、日本醸造協会誌、第111巻、pp. 728-730（2016）
- [5] 農林水産省、拡大するハラル市場と現状～ハラルマーケットの基礎～、
<https://www.maff.go.jp/tohoku/kihon/yusyutu/kyougikai/pdf/tanaka-siryou.pdf>（参照 2020-4-29）
- [6] 林文子、「ベジタリアン旅行者」とが完成！、農林水産省、国内ハラル認証取得企業のハラル職員輸出取組事例、「ムスリム旅行者」向け横浜ガイドブック
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/q_haral.pdf（参照 2020-4-29）
- [7] 福島康博、ムスリム観光客への対応とハラル食品の輸出、Field+：フィールドプラス：東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所〔編〕 no. 16 p. 10-11, 2016
- [8] 国土交通省ホームページ-統計・データ
(https://www.mlit.go.jp/koku/15_bf_000185.html)
- [9] フードダイバーシティ、神戸市ムスリムフレンドリーマップ、
https://fooddiversity.today/article_4873.html（参照 2023-5-5）
- [10] 井出拓弥、横浜市でムスリム向け食事を提供している店舗マップ作成とその効果に関する研究（中間報告）、神奈川大学工学部経営工学科社会行動科学研究室、2020
- [11] 佐野市、インバウンド（訪日外国人旅行）への取り組み、
https://www.city.sano.lg.jp/kurashi_gyosei/kanko_bunka_sports/kanko/7029.html（参照 2023-5-5）

1. Introduction

As a trigger, when I had a meeting with the professors of Putra University in Malaysia in August 2019, I was going to Florence, Italy for a week to attend an international academic conference, but there were no shops that served halal food, so I went shopping. She wanted to help Muslims coming to Japan for the Olympics and Paralympics.

According to the Muslim market scale [1] announced by the Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism Tourism Agency, the Muslim population as of 2010 was 1.6 billion, accounting for 23% of the world's population. Fig. 1 shows a graph of world population projections by religion from 2010 to 2050, published by the Japan Tourism Agency. In 2017, the number of foreign tourists visiting Japan from Malaysia increased by 12% year-on-year to about 440,000, and according to Figure 2, the number of foreign tourists from Indonesia increased by 30% to about 350,000 from Southeast Asian countries with many Muslims. The number of foreign tourists visiting Japan is increasing. It is expected that the proportion of Muslim visitors to Japan will increase.

From the point of view of Muslim travelers, Japan is viewed as having a low evaluation in terms of the degree of food service and the presence or absence of prayer spaces. less than According to the Consumption Trends Survey of Foreign Visitors to Japan [1] (2017), both Malaysians and Indonesians cited “eating Japanese food” as the most anticipated thing before coming to Japan. Travel agencies that handle tours for Muslims have complained about the lack of information on food and its ingredients, the lack of restaurants that offer meals, and the lack of information about Muslim-friendly facilities. There are voices saying that they are troubled by “something”.

For Muslim tourists who want to eat Japanese food, there is a particular need to improve the dining environment for Japanese food and local cuisine.

I will explain the Muslim [2] mentioned above. Muslim is a word that means Muslim. Pork

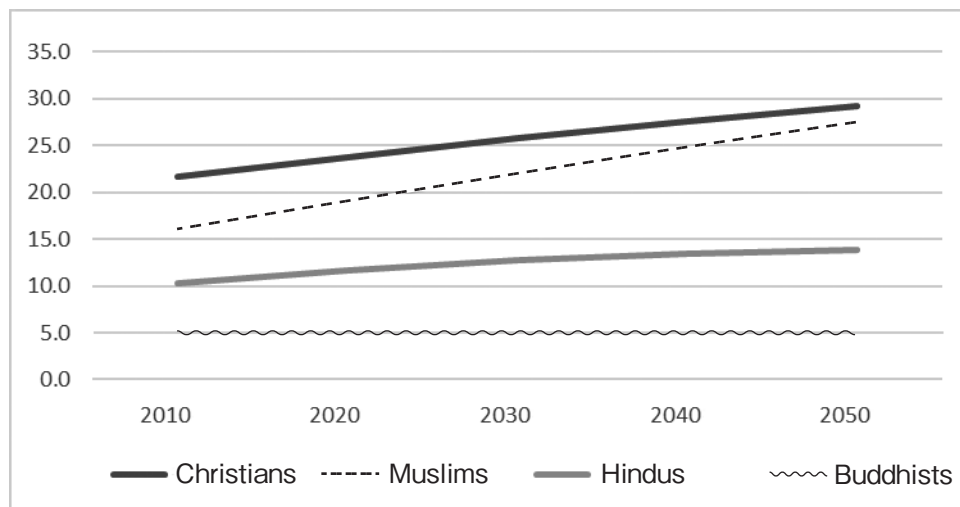


Fig. 1 Population projections by religion in the world (Unit: 100 million people) [1]

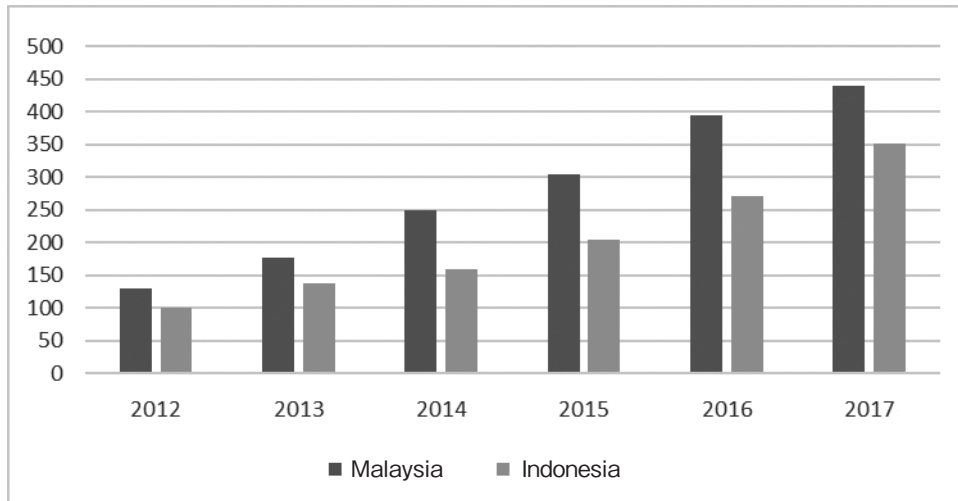


Fig. 2 Changes in the number of foreign tourists visiting Japan (unit: 1,000 people) [1]

and alcohol are prohibited as part of Muslim religious food culture [2], but meat other than pork is also prohibited unless it has been slaughtered according to Islamic methods. It is called Islamic halal food eaten by Muslims, and is an Arabic word with an Islamic flavor that is “permissible” in Islamic teachings. Slaughtering is done by slashing the throat once, and it is said that animals do not feel pain because they pray to the gods in their hearts during the slaughter. A process to remove all blood after slaughter is also required, and meat slaughtered by electric shock is also prohibited. Also, not only meat, but animal-based food materials such as animal fats and oils and gelatins should not be eaten unless it is confirmed that they are not halal. There is a halal certification mark that can prove that it is a halal food, and below is the mark [3] certified by JAKIM Malaysia in Figure 3.

Halal certification is a certification system [4] established by organizations in each country. “Halal” is a common norm or “concept” in the Islamic world, whereas halal certification is a “system” established by each country. Malaysia has the Malaysian Authority for Islamic Development



Fig. 3 Malaysian JAKIM Halal certification mark[3]

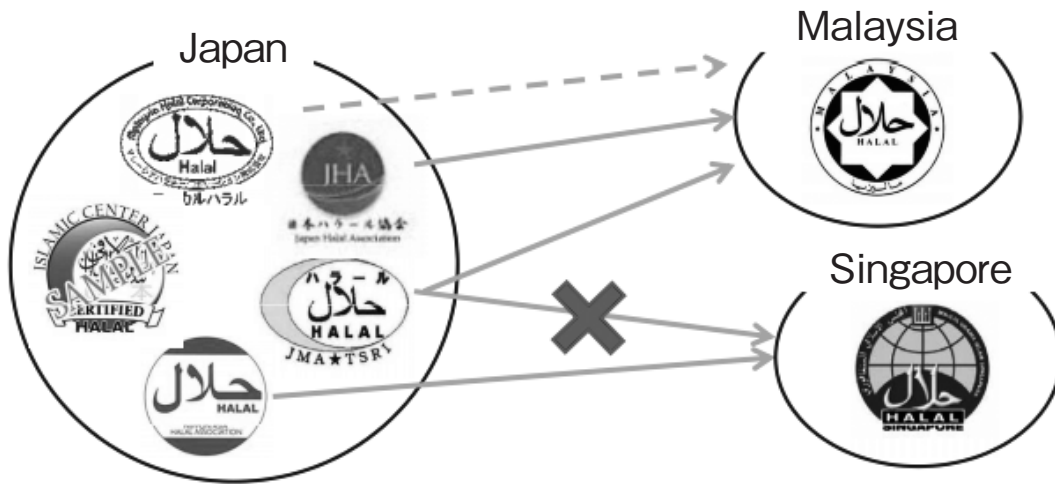


Fig. 4 Reciprocity of Halal certification in Japan [5]

(JAKIM), while Indonesia has the Food, Medicine and Cosmetics Institute of the Ulama Council (LP-POM-MUI). In general, halal-certified products must not come into contact with anything that violates halal in the process from the raw materials of the product to the hands of consumers. When producing halal food, it is necessary to separate the production line and check whether there is any contact with anything that violates halal. In addition, in Japan [5], organizations and companies such as Japan Halal Association, Japan Muslim Association, Japan Asia Halal Association (NAHA), and Malaysian Halal Corporation are halal certified in Japan. However, the halal standards of halal certification bodies in Japan differ from one institution to another, and the degree of difficulty in obtaining certification and the institution differ from one another. The halal certification body performs mutual certification with each country, and it is valid even in countries other than the country where the certification was obtained. Malaysian Islamic certificates are considered to be highly reliable and widely accepted in Islamic countries other than Malaysia. It is possible to obtain halal certification from a Japanese halal certification body, but the countries that are recognized as halal are limited as shown in Figure 4. When Muslims visit Japan, there are not many methods or information to know where they can eat Japanese food or Halal food. Also, since there is a difference in reliability depending on the certification, it is important to know the description of the information and the details of the ingredient labeling.

As a previous study, there is a guidebook for Muslim travelers in Yokohama [6]. Basic information and response status of the restaurant are described. There are 30 compatible restaurants and 10 prayer facilities. In this study, we will put more detailed information and route of the stop-over stations. In addition to restaurants, food stores will also be considered.

It is assumed that Muslim tourists eat out when they travel, and there are halal certification organizations that certify whether what they eat is halal or not, not only in Islamic countries but also in Islamic countries. It has also emerged in non-Islamic countries such as Japan, helping Muslims choose food and restaurants. In Okinawa, due to the Senkaku Islands dispute, the number of Chinese tourists has plummeted to less than 1,000 per month. Therefore, we started an initiative that focused on Muslim tourists. In Okinawa Prefecture, the government, industry groups, and halal certification bodies are working to attract foreign Muslim tourists, mainly from Southeast

Asia, and to export food products. We produced special products and cultivated markets to make Okinawan foods take root, and we set up prayer rooms at airports and shopping malls. In the place where the prayer room was set up, we set up a restaurant and food corner that can provide Muslim-friendly food.

In conclusion, about three years have passed since 2013, when Okinawa Prefecture started full-scale efforts to attract Muslim tourists, and problems have come to light. The number of halal-certified restaurants is not increasing. The cost of obtaining certification is high, and it takes time and effort to check for food contamination. Poor cost-effectiveness, which is not profitable for the cost spent, is being viewed as a problem. [7]

In this research, we first conducted a fact-finding survey in Malaysia, where there are many Muslims, and then conducted a fact-finding survey at each airport in Japan, as well as halal restaurants in Yokohama and Kobe.

2. Field survey focusing on restaurants in the outskirts of Kuala Lumpur

We conducted a field survey on the display methods of Japanese food and products manufactured by Japanese companies, including 2 Japanese department store food sections, 1 Japanese supermarket, 6 supermarkets, food courts and about 20 restaurants in the downtown area of Kuala Lumpur. Halal certification has been obtained for many of the products handled by retail stores such as supermarkets and pharmacies, as well as restaurants, etc., and the Halal logo is displayed in places where consumers can easily check, such as the entrance of restaurants and product packages posted.



Photo 1 Japanese department store



Photo 2 No pork, no alcohol banner

First of all, there were few products sold by Japanese companies that were halal-compliant. As far as we have researched, only one mayonnaise company, two instant noodle companies, and one Japanese tea company have responded. Consideration for Halal based on Islamic doctrine is essential, and it is conceivable to refrain from changing Malays (about 67%), which is the largest



Photo 3 Restaurants serving Wagyu beef



Photo 4 Japanese food street



Photo 5 Japanese seasonings



Photo 6 Instant noodles

number in Malaysia. What surprised me most was that Japanese department stores did not sell halal soy sauce produced by major soy sauce manufacturers in Japan. Since fresh ingredients such as fish are sold, it is considered to be a hindrance when making Japanese dishes such as sashimi and simmered dishes.

Similarly, restaurants in the city center are not Halal-certified, so they are mainly used by Chinese people and not by Malays. There were birds singing in the shops that weren't there. Japanese cuisine, which has been registered as a World Cultural Heritage, is of great interest. However, Malays will not eat food without Halal certification. In fact, a family with a small child in front of the ramen shop said "no halal" and left. Japanese people may think that "good products will always sell", but for Malays, Halal certification does not apply to food. However, some stores have obtained halal certification and are actively trying to sell halal products.

Japanese tea and cup noodles were certified. It is buried because it is sold with other uncertified foods without pops that show certification. As a solution, make it easier to understand by clearly indicating that it is halal certified or separating it as a halal area. It is necessary to take measures such as. On the other hand, foreign-affiliated supermarkets in the outskirts of Kuala Lumpur basically carry only halal-friendly products, and only one Japanese-made Japanese tea company is halal-friendly, and the rest are made in China and packed in the UK. Three types of green tea were sold. In the end, it doesn't matter if Japanese products are good or bad, but if they don't have Halal certification, they won't get on the sales channel. In particular, Japanese supermarkets in the vicinity dealt only with halal-certified products. Japanese products were not placed in rice and Japanese tea.



When I interviewed university professors in Malaysia, it seems that South Korea and Taiwan are actively working to obtain Halal certification. In fact, Korean instant noodles were actively sold as certified by the Korea Halal Association. In Japan as well, the government needs to consider the costs of halal certification aside from religious matters, and subsidize the costs involved.

Considering marketing, there is still the possibility of increasing sales channels. Japanese convenience store Family Mart, which recently expanded into Malaysia, entered the market after repeated research on local tastes. The store in the photo is located in a large-scale shopping mall in the outskirts of Kuala Lumpur. (There are other stores with a full line-up.) Also, oden is sold at the checkout counter, but the tom yum kung flavor that matches the local taste, and skewered meatballs like dumplings that match the local food, and sell it. I wondered if I would be able to

make a profit by narrowing down the sales items, but rice balls and oden were popular locally, and people lined up at the register to buy them. In particular, oden had a dedicated lane and there were many lines. According to a researcher at a local university, both rice balls and oden are very popular, and oden is especially popular as a lunch. I have heard that other convenience stores that have expanded from Japan are not doing well, so there is a possibility to respond based on the local situation. Halal certification is of course required.

“Japanese food”, which has been designated as a World Cultural Heritage, is also popular in Malaysia, and delicious-looking sushi, sashimi, tempura, and sukiyaki cannot be eaten without Halal certification just by looking at it. Goods from Japan do not sell well because they do not make the effort to obtain Halal certification. Perhaps because of Prime Minister Mahathir’s “Look East Policy,” the Malaysian people have a good image of Japan. . On the other hand, Japanese supermarkets did not have any Japanese labeling, most of the cup noodles were made in Korea, and Japanese products such as rice and Japanese tea were not sold.



Photo 13 Store description in Japanese



Photo 14 Store description in Japanese

It becomes useful only when you go to the site and think about what the site is looking for. When you see a restaurant where Kanko birds sing, Japanese grapes costing 10,000 yen per bunch, the Japanese people may have forgotten about improvement without waking up from the past legacy that “Japan is making progress.” I don’t think so.

As the next stage of research, we will consider the development of foods suitable for Muslims and the provision of information such as meals suitable for Muslims currently in Japan.

(Kanagawa University International Center Newsletter published after some modifications)

3. Investigation of current situation such as halal labeling

1. Research purpose

The purpose of this research is to deepen Japanese understanding of Muslims and improve the lives of Muslim tourists and Muslim students by disseminating information about Muslims and Halal food through a map of stores that have acquired Halal certification marks.

Japan is an island country, and there are few opportunities to come into contact with other

countries' religious cultures. Due to the decision to host the 2020 Tokyo Olympics and Paralympics, the number of foreign tourists is increasing year by year. Among foreigners visiting Japan, Muslim tourists have a religious food culture, and it is necessary for us Japanese to deepen our understanding without being interested and prejudiced.

Muslim tourists and Muslim students are frustrated that they cannot see signs at restaurants. Especially in a foreign country where you don't speak the language, it's important to see if it's displayed at the entrance of the store or on the signboard.

2. Research method

Take a picture of the exterior of a food store that sells halal-certified food or a restaurant that uses halal-certified ingredients, and display the presence or absence of halal certification and whether it supports halal, such as certification. Investigate whether the presence or absence, and whether it corresponds to the foreign language menu is displayed outside the store.

Targets are four international airports (Haneda, Narita, Kansai International, and New Chitose) that are used by many overseas users, as well as the center of Yokohama City in Kanagawa Prefecture and the center of Kobe City in Hyogo Prefecture that are used by tourists. investigated.

According to the website of the airport or a guidebook for Muslims, I visited the site from 2022 to 2023 and investigated. In order to prevent infection, contact was avoided and only the external appearance was investigated.

3. Execution survey at the airport

3.1 Haneda Airport (October 2022 survey)

It is Japan's largest airport, with a total of 59,810,290 passengers in the 4th year of Reiwa before COVID-19.

However, the number of customers has decreased significantly due to COVID-19.

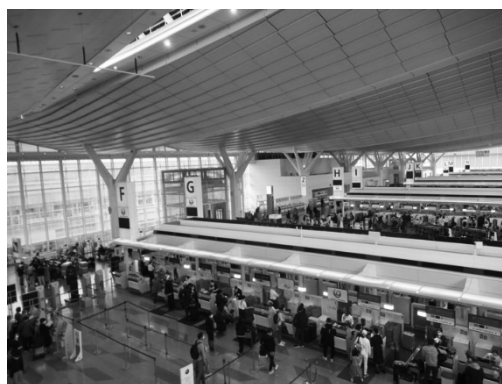


Photo 15 Status of Terminal 3

store A Turkish restaurant



Photo 16 Store with Halal mark



Photo 17 Currently closed

Table 1 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
A	Yes	Yes	Unconfirmed	Closed

Western restaurant stores B and C

There was a halal Western restaurant of the same chain in Terminal 2, which mainly serves domestic flights, and in Terminal 1. However, there was one store each in Terminal 2 and Terminal 1, Terminal 2 had no signage, and Terminal 1 had a signage, but was closed.



Photo 18 Terminal 2 No display

Table 2 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
B	None	None	None	



Photo 19, 20 Terminal 1 is closed, although there is a sign

Table 3 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
C	Yes	Yes	Unconfirmed	Closed

3.2 Narita Airport (November 2022 survey)

Store D Soba restaurant

It is the second largest airport in Japan, with a total of 18,656,460 passengers in the 4th year of Reiwa before COVID-19.

I researched a soba restaurant in Narita Airport Terminal 2.

A soba restaurant in Terminal 2 has a halal mark on the top of the showcase. Also, the menu was written in foreign languages.



Photo 21, 22 Appearance of store D

Table 4 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
D	Yes	Yes	Yes	

3.3 Kansai International Airport (December 2022 survey)

It is the 7th largest airport in Japan, with a total of 12,988,740 passengers in 4th year of Reiwa before COVID-19.

Soba restaurant E



Photo 23 Food court at Kansai International Airport, Photo 24 Soba restaurant E in the food court



Photo 25, 26 Menu above the counter

Table 5 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
E	Yes	Yes	Yes	

The menu above the counter indicates that the restaurant is Halal certified.

3.4 New Chitose Airport March 2023 Survey

It is the 4th largest airport in Japan, with a total of 17,876,335 passengers in the first year of Reiwa before COVID-19.

Store F

The koinonia on the 3rd floor of the domestic terminal displays the halal certification at the end of the showcase.



Photo 27, 28 Appearance of store F

Table 6 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
F	None	Yes	Yes	

Store G

I was informed that a curry shop in the food court of the domestic terminal also supports halal. There was no display of halal certification.

It is also necessary to develop places to eat as part of the infrastructure, and to improve convenience, such as displaying halal certification on menus, as in the case of Kansai International Airport.



Photo 29, 30 Appearance of store G

Table 7 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
G	None	None	Yes	

4. About the actual situation of Halal in Yokohama (April 2023 survey)

We conducted a survey based on the Yokohama Halal Map [6] mentioned above.

Dim Sum H

It is a cafeteria-style Chinese restaurant on the second floor of a restaurant. Although it is not halal certified, there is a description that does not use pork and alcohol.



Photo 31, 32 Restaurant H menu

Table 8 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
H	None	Yes	Yes	

Turkish Restaurant I

A store on the second floor of a multi-tenant building did not have halal certification or a menu in a foreign language.



Photo 33, 34 Appearance of Store I

Table 9 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
I	None	None	None	

Indian restaurant J

They displayed that they were halal-certified on signboards outside, and presented menus written in foreign languages.



Photo 35, 36 Appearance of store J

Table 10 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
J	Yes	Yes	Yes	

Turkish restaurant K

They displayed that they were halal-certified on signboards outside, and presented menus written in foreign languages.



Photo 37, 38 Appearance of store K

Table 11 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
K	Yes	Yes	Yes	Large display or easy understanding

Japanese restaurant L

The store is located in the basement of the building, and there is no halal certification or menu in foreign languages.



Photo 39 Menu displayed outside store L

Table 12 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
L	None	None	None	

Soup restaurant M

The menu above the counter indicates that the restaurant is Halal certified.

The store was located in a large commercial facility, and there was no halal certification or foreign language menu markings.

Table 13 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
M	None	None	Yes	
*Photos cannot be taken because it is a large-scale shogi facility.				

5. Kobe Halal status survey (April 2023 survey)

When selecting restaurants, we conducted a survey using the “Kobe City Muslim Friendly Map” created by Food Diversity. Ten).

There are many halal restaurants around this area.



Photo 40 Mosque in Chuo Ward, Kobe

Turkish restaurant P

Store on the upper floor of the restaurant. There was no halal certification or foreign language menu on the signboard on the first floor.



Photo 41, 42 Appearance of store P

Table 14 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
P	None	None	Yes	

Yakiniku restaurant Q

Store on the upper floor of the restaurant. The signboard on the first floor clearly states that they serve halal-certified Kobe beef. There was no foreign language menu.

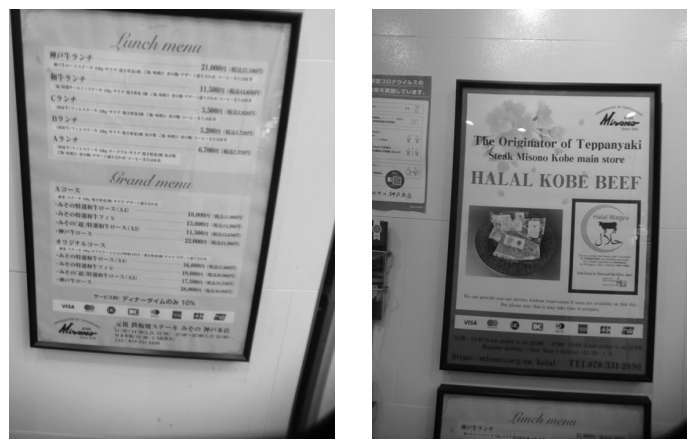


Photo 43, 44 Restaurant Q

Table 15 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
Q	Yes	Yes	Yes	

Food store R

A store specializing in halal ingredients. It indicates that it is halal certified.



Photo 45 Appearance of store R

Table 16 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
R	Yes	Yes	Yes	

Restaurant S

The store signboard clearly indicates that the restaurant is halal certified.



Photo 46 Appearance of store S

Table 17 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
S	Yes	Yes	None	

Food store T

A large sign at the entrance of the store indicates that the restaurant is halal certified.



Photo 47, 48 Appearance of store T

Table 18 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
T	Yes	Yes	—	

Turkish restaurant U

The signboard and menu indicate that the restaurant is Halal certified, and the menu is written in both foreign languages.



Photo 49, 50 Appearance of store U

Table 19 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
U	Yes	Yes	Yes	

Meat store V

Meat store. They clearly stated that they would serve halal-certified Kobe beef. There was no foreign language menu.



Photo 51, 52 Appearance of store V

Table 20 About indications such as Halal

Store	Halal certification	Halal certification of the mark display menu	Foreign language notation	Other
V	Yes	Yes	—	

Summary

When Muslim tourists come from overseas, it is thought that they will be able to communicate with peace of mind if there is a halal menu in a foreign language in a country where they do not speak the language. In Kobe, there were many shops that displayed both. In the future, it is hoped that the number of stores that can be recognized by the appearance will increase.

4. Efforts for regional revitalization through halal food offerings

1. Case of Sano City, Tochigi Prefecture

Sano City in Tochigi Prefecture is a city with a population of 110,000 located in the northern part of the Kanto Plain. It is a town development that considers inbound marketing that specializes in Muslims. In 2020, we conducted a hearing survey at the Sano City Hall in Tochigi Prefecture.

Initially, we tried to promote inbound tourism like other local governments, but we were late. We are developing inbound for Muslims as a niche market.

At first, the ramen shop offered Muslim-friendly alcohol and pork-free ramen. Volunteers took the lead in establishing the “Ryomo Muslim Inbound Promotion Council” and carried out the

Table 22 History of the Ryomo Muslim Inbound Promotion Council

2015

November Ryomo Muslim Inbound Promotion Council established

2016

March Nikkoken's Halal gyoza won the annual award in the NIPPON QUEST food category

July 1st Muslim Song held

June Held Muslim inbound seminars (until October, 3 times in total)

August A three-party MOU is concluded with the local travel agency Japan Halal Tour Center in Indonesia and Sano City.

Exhibited at the "Garuda Islamic Fair" held in Indonesia in October

Exhibited at "International Islamic Expo 2016" held in Indonesia in November

Exhibited at "Halal Expo Japan 2016" in November

2017

July "Ryomo Halal BBQ in Sano" held

July "Open Mosque" held

November Co-sponsored the 1st Ryomo Muslim Inbound Promotion Council Champions Trophy

November International exchange event "Sano Twilight Festa" co-sponsored

Exhibited at "Halal Expo Japan 2017" in November

2018

March Created and released the "Patient pointing confirmation sheet"

June "Ryomo Halal BBQ in Sano" held

July Exhibited at "Overseas & Inbound Marketing 2018"

2019

March Co-exhibited at "Japan Travel Fair 2019" held in Indonesia

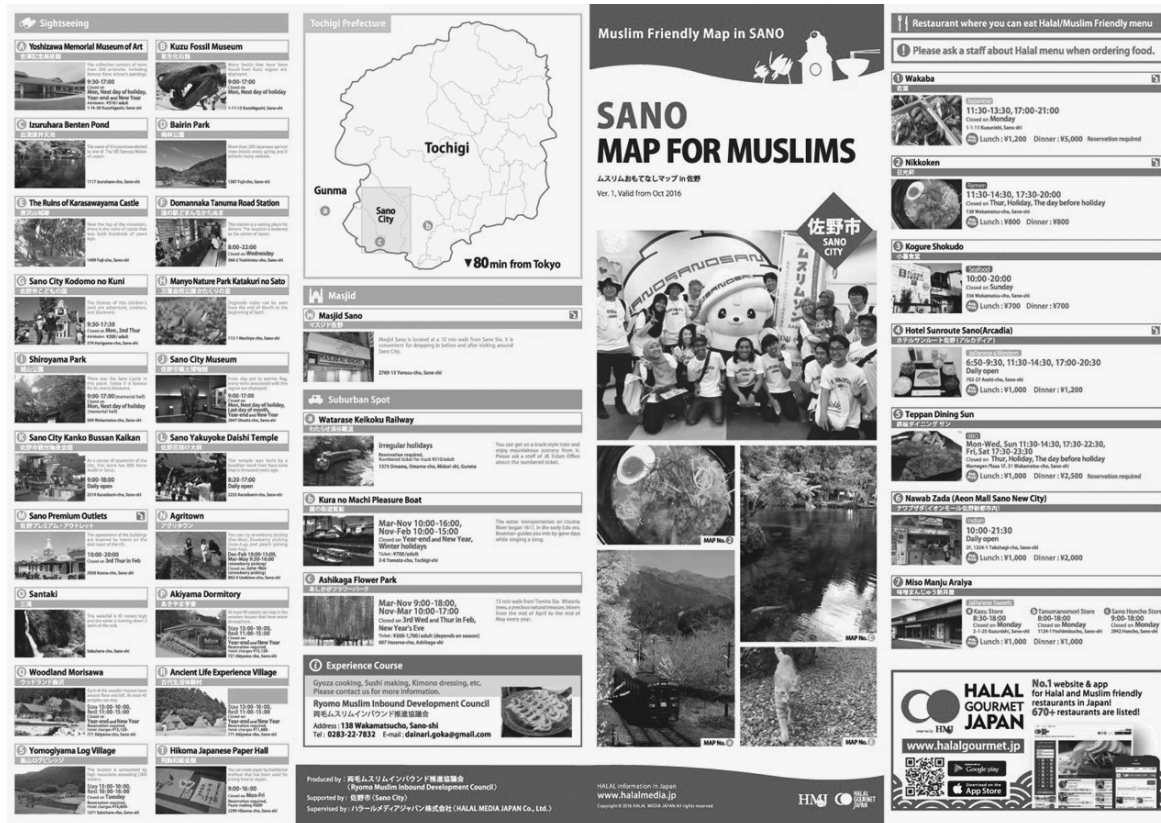


Fig. 5 Halal map of Sano City



Photo 53 Sano City Hall Photo 54 Halal ramen shop

following activities. Currently, in Sano City, tours for Muslims are held, and ramen, dumplings, and izakaya menus are served for Muslim friends. Prayer rooms are set up in lodging facilities and outlets, and events such as BBQ parties are held as events for Muslims.

2. Matsuura City, Nagasaki Prefecture

Nishinihon Uoichi is a wholesaler that operates the Matsuura Fish Market. The marine products handled at the West Japan Fish Market are mainly produced by purse seine fishing. Landing of coastal fisheries is also carried out, but the amount of landing is small. As of April 2022, there were 21 small-sized and 13 large- and medium-sized purse seine fleets that landed in West Japan Uoichi. The number of landings in 2021 was 1,716 and 731 respectively. In 2021, the production volume of landed fish is about 6,000 tons, and the landed value is about 9.2 billion yen (including small-scale coastal fisheries other than purse seine).

Nishinihon Uoichi uses large machines to sort marine products by size at the time of landing. The sorted marine products are automatically packed in lightweight boxes without being exposed to the outside air, and are automatically transported and quickly frozen. The facility complies with EU standards and is also exported to Dubai and other countries.



Photo 55, 56 Matsuura City, Nagasaki Prefecture Sorting machine

5. Summary

According to the Global Islamic Travel Index 2019, among non-Muslim countries, Japan ranks third, following Singapore (1st) and Thailand (2nd), along with the United Kingdom and Taiwan in the Friendly Countries Ranking of Islam. country.

In Japan, various arrangements have been made to accommodate Muslims. Prayer rooms are being maintained at airports, and halal food is being provided.

However, due to the immigration restrictions on foreigners to prevent the spread of the coronavirus, some businesses have significantly reduced their operations. It is expected that the number of Muslim tourists visiting Japan will increase in the future after the end of Corona. Prayer rooms are installed at airports and shopping centers. Even for tourists, it is a necessary condition and a pleasure to have a facility that caters to Halal food. In addition to actively inviting, you should display the indication of halal correspondence.

In addition, we surveyed halal restaurants in Yokohama and Kobe, and found that many of them were halal-certified and displayed menus in foreign languages. In an unfamiliar place where you don't understand the language, it is very effective to put it on the outside of the store.

It is also important to provide information on cooking by Muslims living in Japan (Turkey, Indonesia). Personal screens on Philippine Airlines domestic flights offer a service that shows the location of Mecca. (As of November 2022) It is also necessary to provide multifaceted services.

References

- [1] Japan Tourism Agency, Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism, Overview of action plan for dealing with Muslim tourists visiting Japan.
<https://www.mlit.go.jp/common/001235640.pdf> (reference 2020-4-29)
- [2] Naoto Higuchi, Kiyoto Tanno, Transcending borders of food culture and formation of halal food industry: A case study of Muslim immigrants living in Japan, Tokushima University Social Science Research No. 13, pp. 99-105 (2000).
- [3] Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, case study of exporting halal staff of domestic halal-certified companies.
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/q_haral.pdf (referenced 2020-4-29)
- [4] Yuya Murakami, Overview of the Islamic Food Market for Export - Considering Points to Consider for Halal Support in Brewed Foods-, Journal of the Brewing Society of Japan, Vol. 111, pp. 728-730 (2016).
- [5] Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Expanding Halal Market and Current Situation ~Basics of Halal Market~.
<https://www.maff.go.jp/tohoku/kihon/yusyutu/kyougikai/pdf/tanaka-siryou.pdf> (reference 2020-4-29)
- [6] Fumiko Hayashi, "Vegetarian Traveler" completed!, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Case Study of Halal Staff Export Efforts of a Domestic Halal Certified Company, Yokohama Guidebook for "Muslim Travelers".
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/q_haral.pdf (Reference 2020-4-29)
- [7] Yasuhiro Fukushima, Dealing with Muslim Tourists and Exporting Halal Foods, Field+: Field Plus: Research Institute for Languages and Cultures of Asia and Africa, Tokyo University of Foreign Studies [Ed.] no. 16 p. 10-11, 2016.
- [8] Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism - Statistics/Data (https://www.mlit.go.jp/koku/15_bf_000185.html)
- [9] Food Diversity, Kobe City Muslim Friendly Map, https://fooddiversity.today/article_4873.html (reference 2023-5-5)
- [10] Takuya Ide, Research on the creation of a store map that provides meals for Muslims in Yokohama City and its effects (interim report), Social Behavioral Science Laboratory, Department of Management Engineering, Faculty of Engineering, Kanagawa University, 2020.
- [11] Sano City, Initiatives for Inbound (Foreigners Visiting Japan), https://www.city.sano.lg.jp/kurashi_gyosei/kanko_bunka_sports/kanko/7029.html (reference 2023-5-5)