

主要国におけるハラール関連
制度・市場動向
～農林水産物・食品の輸出に向けて～

2016年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

イスタンブール事務所

クアラルンプール事務所

ジャカルタ事務所

シンガポール事務所

ドバイ事務所

リヤド事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

【免責条項】本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

はじめに

本調査は、主要国におけるハラール関連制度および市場動向を調査したものである。

ハラール認証制度に関しては、世界で統一された基準はなく、国ごとに制度やその基準等が異なるため、基本的には、輸出先国ごとのハラール認証制度に対応していく必要がある。

ジェトロが行った前回の調査（2014年5月「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書」¹⁾）では、マレーシア、インドネシア、サウジアラビア、アラブ首長国連邦（UAE）を対象としたが、前回調査以降、関連制度や状況に変化があったことを踏まえ、本調査では4カ国のハラール関連制度・市場に関する前回調査時点からの変更点を調査した。また、事業者からの問合せが多いことから、新たにシンガポールとトルコを調査対象国に加えた。

本調査結果が、イスラーム教徒（ムスリム）の多い東南アジアや中東向けをはじめとする日本産農林水産物・食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

2016年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

イスタンブール事務所

クアラルンプール事務所

ジャカルタ事務所

シンガポール事務所

ドバイ事務所

リヤド事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

¹ <https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001665.html>

目次

1.	世界のイスラーム食品市場とハラール/ハラール認証.....	3
1-1	世界のイスラーム食品市場.....	3
1-2	ハラール/ハラール認証.....	5
2.	ハラール関連制度動向.....	7
2-1	マレーシア.....	10
2-2	インドネシア.....	18
2-3	シンガポール.....	28
2-4	サウジアラビア.....	35
2-5	アラブ首長国連邦 (UAE)	38
2-6	トルコ.....	46
3.	ハラール関連市場動向.....	53
3-1	マレーシア.....	53
3-2	インドネシア.....	66
3-3	シンガポール.....	79
3-4	サウジアラビア.....	89
3-5	アラブ首長国連邦 (UAE)	92
3-6	トルコ.....	97
4.	おわりに	102

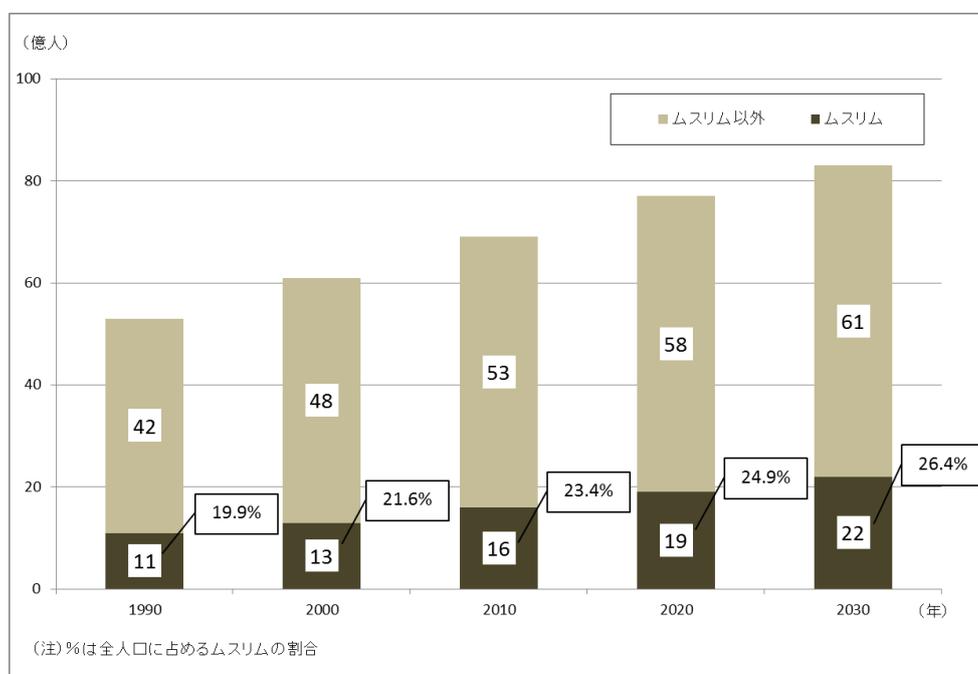
1. 世界のイスラーム食品市場とハラール/ハラール認証

1-1 世界のイスラーム食品市場

米国シンクタンクのピュー研究所²によれば、世界のムスリム人口は年々増加するといわれている。2010年では約16億人であったが、2020年には19億人になり、全世界のうち4人に1人がムスリムになると推計されている。さらに、2030年には22億人に増加するとされており、ムスリム人口比率は26.4%になる（図1-1）。

なお、2010年時点で最もムスリム人口が多い国はインドネシアで約2億人、その次にパキスタンとインドが約1.8億人、バングラデシュが約1.5億人となっている。

図1-1 世界のムスリム人口推移および予測



(出所) ピュー研究所資料よりジェトロ作成

また、市場規模も拡大している。トムソン・ロイター³によれば、2013年のムスリムの消費者による食品・飲料市場規模は、1兆2,920億ドル（約155兆円、1ドル=120円）であった（図1-2）。同基準で見た2013年の日本の市場規模は4,730億ドル（約57兆円）であることから、日本の約3倍の市場規模があるといえる。さらに、2019年には、その市場が2兆5,370億ドル（約304兆円）に拡大すると予想されている。

² ピュー研究所「The Future of the Global Muslim Population」（2011年）
<http://www.pewforum.org/2011/01/27/the-future-of-the-global-muslim-population/>

³ トムソン・ロイター「State of the Global Islamic Economy 2014-5 Report」

1-2 ハラール/ハラール認証

ハラールとは、イスラーム法（シャリーア）において「合法」を意味するものであり、シャリーアは、ムスリムの日常すべてを規定するものである。従って、ムスリムにとって、ハラールは信仰の実践に繋がるものである。

日本ムスリム協会は、「シャリーアにおいて、ムスリムには5つの行為基準と対象物の基準がある。行為基準は、義務行為（ワージブ）、禁止行為（ハラーム）、推奨行為（スンナ）、嫌悪行為（マクルーフ）、許容行為（ムバーフ）。対象物は、ハラール（許される物）、ハラーム（禁じられる物）、シュブハ（疑わしい物）に分類される」としている。

ハラールでないものとしては、主に豚、犬、ハラールな方法でと畜されていない死肉、淡水生物/両生類、長く鋭い歯や爪をもつ動物（虎、熊、象、猫、猿等）、かぎ爪のある鳥、捕食鳥（鷲、ふくろう等）、病原菌を運ぶ動物や毒をもつ動物（鼠等）、嫌悪感を起こさせる動物、蜂、血、酒が挙げられる。これらハラールの確定は、ムスリムによってなされる。

ここで注意しなければならないのは、ハラールという概念は、イスラーム世界共通であるが、「ハラール認証」は各国または各国内の主要なイスラーム団体が定めたハラールに関わる食品・医薬品・化粧品等の認証制度であり、現状、その基準・制度、認証の位置付けは、国により異なっていることである。CodexはCAC/GL 24-1997においてハラールに関する規定を定めているが、実用的な統一基準となっていない。各国のハラール認証が求めるものは、製品の原料、また原料を含む製品製造のすべての過程で、ハラールでないものが混入していないことを証明することであり（表1-1）、製造側の体制等において、イスラームの教えを理解して製造することを求める場合もある。

つまり、ハラール認証が（輸出先の）国ごとに違うため、マレーシアならマレーシア、サウジアラビアならサウジアラビアの求める手続きを踏む必要がある。一般的に、中東湾岸諸国は、輸入手続きの際に、成分の資料等をすべて提出させて、ハラールかどうかを確認してから輸入する形態をとる。従って、ハラールでない商品は、原則的に一般市場にはない。例えば、サウジアラビアの場合、豚肉や酒は輸入禁止品目となっているので輸出自体が不可能である。アラブ首長国連邦（UAE）は、ハラールでないものを販売する場所等を限定して管理している。

一方で、東南アジア等、ムスリム系住民以外にも多く居住する国では、ハラール処理されたと畜を輸出条件として要求する牛肉・鶏肉等を除き、ハラールでないものも輸入され、国内で販売されている。そのため、ハラール認証を取得して販売するためには、別途各国の認証団体、または日本国内のそれらの国に公認された認証団体で、その認証を取得する必要がある。売り方については、各国で異なっている。一例として、マレーシアの場合はハラールなものとはハラールでないものとは売り場を明確に区分していることが多いが、インドネシアは「Non-HALAL」等の表示はあるが、スーパーの食肉売り場に牛肉、鶏肉と並んで豚肉が販売されていることは珍しくない。

このように、ハラール認証をはじめとする関連制度、現地マーケットでの取り扱い等については、各国で異なっているのが実態であり、輸出先国の制度・市場に対応しなければならない。

表 1 - 1 ハラール認証の工程例

工程	遵守事項
原材料	ハラールであること
食肉処理	ハラールの概念を理解しているムスリムが、シャリーア法に則りと畜すること
中間投入材	最終製品から検出されずとも、ハラームなものは使用不可
工場	①ハラームなものと接触しないよう設計されていること ②養豚場、下水処理施設から十分離すこと
製造機械	①ナジス(不浄)なものに触れていないこと ②洗浄しやすいように設定されていること ③ハラール専用ラインとしていること
工場の操業	良好な衛生状態を保つこと
包装	①包装材がナジス(不浄)でないこと ②デザイン、シンボル、ロゴなどは、誤解を与えるものであってはならない ③表示は登録時のものを使用すること
保管・貯蔵	ハラームなものと混在・近づけてはならない
販売	小売りでは、ノンハラールな商品のみを陳列するノンムスリムコーナーが設けられている、または、ハラールな商品のみを陳列するハラールコーナーが設けられている。

(出所) マレーシア・イスラーム開発庁 (JAKIM) 資料等よりジェトロ作成

2. ハラール関連制度動向

前述のとおり、日本から農林水産物・食品を輸出するに当たり、ハラールと表示するためには、現地のハラール認証制度に従う必要がある。しかしながら、求められる要件や認証の基準は、各国ごとに異なる。また、前回調査時点から制度に変更のあった国もある。

マレーシア、インドネシア、シンガポール、サウジアラビア、アラブ首長国連邦 (UAE)、トルコにおけるハラール関連制度の概要について、表 2-1 のとおり整理した。

表 2-1 各国におけるハラール関連制度の概要

	マレーシア	インドネシア	シンガポール
ハラールではない食品が国内流通しているか(注2)	○	○	○
ハラールの判定方法	ハラール認証	ハラール認証	ハラール認証
食品輸入時にハラール認証・証明書取得が義務付けられる品目	食肉および肉関連製品(ただし、動物検疫上の問題で日本からの輸出は不可)	食肉および肉関連製品(現在日本からの輸出は牛肉のみ可能だが、インドネシアは輸入可能部位を限定している)	認証取得を義務付けられている品目はない
認証機関、または、国外機関・施設の認可を行う機関	マレーシア・イスラーム開発庁(JAKIM)	インドネシア・ウラマー評議会 食料・薬品・化粧品研究所(LPPOM-MUI)	シンガポール・イスラーム評議会(MUIS)
認証機関への申請方法	オンライン(Sistem MYeHALAL)にて申請	オンライン(GEROL-SS23000)にて申請	オンライン(MUIS eHalal System(MeS))にて申請
認証申請費用(注3)	700リンギ(約2万円、現地進出した食品製造企業が申請する場合)	200万～350万ルピア(約2万～3.5万円、加工業・中規模の場合)	770シンガポールドル(約6.8万円、製品分野・750平方メートル以上2,000平方メートル未満の施設)
認証有効期間	2年	2年	1年あるいは2年間、またはMUISにより定められた期間
在外企業による申請	JAKIMに公認された認証機関・団体で認証を取得する必要	LPPOM-MUIに公認された認証機関・団体で認証を取得する必要 また、LPPOM-MUIは海外での認証も実施	①WAREESへ申請もしくは②MUISに公認された認証機関・団体へ申請
日本の公認団体(2016年2月末時点)	宗教学人日本ムスリム協会 NPO法人日本ハラール協会	宗教学人日本ムスリム協会(加工食品・香料分野) 九州イスラミックカルチャーセンター(福岡マスジド、と畜分野) 一般社団法人ムスリムジャパンプロフェッショナル協会(加工食品・と畜分野)	宗教学人日本ムスリム協会 NPO法人日本ハラール協会 NPO法人日本アジアハラール協会
備考		2014年ハラール製品保証法が成立し、ハラール製品保証実施機関(BPJPH)の新設が決まった。実施規定は法制化から2年以内に制定、BPJPHはその1年後に設立される。また同法は、インドネシア領域内で搬入、流通、売買の製品について一部を除き5年以内のハラール認証取得を義務付けた。 しかしながら、各種業界団体からの懸念や協議の申し出が続いており、さらには同法を主に運用することになる宗教省側からの返答や協議会の開催等は行われていない状況。	

(注1) 本表は2016年2月時点の情報に基づく。

(注2) ○は「ハラールな食品以外も市場に流通することができる」、×は「ハラールな食品でなければ、原則は市場に流通することができない」を表す。

(注3) 通貨換算: 1リンギ=28.6円、1ルピア=0.01円、1シンガポールドル= 88.9円

(出所) 各種資料よりジェトロ作成

表 2 - 1 (続き)

	サウジアラビア	アラブ首長国連邦	トルコ
ハラールではない食品が国内流通しているか(注2)	×	×(非ハラール製品については独占販売(酒類)や特別な許可(豚肉等)が必要であり、店舗や売り場が区別されている)	○
ハラールの判定方法	・食肉および肉関連製品はハラール認証 ・上記含め、食品は全て輸入段階での審査・検査(全ての輸入食品は、船積み前にSFDAに登録する必要)	・食肉および肉関連製品はハラール認証 ・上記含め、輸入時の審査・サンプル検査(全ての輸入食品は、輸入前に食品管理局・庁に事前登録する必要)	ハラール認証(ただし、ハラール認証を所管する省庁はなく、政府が法律を制定したり、統一的な政策を統括したりしているわけではない。)
食品輸入時にハラール認証・証明書取得が義務付けられる品目	食肉および肉関連製品(現在日本からの食肉および肉関連製品輸出は不可)	食肉および肉関連製品(現在日本からの輸出は牛肉・牛肉関連製品のみ可能。また、養殖魚の餌についても陸生動物の餌を使用していない旨の証明書が要求される)	認証取得を義務付けられている品目はない
認証機関、または、国外機関・施設の認可を行う機関	国外ハラール認証機関の認可は、湾岸協力会議認可センター(GAC)が実施	連邦基準化計測庁(ESMA)。(ただし、許認可・審査の事務はESMAと連携して、ドバイ首長国政府のドバイ認可センター(DAC)が実施)	食品検査・認定協会(GIMDES) トルコ規格院(TSE) ヘルデル
認証機関への申請方法	-	-	【GIMDESの場合】 GIMDESのWebサイトに掲載されている申請書に記入し、メールにて申請
認証申請費用(注3)	-	-	【GIMDESの場合】 在トルコ企業:1,500~3,000トルコリラ(約7万~14.2万円)、在外企業:5,000ユーロ(約68万円、監査人の渡航費等を含む)
認証有効期間	-	-	【GIMDESの場合】 1年
在外企業による申請	-	-	【GIMDESの場合】 在外企業による直接申請が可能
日本の公認団体(2016年2月末時点)	-	宗教法人日本イスラーム文化センター 宗教法人イスラミックセンター・ジャパン	宗教法人日本ムスリム協会(GIMDESより公認)
備考	原則、GSOが制定したハラール基準に準拠。 非ハラール食品の流通においても例外は認められておらず、豚肉、酒類は輸入そのものが禁止されている。	豚肉等の販売に必要な許可を得て、ムスリムの人々には目立たないように、小売店では「Non-Muslim Corner」等と入口に表記し、非ハラール食品を区分して販売している。 酒類は特定企業の独占販売であり、当該企業を輸入者とすれば輸出は可能。	1997年には、不公平競争防止の観点から、ハラールマークを製品(輸入製品も含む)のラベルに貼付することが禁止されていた。しかしながら、マーク貼付禁止の措置は2011年12月で終了され、2012年1月からトルコ市場にハラールマークが貼付された製品が出回るようになった。

(注1)本表は2016年2月時点の情報に基づく。

(注2)○は「ハラールな食品以外も市場に流通することができる」、×は「ハラールな食品でなければ、原則は市場に流通することができない」を表す。

(注3)通貨換算:1トルコリラ=47.2円、1ユーロ=135.8円

(出所) 各種資料よりジェトロ作成

2-1 マレーシア

マレーシアの国教はイスラーム教であり、人口約 3,000 万人のうち 6 割がムスリムである。多民族国家でありムスリム以外の消費者も混在しているため、市場には非ハラール食品も流通している。

ハラール認証開始のきっかけは 1970 年代の、外資系企業のマレーシア進出等による食品加工技術の高度化といわれている。元来、消費者が各自で食品のハラール性を判断することができたが、加工食品の普及とともに、原料や製造工程での中間投入財を把握しきれなくなり、食品のハラール性を確認する手段が必要となった。マレーシアはマレー系、華人系、インド系から成る多民族国家であるが、政府のマレー系住民を優遇する政策から、ハラール性を国が担保する仕組みがつくられた面もあるといわれる。

また、マレーシアはハラール対応を経済政策としても取り上げた。1996 年に発表された第 2 次工業化マスタープランでは「国際的なハラール食品ハブとしてのマレーシアを目指す」ことを打ち出し、さらにアブドゥラ政権の第 3 次工業化マスタープラン（2006 年発表）では、食品産業に限定しない「ハラール・ハブ」が提唱され、ハラール産業開発公社（Halal Industry Development Corporation、以下 HDC）の設立や、投資誘致策としてハラール産業に対し税制優遇措置等を行うハラールパークの設置等が行われた。マレーシアにおける 2014 年のハラール認証取得製品の輸出額は、377 億リンギ（1 兆 800 億円、1 リンギ=28.6 円、前年比 14.8%増）で、これはマレーシア輸出総額の 5%弱を占める（HDC 「Malaysia Halal Export Report 2014」より）。

なお、前回調査（2013 年度実施）時点から、本調査時点で制度に関して大きな変更はない。

（1）ハラール認証制度の概要

■概要

マレーシアのハラール認証は、政府機関であるマレーシア・イスラーム開発庁（Jabatan Kemajuan Islam Malaysia、以下 JAKIM）のみが行える。JAKIM は首相府直轄の組織で、国唯一の公式ハラール認証機関に位置付けられている。

また、マレーシア国内で、食品、物品、関連サービスの提供において「ハラール」と表示する場合、2011 年取引表示（ハラール認証およびマーク付与）令の表示規定に従わなければならない。「ハラール」と表示する場合は、JAKIM、もしくは JAKIM が公認した海外認証機関のハラール認証を取得することが求められる。

マレーシアにおける食品輸入の際、肉類・肉加工品については、ハラール認証を取得する必要がある。なお、日本からマレーシアへの食肉輸出は、現状、動物検疫上の問題で不可能である。それ以外の品目については、マレーシアの輸入時にハラール認証が求められてはいない。

JAKIM 担当者によれば、ハラールマークが必要ではない野菜を扱う会社がハラールマークを取りたいと言ってきたこともあるが、JAKIM では野菜等加工していない食品については受け付けていない。なお、ペットボトルに入った飲料水は、パッキングの工程が加工とみなされるためハラール認証の対象となる。

■ 認証機関

マレーシア・イスラーム開発庁 (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia、JAKIM) ⁴



JAKIM のハラール認証マーク

■ 申請方法

マレーシアにおいて、ハラール認証を取得する際は、JAKIM に申請する。JAKIM に直接ハラール認証を申請する方法は、オンライン (<https://apps.halal.gov.my/>) にて行う。

■ 国外企業による認証取得方法

マレーシア国外の生産拠点で、JAKIM のハラール認証を取得する場合、JAKIM に公認された機関・団体が当該国にある場合は、これら公認機関・団体に認証を取得する必要がある (ない場合は JAKIM に確認)。JAKIM が認定していない海外機関による認証マークをつけた商品の流通は、マレーシア国内で認められない。

JAKIM に認定された海外のハラール認証機関は、合計 33 カ国の 72 機関である (2015 年 7 月 31 日時点)。オーストラリアで最も多く、8 機関存在する⁵。

■ 日本で公認されている機関・団体

宗教法人日本ムスリム協会、NPO 法人日本ハラール協会

■ 申請費用・期間

申請手数料は企業規模や業種によって異なる (表 2-2)。例えば、日本からマレーシアに進出した食品製造企業が JAKIM にハラール認証の申請を行う際には 700 リンギ (約 2

⁴ JAKIM の所在地・連絡先はこちらを参照。 <http://www.islam.gov.my/en>

⁵ JAKIM は、海外の認定機関の監査を定期的実施して更新している。最新の情報についてはマレーシアのハラール産業開発公社 (HDC) サイトにて随時確認する必要がある。

(http://www.hdcglobal.com/publisher/bhihc_rec_int_bod)

万円、1リンギ=28.6円)の費用が発生する。

表2-2 ハラル認証申請に係る手数料

	分類		手数料	
	企業規模	年間売上高		
製品、物流、製造サービス	小規模企業	50万リンギ以下	100リンギ	
	小中規模企業	50万リンギ超	400リンギ	
	多国籍企業	2,500万リンギ超	700リンギ	
食肉処理場	動物の種類に応じた施設の規模		1日当たりの処理数	
	小規模施設	鶏	1~2,999羽	100リンギ
		ヤギ・羊	1~499頭	
		牛・水牛	1~49頭	
	中規模施設	鶏	3,000~1万羽	400リンギ
		ヤギ・羊	500~700頭	
牛・水牛		50~100頭		
大規模施設	鶏	1万羽超	700リンギ	
	ヤギ・羊	700頭超		
	牛・水牛	100頭超		
食品関連施設、レストラン、調理場、ホテル	-	-	1施設につき100リンギ	
ケータリング業	-	-	100リンギ	

(出所) 2011年取引表示(ハラル認証およびマーク手数料) 令よりジェトロ作成

■認証のプロセス

ハラル認証の認証フローは、3段階で構成される。

第1に、先述の「登録」をオンラインにて行う。

第2に認証対象がガイドラインに沿った要件を満たしているかどうか、JAKIMによる「監査」を受ける。具体的には、シャリーア(イスラーム法)および技術面について資格のある最低2名のJAKIMの監査チームが現場を訪れ、監査を行う。材料、加工、保管方法がハラルに基づいているか否か、ハラルに関する内部管理、ラベル貼付、品質保証の状況を確認し、監査報告書にまとめられる。監査人は製品サンプルを「ハラル性」の分析・確認のため持ち帰る場合もある。

第3がJAKIMの認可・認証だ。監査報告書はJAKIMの内部委員会がレビューし、JAKIMのハラル認証委員会に上申される。内部委員会および認証委員会のメンバーはシャリーアと技術面の専門家(科学者)によって成り立っている。認証委員会が申請を却下もしくは認可するかの最終決定を行う。認証取得までの期間は順調にいけば、申請から約2、3カ月程度。

■ハラル認証要件

認証要件は、マレーシア基準局(SIRIM)が発行するガイドラインに記載されている。ガイドライン⁶は食品、化粧品、医薬品、輸送、倉庫、小売業等の分野で作成されている。

⁶ ガイドラインは以下のサイトで検索の上、購入できる。

<https://www.msonline.gov.my/default.php>

例えば、食品認証に必要な事項を規定するガイドライン「MS1500: 2009 —ハラール食品の生産、取り扱い、保管における基準— 総合ガイドライン（改訂第2版）」では、食品製造者、外食事業者、食肉処理場は、ハラール製品のみを製造・販売・納入すること、原材料自体がハラールであることを確認すること（原料のハラール認証。特に動物由来）等が規定されている。

■と畜の方法・要件

マレーシアに輸入される食肉は、すべてハラールと畜する必要がある（豚肉・豚肉加工品を除く）。

現在、日本からマレーシアへの食肉輸出は、動物検疫上の問題で不可能だが、牛肉については解禁に向けて協議中である。しかし輸入が解禁されても、JAKIMの見解では、マレーシアに輸入される牛肉はハラール牛でなければならない。

ハラールと畜認定の要件は、JAKIMや獣医局（DVS）等が作成した「マレーシアハラール食肉および家きん肉の生産に関する手続き」に従う必要がある⁷。この手続きの中で、と畜は一度限りとすること、スタニング（気絶処理）を用いて死亡した動物はハラール非準拠とし隔離し記録すること等、と畜、スタニング方法、ハラール肉・家きん肉・同調製品の食肉処理、貯蔵、輸送に関する実務ガイドラインが定められている。

■認証取得件数

2015年10月現在、在マレーシア企業以外も含めて、JAKIMから認証を得ている企業数は7,034社、製品は24万5,999品、施設は2,340カ所、食肉処理場は107カ所におよぶ⁸。

■留意点

JAKIMのハラール認証においては、生産およびサプライチェーンの全段階においてJAKIMのハラール要件が求められる点に留意が必要だ。認証後も、JAKIMは要件を遵守しているかどうか定期的に抜き打ち検査を実施するとともに、消費者からの苦情にも対応している。このため、企業は認証取得後も対応を迫られることになる。

（2）現地進出日本企業の取得状況

■JAKIM認証を取得した日系企業

マレーシアに進出している日系企業は、食品企業を中心にJAKIMの認証を得た企業があるものの、その数は少ない。一方、JAKIMが他国認証機関との間でハラール認証を相互承

⁷ 詳細は以下のリンクを参照のこと。

<https://law.resource.org/pub/my/ibr/ms.halal.protocol.2011.pdf>

⁸ 具体的な企業名などはHDC「Halal Directory」を参照。

http://www.hdcglobal.com/publisher/alias/bu_halal_directory?dt.driverAction=RENDER&pc.portletMode=view&pc.windowState=normal&pc.portletId=Hadir-web.HadirPortlet

認していることを活かし、マレーシアをハラール・ハブとしてハラール認証商品をほかの東南アジア諸国、中東、あるいはアフリカに輸出する企業もある。

企業規模別では大企業、業種別では食品関係が多い。具体的な企業名として、製造業では味の素（食品）、キューピー（食品、後述）、大正製薬（飲料）、林兼産業（食品）、ポッカサッポロフード&ビバレッジ（飲料）、ヤクルト（飲料、後述）等がある。また、サービス業では「すき家」を運営するゼンショーホールディングス（外食）、日本通運（物流）等が認証を取得済みだ（括弧の中は認証の種類）。

以下、すでにハラール認証を取得している日系企業、および日系食品の輸入業者の話を紹介する。

■マレーシアヤクルト（Yakult (Malaysia) Sdn. Bhd.）

マネージング・ディレクターの原本俊彦氏に、マレーシアにおけるハラール認証取得時の経緯や最近の動向について話を聞いた。

インドネシアでもハラール認証をとっていたので、マレーシアでも当然、ハラール認証は取得しなければならないという認識をもっていた。

取得に際して情報収集のため、JAKIM を訪問。2003 年 6 月の初訪問から月に 1 回のペースで担当官に会って話を聞いた。同年 11 月に、原材料明細、一部の原材料のハラール認証および製造過程のチャートを添えて申請し、その場で（口頭にて）申請を受理された。「申請受理書」はその 1 週間後に郵送で受け取った。2004 年 1 月、JAKIM から査察官が予告なく来社し、工場の査察が行われた。その際、当社ムスリムの幹部社員とのミーティングも行われた。生産開始予定の 2 月までに認証をとりたかったため、査察後数回にわたって早期認証を交渉したが、「早くとも 2 月中旬」と拒否された。しかし、1 月 30 日に突然電話で「認証した」と連絡が入った。申請から約 2 カ月間で取得できた。

「ハラールは科学ではなく宗教である」という担当官の言葉が印象に残っている。ハラール認証は、申請が受理されれば必ずとれるとのことだが、2013 年頃から厳しくなったと思う。JAKIM からは「ハラール保証システム」という管理マニュアルの提出を求められている。



2004 年から販売開始された「ヤクルトエース」

最近は、2014年より認証がさらに厳しくなったと感じる。外資系の会社には「ハラールマニュアル」の作成・運用を義務付けられたことに加え、今年（2015年）の年初のハラール認証更新の際、JAKIMより「（検査用の）培地・試薬等もハラール認証のものにすること」と指示を受けた。

■ キューピーマレーシア (KEWPIE MALAYSIA SDN. BHD.)

マネージング・ディレクターの田淵弘（たぶちひろむ）氏に、ハラール認証取得の際の対応について話を聞いた。

将来的にマレーシアをハブにして、イスラーム圏での「Kewpie」ブランドの浸透を進める計画をもち、マラッカにキューピー初となるハラールの工場を設立し、立ち上げと同時にハラール申請の準備を進めてきた。工場はマラッカのハラール工業団地に位置し、原材料もハラール認証の下りたもの以外は使用することができない。準備に時間はかかったが、申請自体は、ナショナルスタッフの協力の下、スムーズに進めることができた。

もともとロゴの「キューピー」は裸を連想させハラールのルールに抵触するのではないかという危惧があったので、事前にJAKIMに相談したところ、「問題なし」と言われていた。しかしながらマラッカ工場がJAKIMのマラッカオフィス「JAKIM」の管轄下になった頃、「NG」ということになり、結局これを機にハラール対応商品のロゴを変えることにした。外装フィルムを、羽がなく、胸より上のみのキューピーをデザインしたものに変更することにしてJAKIMから認証をもらった。



トレードマークの羽をなくし、肩から上だけのキューピーちゃんのパッケージはマレーシアだけの「プレミア」商品。容器自体には元のロゴ(左)が使われている。

食品衛生管理システムが基本としてあり、そこに「原材料や製造工程に豚とアルコール由来のものが混入しないこと」がハラールの基本。まずは、衛生管理システムをしっかり作ることが認証取得への近道だと考えている。また、社内のスタッフや審査官等、現地の

人を大好きになり、信用し合える関係を作ること、最も大切な事の1つである。

ハラール認証取得後は、マレーシア、シンガポールをベースに順調に販売を拡大している。2015年よりUAE向け輸出も開始した。

■JMG Trading Sdn. Bhd.

マネージング・ディレクターの宮川厚志氏に、日本食提供におけるハラール認証対応や日本産の認証取得食品について話を聞いた。

日系企業ではないが、2008年創業で日系食品の輸入およびハラール食品の製造を行っている。日本産の野菜、果物を独立系のスーパーマーケットに卸すほか、日本から輸入した鮮魚を日本食レストランに卸している。日本から魚を輸入している業者としては最大手の1つ。また、イオンマレーシアが寿司とデリカコーナーをハラール化するに当たり、酢、しょう油、につめ、寿司ネタ、コロッケ等、ハラールの調味料や食品を開発して中国やベトナム等の工場ではOEM製造している。

日本から輸入しているものは、魚、果物、野菜とハラール認証は必要ないものばかりだ。魚は水中、海中にいるものはハラールなので、陸に上がるカニは輸入しておらず、海中にいる毛ガニ等を取り扱っている。また、アルコールと豚肉は取り扱っていない。輸入業をするに当たり、特別にハラール認証の申請は必要ない。

5年ほど前、イオンマレーシアが寿司コーナーとデリカコーナーをハラール化するに当たり、ハラール食材の調達について相談を受けた。ハラール認証を取得している工場、しかも日本食品を製造できる場所を探し出すのも大変だったが、理想の味に近づけるために試行錯誤した。寿司のハラール化で最も難しかったのが、寿司酢。初めはマレーシアの工場で作っていたが、味がいまいちだったので、タイにある日本の酢メーカーにハラールの酢の委託製造をお願いした。ほかに、マレーシアのハラールの工場、につめとしょう油もOEMで製造している。これら3つ、ハラールの酢、につめ、しょう油は、イオンの寿司コーナーの寿司の原材料としてだけでなく、小さなボトル詰めにしたものをイオンの寿司コーナーで小売りもしている。

珍味系の寿司ネタや、魚のスライス、また、デリカで販売しているコロッケやフライのイカ等も、中国やベトナムですでにハラール認証を所持していた工場を探し、そこに委託して製造してもらっている。



マレーシアやタイのハラールの工場でOEM生産している
酢、につめ、しょう油。すべて JAKIM ハラール認証取得。

日本産のハラール認証食品も日本から輸入しているが、日本産のハラール認証食品は種類がまだ少ないし価格が高い。「ハラール認証を取得したら付加価値が付いて高く売れる」という認識もあるようだが、マレーシアでは食品がハラールであることは当たり前であり、ハラールマークは付加価値とはみなされないの、ハラールマークがあっても値段が高かったら売れない。

マレーシアの日本食レストランは、基本的にポークフリー。ハラール認証を取ろうとするとアルコールが使えないので、料理に日本酒もみりんも使えなくなるし、焼酎も日本酒も提供できなくなり、日本食レストランとして成り立たなくなってしまう。華僑の富裕層をターゲットに、なるべく日本の味に近い料理を提供する高級志向の日本食レストランが今の流れだと思う。ハラール化する必要があるのは大衆をターゲットとしている客単価の低い日本食レストランだけではないか。

2-2 インドネシア

インドネシアは人口約 2 億 5500 万人うち、約 9 割がムスリムである。ほかにもヒンドゥー教徒やキリスト教徒がおり、マレーシアと同様、国内にはハラール食品と非ハラール食品が混在している。

現行のハラール認証制度の概要については、本節（1）のとおりである。

なお、2014 年 10 月 17 日にハラール製品保証法が法制化（本節（3））され、ハラール製品保証実施機関（BPJPH）の新設が決まった。実施規定は法制化から 2 年以内に制定、BPJPH はその 1 年後に設立される。また同法は、インドネシア領域内で搬入、流通、売買の製品について一部を除き 5 年以内のハラール認証取得を義務付けた。しかしながら、各種業界団体からの懸念や協議の申し出が続いている一方で、同法を主に運用することになる宗教省側からの返答や協議会の開催等も行われていない状況にある。

（1）ハラール認証制度の概要

■概要

インドネシアでは、ウラマー評議会（Majelis Ulama Indonesia）がハラール管理の主体となり、1989 年に食品・医薬品および化粧品研究所（Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia、以下 LPPOM-MUI）を設立、ハラールの認証および保証システムの確立を担った。

食品、飲料のみならず、化粧品、薬、これらの材料・製造工場・製造工程・製品・ハラールを維持する仕組み等も、認証の対象になっている。

インドネシア向け輸出の牛肉のと畜は、LPPOM-MUI のハラール認証を受けたと畜場で行なければならない。

■認証機関

インドネシア・ウラマー評議会 食料・薬品・化粧品研究所（Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia、LPPOM-MUI）



MUI のハラール認証マーク

■申請（方法・費用・期間）

ハラール認証を得て、政府機関（BPOM＝国家食品医薬品監督庁）から製品にハラール・ラベルを貼付する許可を得る。

手続きは、LPPOM-MUI 発行のハラール保証システム（Sistem Jaminan Halal あるいは Halal Assurance System、以下 HAS）手続きに関する基準書、HAS 2300-2 に従って行う。内容は 2013 年（前回調査）当時から変更はないが、詳細は www.halalmui.org あるいは www.e-LPPOM-MUI.org を参照されたい。

ハラール認証は 2 年間有効で、その間一貫した方法で製造し、製品のハラール性を保証する。

●認証取得の所要期間、費用等

- ・ 認証手続き期間：約 3 週間とされるが実際には数カ月におよぶ。ケースに依る。
- ・ 契約費用（目安）：

【加工業】 大規模企業 350 万～450 万ルピア（約 32,000～41,300 円）
中規模企業 200 万～350 万ルピア

【レストラン】 200 万～600 万ルピア

【と畜業】 大規模企業 最大 450 万ルピア
中規模企業 最大 300 万ルピア

（参考） www.halalmuikpri.com/biaya-sertifikat/

■国外企業による認証取得方法

LPPOM-MUI に公認されている日本の認証機関は、宗教法人日本ムスリム協会（加工食品・香料分野）、九州イスラミックカルチャーセンター（福岡マスジド、と畜分野）、一般社団法人ムスリムジャパンプロフェッショナル協会（加工食品・と畜分野）である。

また、LPPOM-MUI は直接海外での認証も行っている。

■ハラール基準

2008 年に公開された HAS ガイドライン第 4 版⁹によれば、企業はハラール認証を申請する前に HAS を準備することと規定されている。HAS 実践の目的は、LPPOM-MUI のルールに沿ってハラール性を保証するに当たり、ハラール製品製造プロセスの持続可能性を維持することである。

HAS の内容は、ハラールポリシー、管理チーム設置、HAS マニュアル作成、トレーニング実施、HAS に関係する手続き準備、内部監査実施、経営者管理のレビュー等からなる。

⁹ <http://www.halalcertifying.se/newwebsiteimages/ebookhashaki.pdf>

■と畜の方法・要件

インドネシアへ輸入・流通する商品で、現在、ハラール認証が法的に義務付けられているのは食肉・および畜産加工品（一部）のみである。

日本からのインドネシア向け牛肉輸出については、2014年に2国間協議が終了し認められることになった。しかし、同年12月にインドネシアは輸入可能部位をプライマリーカット（サーロイン、リブロース等）に限定する制限を設けた。日本産は1頭単位で輸出していたことから対応できず、輸出が滞っている状況だ。

また、2015年12月発効の「枝肉、肉およびあるいはその加工品のインドネシア共和国領域内への搬入に関する農業大臣規定第58号」により、牛肉の輸入規制が変更された。同規定第9条によれば、冷凍枝肉・肉の場合、貯蔵温度は最高マイナス18度までで、解体からインドネシアに到着するまでの期間が6カ月以内でなければならない。また、冷蔵枝肉・肉の場合は、最高4度までで、インドネシアに到着するまでの期間は3カ月以内でなければならない。

■認証取得件数

LPPOM-MUIによれば、2010～2015年の期間に有効なハラール認証件数、同期間に認証された製品件数、同期間に製品にハラール認証を得られた企業数の推移は以下のとおり（表2-3）。なお、2009～2013年のMUIデータでは、BPOMへの登録品目の59.1%しかハラール認証を得ていないという。

表2-3 インドネシアのハラール認証件数、製品数および企業数

年	2010	2011	2012	2013	2014	2015 1-7月	合計
認証件数(件)	750	4,869	6,157	7,014	10,322	5,390	34,502
製品数(件)	27,121	39,002	32,890	64,121	68,576	44,863	276,573
企業数(社)	692	4,325	5,829	6,666	10,180	4,984	32,676

(出所) LPPOM-MUI 資料よりジェトロ作成

■留意点（業種別ハラール認証取得に関しての注意点）

小売用途の加工食品の場合、BPOM（国家食品・医薬品監督庁）の審査や監査を受けた上で取得する流通認証の登録とマーク（国産品 MD・輸入品 ML）がなければ原則的に流通不可である。

なお、MUI から既に認証を受けた製品は、その製造者と認証番号をインターネットで検索または MUI への問合せが可能だ¹⁰。

¹⁰ http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/ceklogin_halal/produk_halal_masuk/2

[参考]

◆2014年2月 LPPOM-MUI は、ハラール認証製品のグループと種類の分類規定（2013年の改訂版）に関する決定「SK11/Dir/LPPOM-MUI/II/14」を発行している。

http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go_to_section/4/4/page/2

（2）現地進出日本企業の取得状況

■インドネシア進出日本企業の認証取得状況

インドネシアに進出して、LPPOM-MUI からハラール認証を取得した日系企業は、インドネシア味の素、アサヒ・インドフード・ビバレッジ・マクムール、ヤマザキインドネシア、ヘルシー・ハラール・フード・インドネシア、イチタンインドネシア、カネカ・フーズ・インドネシア、ニッポン・インドサリ・コーピンド等で、2014年末現在推定20社である（MUIのウェブサイトほかより）。

（3）ハラール製品保証法の成立

■概要

インドネシア政府は、ハラール保証制度管理の国への移行を具体化すべく動き始めた。2014年10月「ハラール製品の保証に関する法律第33号」（以下、ハラール製品保証法¹¹）の法案が国家で承認され、大統領が署名した。法の施行は5年後の2019年となる。インドネシアのハラール認証制度は、ムスリム社会におけるルールに留まり、国家機関の管理による強制力を持つルールではなかった。しかしこの国が将来に向けての大きな市場として認識されて来た今、非イスラーム諸国の多くの企業にとって、ハラール認証の取得は無視できない存在になった。

それと同時に、国内では隠れた疑問も徐々に浮き彫りになって来た。ハラール認証が、非政府機関であるMUIの独占事業であることへの批判の声もあった。2014年には、MUIの幹部が豪州等の外国企業に対する認証付与に際して、金銭を不正に要求したとするいくつかの事例が、インドネシアの有力週刊誌「テンポ」に報道され、社会を騒がせもした。

■現行制度との違い

●認証の対象と範囲

法律第1章の第4条には、「インドネシア領域に搬入、流通および取り引きされる製品は、ハラール認証を義務付ける」とし、現在一部の食肉類にのみ限定されているハラール認証取得の義務は、下記すべての製品が対象となり、法的な拘束力を持つ。

第1条では、「製品」を次のように定義している。

¹¹ ハラール製品保証法原文 (<http://www.dpr.go.id/dokjdih/document/UU/1615.pdf>)

「食物、飲料、医薬品、化粧品、化学製品、生物製品、遺伝子組換え製品、ならびに国民が使用・利用または活用する物品/サービス」

●ハラール製品保証の管理機関

第2章の第5条に、「ハラール製品の保証 (JPH=HAS) 管理は政府が責任を持ち、宗教大臣がこれを遂行し、大臣の下部組織として、ハラール製品保証実施庁 (以下 BPJPH) を設け、当局が実施し責任を持つ」としている。これによって、ハラールの保証管理の主体は、インドネシア・ウラマー評議会 (MUI) から、行政の手へと移る。

BPJPH には次の権限が与えられる。

- ・ハラール製品保証 (JPH=HAS) の基準・手続き・評価の規定、ハラール証明の発行と取消し、ハラール・ラベルの発行、外国製品のハラール証明登録、ハラール検査機関 (LPH 次項参照) の認定、ハラール検査員登録、ハラール製品の監視、ハラール製品保証分野に於ける国内外の機関との協力 (第6条)。
- ・BPJPH は、その権限を執行するに際して、関係省庁、ハラール検査機関 (LPH)、MUI と協力する。その内 MUI とは、ハラール検査員の証明、製品のハラール合否決定、ハラール検査機関 (LPH) の認定に関して協力する (第7～10条)。

●ハラール検査機関 (Lembaga Pemeriksa Halal、以下 LPH)

LPH は製品のハラール性合否の検査と試験を行う (第12条)。LPH 設立に際しては、自らの事務所を持ち BPJPH の認定を受け、最低3名のハラール検査員と実験設備を所有する。また、LPH が民間によって設立される場合には、法的に認められたイスラーム宗教団体が出願せねばならない (第13条)。

ハラール検査員の条件は、インドネシア人のムスリムであり、食品、化学、バイオ化学、工業技術、生物学、あるいは薬学の分野において最低 S-1 (学士号) の教育を受け、MUI の証明を保持していること (第14条)。

ハラール検査員は次の諸点に責任をもつ。使用される原料・製品加工の工程・と畜システム、製品の蔵置場所・設備・製造場所・保管、製品の流通と引渡し、事業者のハラール保証システム等を検査し、検査や試験結果を LPH に報告する (第15条)。

●ハラール製品の原料と加工工程

第3章は、ハラール製品の原料と加工工程に関する規定となっている。

- ・ハラール製品生産工程で使用する原料は、原材料、加工材料、添加材料および補助材料から成り、それらの原材料は、動物、植物、微生物、および化学変化・生物学的変化・遺伝子変化によって生じた原料を由来とし、そのうち動物由来の原材料は、イスラーム法に基づいてハラーム (非合法) とされたもの以外を、原則ハラールとする (第17条)。
- ・ハラームとされる動物由来の原材料には、死肉、血液、豚、イスラーム法に反したと殺

(方法)による動物が含まれ、その他のハラームとされる動物由来の原材料については、MUI の Fatwa の決定に基づいて宗教大臣によって定められる」(第 18 条)。ハラームの判定と実質的な決定は MUI に委ねられる。

- ・ 製品の原料として使われる動物は、イスラーム法に基づくとともに、動物福祉の原則および動物公衆衛生に従ってと畜されねばならないとする一方、と殺の指導は、法律の規定に基づいて実施される (第 19 条)。
- ・ 加工工程の場所や設備は、ハラールでない製品のと殺、加工、保管、梱包、流通、販売、引渡し場所や設備と分離せねばならない (第 21 条)。

●事業者の権利と義務

第 4 章のは、事業者の権利と義務に関する規定となっている。

- ・ 事業者は、ハラール製品保証システムに関する情報、教育、開示を与えられ、ハラール製品の製造促進ができ、迅速かつ効率良く手軽な費用で、差別なくハラール証明を取得するサービスを受ける権利を得る (第 23 条)。
- ・ ハラール証明の申請をする事業者は、真実の情報を提供し、製造場所をハラールでない製造場所と分離し、ハラール監視役を置き、原材料成分の変更を BPJPH に報告する義務がある (第 24 条)。またハラール証明の保有事業者は、ハラール証明を得た製品にハラール・ラベルを貼付する義務がある (第 25 条)。

●ハラール認証の取得手続き

第 5 章では、ハラール認証の取得手続きの概要を次のように示している。

- ・ 事業者は、事業者のデータ、製品の種類と名前、製品と使用する原材料のリスト、製品製造工程を示す書類を付けて、BPJPH に対してハラール証明申請書を提出する (第 29 条)。BPJPH は、申請書類が完備されていると認められてから 5 営業日の内に、製品のハラール合否の検査・試験の為、ハラール検査機関 (LPH) を定める (第 30 条)。
- ・ LPH による検査は、ハラール検査員によってなされる。検査は申請者の事業所で加工工程を見ながら行われる。もし事業者の場での検査によって原材料がハラールであるか否か迷う場合は、実験設備で試験をする。検査に際し事業者は検査員に対して情報を提供する義務がある (第 31 条)。
- ・ LPH は検査結果を BPJPH へ送り、BPJPH はそれを MUI に提示して製品がハラールか否かの決定を仰ぐ (第 32 条)。
- ・ 製品のハラール合否の決定は、MUI のハラール決定会議 (Sidang Fatwa Halal) でなされる。この決定は MUI が検査結果を受けてから 30 営業日以内になされ、その結果は BPJPH へ送られて、ハラール証明の発行の基礎とされる (第 33 条)。
- ・ BPJPH はハラール決定会議がハラールと決定した製品に対して、ハラール認証を発行する。認証は MUI から決定を受領してから 7 営業日以内に発行され、BPJPH はこの証

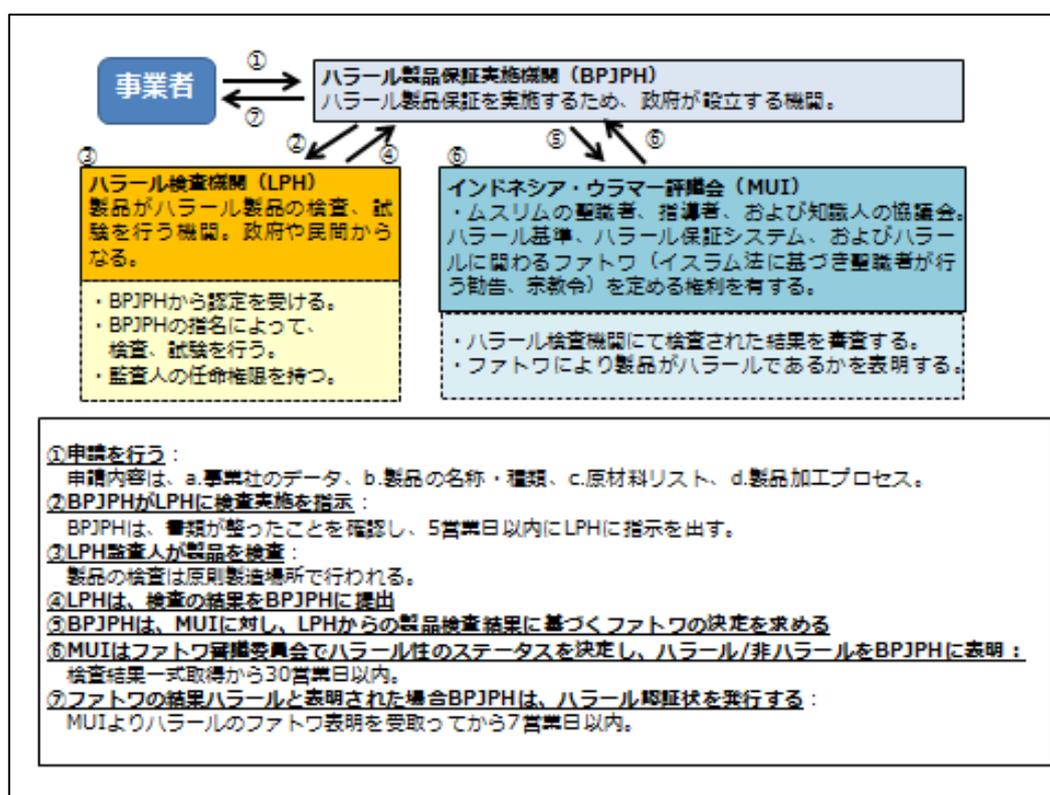
明の発行を公表する（第 34、35、36 条）。

- ・ ハラル証明書を取得した事業者は、製品の包装、製品の一定の個所、或いは製品の容器の一定の個所に、BPJPH が定めた国内で有効なハラル・ラベルを貼付する義務がある（第 37、38 条）。
- ・ ハラル証明の有効期間は 4 年で、有効期限の 3 カ月前までに延長手続をせねばならない（第 42 条）。また、ハラル証明の費用は申請した事業者が負担する（第 44 条）。

以上をまとめると図 2-1 のようになる。

これら一連の認証手続きの規定には、Fatwa の決定や認証書の発行に期日が示された。実際に法が施行された場合、はたして実務面でどう管理がなされるか分からないが、申請者にとっては、事業を進める上で一つの目途にはなる。

図 2-1 「ハラル製品保証法」によるハラル認証取得手順



(出所) ハラル製品保証に関するインドネシア共和国法 2014 年 33 号よりジェトロ作成

●外国の公認機関との相互認証

第 6 章の「国際協力」の項では次のように規定している。

- ・ 政府はハラル製品保証に関して、法律の規定に従って国際協力をする事ができる。国際協力を、ハラル製品保証の促進、可否の評価およびハラル認証の証明の形で

うことができる（第 46 条）。

- ・ インドネシアへ輸入される外国のハラール製品は、本法律に定める規定が適用される。ハラール製品は、第 46 条で意図するように、相互認証の協力が既になされている外国のハラール機関が発行しているハラール証明に従い、当該製品のハラール証明の再申請をする必要はないが、このハラール証明は、製品がインドネシア国内で流通する前に、BPJPH によって登録されねばならない（第 47 条）。

●罰則規定：

第 9 章では、ハラール証明を取得した事業者が、製品にハラール・ラベルを貼らない等の違反をした場合、最長 5 年の懲役もしくは 20 億ルピア（2015 年 8 月時点で約 1,800 万円相当）の罰金（第 56 条）、また、ハラール製品保証の管理に従事する者が、事業者が提示した情報の秘密事項を保護（第 43 条）しなかった場合は、最長 2 年の懲役または 20 億ルピアの罰金が科せられる（第 57 条）との規定が置かれている。

●経過措置等

BPJPH が設立されるまでは、MUI がハラール証明分野での責任を果たす（第 60 条）としている。また、BPJPH は本法律の公布（2015 年 10 月 17 日）後 3 年以内に設立し（第 64 条）、本法律の施行規則は、公布後 2 年以内に決定されねばならない（第 65 条）。

インドネシア国内で流通し取り引きされる製品のハラール認証義務は、本法律公布の 5 年後に有効となり、それまでの間にハラール認証製品の種類が、段階的に政令の中で規定される（第 67 条）。

■国内の動向

本法について各種業界団体が懸念している点は、主として第 1 条および 4 条である（本節「(p.16) ■現行制度との違い」内「●認証の対象と範囲」参照）。具体的には、ハラール認証取得が義務付けられる対象品目が不明確であるほか、ハラール認証が義務化されることによる中小企業への経済的負担、国内の製造業者の事業運営の妨げになること等が懸念されている。

インドネシア飲食業者協会 のアディ・ルクマン会長は、「1 条、および 4 条の該当範囲が広すぎ、不明確である。これらの条項は、大統領規定を定める前に法律を改正する必要がある、すでに宗教省に対して、正式なレターを送付し、返事を待っているところ。ハラールとはそもそも認証制度であり、義務ではない。ハラール認証が不要と考えている企業に取得を強制することや、ハラール認証がないことによりインドネシア国内の流通が認められない、ということはあってはならない。」との見解を示している。インドネシア化粧品協会のプトリ・ワルダニ会長は、「ハラールは義務化するものではなく、あくまでも企業側が選択するものと位置付けるべき。インドネシアでは、化粧品製造企業が使用する原材料の

約 90%が輸入であり、ハラール認証が義務化されることにより、原材料の調達ができず、化粧品製造業の存続が危ぶまれる可能性もある。そもそも化粧品は、飲み込むものではない。ハラール認証取得が義務化されるべき分野ではない。」としている。

不確定部分については法制化から 2 年以内（2016 年 10 月まで）に政令、大統領令、大臣令等で規定される予定となっている（表 2-4）。同法運用の要となるハラール製品保証実施機関（BPJPH）の設立期限は、法制化から 3 年以内の 2017 年 10 月である。BPJPH の役割等についても各種詳細規定で定められることになっているが、2016 年 2 月末時点で各種詳細規定のうち法制化されているものはない。唯一、「2014 年から 2019 年の宗教省の役割に関する 2015 年第 33 号大統領令」にて、BPJPH の役割と宗教省の管轄範囲に関して言及がなされており、今後の主要な詳細規定については宗教省が中心となって進めてくものとみられている。

表 2-4 詳細規定として定める予定のもの

	各種詳細規定の内容	参 照
1	BPJPHの任務、機能及び組織構成に関する大統領令	5条
2	関連する省庁、期間、LPH、MUIとの協力にかかる細則に関する政令／または政令に準拠	11条
3	LPHにかかる細則に関する政令	16条
4	PPHの位置、場所、および器具に関する政令	21条
5	PPHの位置、場所、および器具にかかる行政罰に関する大臣令	22条
6	ハラール認証状を取得した事業者の義務、およびハラームとされる原材料を用いて製造された商品へのハラールでない旨の表示義務にかかる行政罰に関する大臣令	27条
7	ハラール管理人の細則に関する大臣令	28条
8	ハラール認証状の申請手順細則に関する大臣令	29条
9	LPH指定手順細則に関する大臣令	30条
10	ハラールラベル細則に関する大臣令	40条
11	ハラールラベル表示にかかる行政罰の適用手順細則に関する大臣令	41条
12	ハラール認証状の更新細則に関する大臣令	42条
13	ハラール認証費用細則に関する政令	44条
14	BPJPHの財務管理細則に関する大臣令	45業
15	JPHの国際協力細則に関する政令／または政令に準拠	46条
16	外国製品のハラール製品のBPJPH登録手順に関する政令	47条
17	外国製品のBPJPH登録を行わない事業者への行政罰適用手順に関する大臣令	48条
18	JPHの監督細則に関する政令	52条
19	国民のJPHの参画および表彰の手順細則にかかる大臣令	55条
20	ハラール認証取得製品の種類の段階的な規定に関する政令	67条

(注) BPJPH: ハラール製品保証実施機関、LPH: ハラール検査機関、MUI: ウラマー評議会、PPH: ハラール製品プロセス(原料の供給、製品の加工、貯蔵、包装、配送、販売及び提供を含む、製品のハラール性を保証するための一連の活動)、JPH: ハラール品質保証

(出所) 「インドネシア共和国法 2014 年第 33 号」よりジェトロ作成

報道によると、宗教省のイスラーム社会指導総局長のマチャスティン氏は、ハラール認証取得金額に関する規定、ハラール認証取得方法詳細に関する規定に関する規定を2016年中に施行したいとしているが、その他の詳細規定への言及はない。法律で定められている各種法令の法制化期限まで約半年となっている中、現状では、法制化の遅れ、運用開始の先延ばしの可能性が濃厚となっている。なお、業界団体および外国商工会議所等の団体は、各種法令が法制化される前に、ドラフトの段階で官民合同での協議を行いたいと申し出ているものの、宗教省との協議は現時点（2016年2月末時点）でも実施ができていない状況である。

2-3 シンガポール

シンガポールの人口は現在約 554 万人だが、2010 年の推計では国民の 14.3%がムスリムといわれており、33.9%を占める仏教徒に次いで多い¹²。シンガポールは多民族国家で、民族構成としては中華系が 74%、マレー系が 13%、インド系が 9%となっている。

一方で、無視できない存在となっているのがシンガポールへの旅行者である。シンガポール政府観光局の統計（2014 年）によると、インドネシアからの旅行者は 303 万人、マレーシアからは 123 万人となっている¹³。これらムスリム旅行者の動向調査や情報提供等を手掛ける Crescent Rating 社の調査（2014 年）によると、イスラーム協力機構（OIC）非加盟国の中でシンガポールは、ムスリム旅行者に人気の旅行先ランキング第 1 位、ハラールフレンドリー度ランキングでも第 1 位となっている¹⁴。

（1）ハラール認証制度の概要

■概要

シンガポールにおけるハラール認証は、国内唯一の認証機関である政府系機関のシンガポール・イスラーム評議会（The Majlis Ugama Islam Singapura、以下 MUIS）が行っている。

■認証機関

シンガポール・イスラーム評議会（The Majlis Ugama Islam Singapura、MUIS）



MUIS のハラール認証マーク¹⁵

¹² Yearbook of Statistics Singapore 2015

1.8 Population and Land area, 3.8 SINGAPORE RESIDENTS BY AGE GROUP, ETHNIC GROUP AND SEX, END JUNE 2014

http://www.singstat.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/publications/publications_and_papers/reference/yearbook_2015/yos2015.pdf

¹³ Singapore Tourism Board International Visitor Arrivals Statistics

[https://www.stb.gov.sg/statistics-and-market-insights/marketstatistics/ivastat_dec_2014%20\(updated%2007apr15\).pdf](https://www.stb.gov.sg/statistics-and-market-insights/marketstatistics/ivastat_dec_2014%20(updated%2007apr15).pdf)

¹⁴ Crescent Rating 社

<http://www.crescentrating.com/crafft-ranking-2014/item/3602-crescentratings-top-halal-friendly-holiday-destinations-2014.html>

¹⁵ RECOGNITION OF SINGAPORE HALAL MARK

(<http://www.halal.sg/Industry/Recognition.html>)

■申請方法

在シンガポール企業の場合、MUIS へ申請を行う。MUIS へのハラール認証発行申請は、MUIS eHalal System (MeS) (<http://ehalal.muis.gov.sg>) を通じて行わなければならない。また、申請者は申請書の提出に先立ち、MUIS ハラール認証諸条件がすべて満たされていることを確認しなければならない

現在、MUIS が発行しているハラール認証分野は、7 種類ある（表 2-5）。

表 2-5 MUIS が発行するハラール認証分野

分野	対象
1 輸出入製品分野 (Endorsement Scheme)	輸入、輸出、再輸出製品への認証
2 製品分野 (Product Scheme)	シンガポールで製造または部分的に製造・加工されている製品への認証
3 飲食施設分野 (Eating Establishment Scheme)	レストランやフードコートの店舗等の食品小売店への認証
4 食品加工施設分野 (Food Preparation Area Scheme)	ケータリング施設やセントラルキッチン施設への認証
5 食肉処理施設分野 (Poultry Abattoir Scheme)	家畜のと殺・食肉処理施設への認証
6 貯蔵施設分野	固定および移動式の倉庫や冷蔵庫等の貯蔵施設への認証
7 全工場分野	生産施設並びにそこで生産される全ての製品への認証

(出所) MUIS 資料よりジェトロ作成

■国外企業による認証取得方法

シンガポールに拠点を持たない日本企業が申請する場合は、1)WAREES へ申請もしくは 2)MUIS が公認する日本の認証機関へ申請、という 2 つの方法がある。

1) WAREES へ申請

MUIS の 100%子会社である WAREES Halal Limited(WAREES)¹⁶は、MUIS から委託を受け、MUIS の認証基準に基づいて、シンガポール国外の企業に対しハラール認証を行っている。このほか、ハラール表示食品が本当にハラールかを確認するための監査・視察業務、海外でのハラールトレーニング、コンサルティングサービスを提供している。

WAREES に申請する場合は、申請は下記の窓口担当者に直接連絡する（海外企業/日本国内の企業含む）。

¹⁶ <http://wareeshalal.sg/index.php/faq#faqnoanchor>

企業名 : Warees Halal Limited
役職 : Assistant Vice President
担当者名 : Mr Razali Ramli
Email: razali.ramli@wareeshalal.sg
Fax: (65) 6396 5827

2) MUIS が公認する日本の認証機関へ申請

MUIS に確認したところ、2015 年 10 月現在、MUIS が正式に公認している日本のハラール認証機関は、宗教法人日本ムスリム協会、NPO 法人日本ハラール協会、NPO 法人日本アジアハラール協会の 3 機関であった。日本企業が日本国内でいずれかの機関により認証を受けている場合、そのハラール認証マークは有効と認められ、シンガポール国内で販売・流通することができる。

■認証のプロセス

MUIS では、すべてのハラール申請分野および認証手続きに共通する手順を公表している。MUIS のハラール認証取得に関する問合せは、以下の 3 通りの方法 (Email、電話、事務所訪問) がある。

- (1) Email info@muis.gov.sg
- (2) 電話 +65-6359-1199
- (3) 事務所訪問 273 Braddell Road Singapore

申請書の審査は、申請費用の受領後に開始される。なお費用は、現金、小切手、または MeS を通じてオンラインでも支払うことが可能である。

MUIS、および/あるいは、MUIS の認定機関は、認証の発行後、継続して定期査察を実施する。これは、MUIS ハラール認証諸条件の常時遵守を徹底するためである。

上記 7 分野のなかで輸出入製品分野、製品分野の認証プロセスおよび申請費用を例として、認証手続きを紹介する。

●輸出入製品分野¹⁷

輸出入製品分野は、MUIS が承認している国外の認証機関のハラール認証を取得している製品であれば申請することができる。認証手続きの流れ、申請費用は表 2-6、表 2-

¹⁷ MUIS Halal Certification Terms & Conditions – Endorsement Scheme
<http://www.halal.sg/pdf/Muis%20Halal%20Terms%20Conditions%20for%20EN%20-%20Updated%20June%202011.pdf>

7のとおり。

表 2-6 輸出入製品分野の認証手続きの流れ

手続き	内容
1 問い合わせ	MUISへの問い合わせ方法は共通手順に記載のとおり、メール／電話／訪問のいずれかの方法で可能
2 申請書提出 ※新規申請のみ	MUIS eHalal System (MeS)経由で申請(http://ehalal.muis.gov.sg) 申請費用の支払いが発生
3 審査	申請書の受理後、MUISハラール規格・要件が満たされているかどうかの検証が行われる 当該施設における検査が宗教および技術的観点の両面からMUIS機関によって実施され、必要に応じて修正点が通知される
4 認証の承認	申請の承認後、MUISはハラール認証の発行を通知。 通知書類の提示および認証費用の支払い後、ハラール認証を取得

(出所) MUIS 資料よりジェトロ作成

表 2-7 輸出入製品分野の申請費用

項目	費用
200平方メートル未満の施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 663.40
200平方メートル以上750平方メートル未満の施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 706.20
750平方メートル以上2,000平方メートル未満の施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 770.40
2,000平方メートルを超える施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 973.70
製品タイプあるいはブランド用の特定ハラール認証マークの使用	S\$ 35.31

(注1)適用対象は該当製品の認証を求める製造業者のみ申請可能

(注2)費用はGST7%含む

(出所) MUIS 資料よりジェトロ作成

●製品分野¹⁸

製品分野は、シンガポールで製造または部分的に製造・加工されている製品への認証発行に適用される。製造業者のみが申請可能である。なお、認証・承認プロセスは上記の輸出入製品分野に同じだが、認証後に、抜き打ち検査と更新の手続きが必要になる。認証手続きの流れ、申請費用は表 2-8、表 2-9のとおり。

¹⁸ MUIS Halal Certification Terms & Conditions - Product Scheme
<http://halal.sg/pdf/Muis%20Halal%20Terms%20Conditions%20for%20PRO%20-%20Update%20June%202011.pdf>

表 2 - 8 製品分野の認証手続きの流れ

分野	対象
1~4 問い合わせ～認証	輸出入製品分野と同じ
5 認証取得後	コンプライアンスを順守しているか、抜き打ち検査が行われる登録内容に変更が生じた場合はMeSで変更の申請をし、事前にMUISの承認を得なければならない(ムスリム従業員の変更、商品や原材料の変更等)
6 認証の更新	ハラール認証の有効期間(1年)が切れる3カ月前から1カ月前までの間に、更新申請を行わなければならない

(出所) MUIS 資料よりジェトロ作成

表 2 - 9 製品分野の申請費用

項目	費用
200平方メートル未満の施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 663.40
200平方メートル以上750平方メートル未満の施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 706.20
750平方メートル以上2,000平方メートル未満の施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 770.40
2,000平方メートルを超える施設を対象としたハラール認証書の発行	S\$ 973.70
製品タイプあるいはブランド用の特定ハラール認証マークの使用	S\$ 35.31

(注1)適用対象は該当製品の認証を求める製造業者のみ申請可能

(注2)費用はGST7%含む

(出所) MUIS 資料よりジェトロ作成

■ハラール品質管理システム

ハラール品質管理システム HalMQ (ハルマーク、the Singapore MUIS Halal Quality Management System) は、ハラールの要件に基づいて品質を管理するシステムで、2010年1月以降、MUIS にハラール認証申請する企業に対して強制的に遵守するよう定められている。本システムに係る追加情報は、以下の手段で取得可能である。

- ・ シンガポール MUIS ハラール定義書(Singapore Muis Halal Standards)を購入する。HalMQ の定義に関する説明が記載されている。
- ・ ハラールトレーニングプログラム(Halal Training Programme)への参加。
- ・ HalMQ に関する説明書をウェブサイト¹⁹からダウンロードする。
- ・ HalMQ のワークショップへの参加。

¹⁹ <http://halal.sg/pdf/HalMQ%20Brochure%20Final.pdf>

■ハラール認証取得件数

MUIS の発表によると、2014 年に認証された食品に対するハラール認証件数は 2 万 7,041 件と前年比 32%増となり過去最多となった。また、施設（工場・外食・小売店舗）に対する認証件数も 2,941 件と前年比で 14%増加した。

（2）日系企業のハラール認証取得事例

■シンガポール日清（Nissin Foods Singapore Pte, Ltd）

日系企業の MUIS への申請・認証事例としては、日清食品ホールディングスの子会社であるシンガポール日清による即席袋麺・カップ麺の製造販売に対するハラール認証がある。認証を受けて、スーパーマーケット等の店頭には、パッケージにハラールマークが印刷された同社の商品が並んでいる。

シンガポール日清は、2006 年に日清食品が明星食品を買収したことに伴い、明星シンガポールの製造工場を引き継いだ。明星のシンガポール進出は 1971 年で、ハラール認証の歴史はそこから始まる。同社の輸出マネジャーを務めるカン氏に、ハラール認証取得の重要性、認証取得プロセス、そして留意点について聞いた。

現在、シンガポール日清では、明星（Myojo）ブランド含め 59 種類の商品を販売しているが、商品の約 90%はハラール認証を取得しており、売上高の 90%もハラール製品が占めている。シンガポールの工場で製造している商品は 100%ハラール認証を取得しているが、タイで製造し、シンガポールに輸入している商品ラインのみ、ハラール認証を取得していない。シンガポール市場を攻めるに当たり、商品にハラールマークがあることはムスリムを含むすべての消費者層にアクセスできる点から非常に重要である。

ハラールの認証申請は、MUIS のウェブサイト上から申請を行い、提出書類や連絡も電子ベースで行う。申請から認証を得るまでの所要日数は約 30 日から 50 日。早ければ 30 日程度だが、MUIS から追加説明を要請される場合もある。原料の場合、承認を得るまで日数がさらにかかるともあるようだ。特に質問内容がサプライヤー等の関係各社に関する場合は調整に時間を要する。注意すべき点は、商品を構成するあらゆる原材料（包装資材を含む）がハラールであることを証明しなくてはならないため、新しい味の新商品を投入する際は、ハラールの各種調味料を調達して製造し、その商品に対する新規の申請を行わなければならない点である。そして、原材料のサプライヤーを変更した際も、変更の報告および申請を行う必要があるため、原材料の調達には常に注意が必要である。

シンガポールでハラール認証を取得し、製造された商品の 20%は国外に輸出している。輸出先はオーストラリア、マレーシア、インドネシア、ブルネイ、英国等で、それら国々のムスリム消費者にハラール認証の商品を届けている。シンガポールのハラール認証マークは他国への輸出、そしてマーケティングにおいても有効である。



シンガポール日清

■ ティエフケー²⁰

日本国内における WAREES の認証事例としては、シンガポール企業の子会社である機内食ケータリング業のティエフケー（千葉県成田市）の成田空港におけるハラール専用キッチン設備がある。これは、WARESS が初めて海外企業のセントラルキッチン設備に対して認証を行った事例でもある。

²⁰ TFK company

http://www.tfk.co.jp/topics/topics_20140924.pdf

<http://www.tfk.co.jp/ohter/TFK%20HALAL%20Brochur%20jpn.pdf>

2-4 サウジアラビア

サウジアラビアの人口は約 3,000 万人であり、約 97%がムスリムである²¹。

サウジアラビアの首都リヤドには、湾岸協力会議標準化機構（GSO）の本部が置かれている。GSO は、湾岸協力会議（GCC）6 カ国（サウジアラビア、UAE、バーレーン、クウェート、オマーン、カタール）にイエメンを加えた加盟国で構成され、加盟国間で共通した基準を定める機関である。

同国のハラール規制は原則として、GSO が制定したハラール基準に準拠している。ハラール食品以外存在しておらず、流通する商品にハラールマークの表示は求められていない。非ハラール食品の流通においても例外は認められておらず、豚肉、アルコール類は輸入そのものが禁止されている。また、輸入食品のハラール性については、現地で輸入許可を取得する時点で成分分析表等を通じて確認される。

GSO では、GCC 諸国およびイエメンにおけるハラール基準も含んだ共通の「GCC 輸入食品規制ガイドライン（以下 GCC ガイドライン）」を 2015 年 6 月から適用開始したが、現在はその運用を一時中断している。また、湾岸協力会議認可センター（GCC Accreditation Center、以下 GAC）が、2013 年 5 月に設立された。

（1）GSO におけるハラール基準の概要

■概要

GSO によるハラール基準に関連する資料は、以下の 4 点である。現在、アラビア語版のみ発行済み。前述のとおり、サウジアラビアのハラール規制は原則として、GSO が制定したハラール基準に準拠している。

- 1) GSO 993:2015 “Animal Slaughtering Requirements According to Islamic law”（イスラーム法に基づく動物のと畜に関する要求事項）
- 2) GSO 2055-1:2015 “Halal Food – Part 1 - General Requirement”（ハラール食品－第 1 部・一般要求事項）
- 3) GSO 2055-2:2015 “Halal products - Part 2 - Requirements for Halal Certification Bodies”（ハラール製品－第 2 部・ハラール認証機関に関する要求事項）
- 4) GSO 2055-3:2015 “Halal Food - Part 3 - Requirements for Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification”（ハラール食品－第 3 部・ハラール認証機関の認可組織に対する要求事項）

1)では、と殺対象動物はイスラーム教徒が肉を食することが禁じられていない動物でなけ

²¹ ピュー研究所「MAPPING THE GLOBAL MUSLIM POPULATION」（2009 年）
<http://www.pewforum.org/files/2009/10/Muslimpopulation.pdf>

ればならず、と殺時にはアッラーの名を唱えなければならず、それを忘れた場合、と殺された動物はハラームとみなされること等が規定されている。

また、ハラール食品の一般要求事項を定めた②では、受入れ、製造準備、パッキング、ラベル貼付、輸送、保管、陳列、ハラール食品の提供等のハラール食品の一連の工程では、イスラーム法のルールに基づいて手続きされる必要があること等が規定されている。

■輸入規制ガイドライン

GSO のハラール基準については、メッカに本部がある世界イスラーム連盟 (MWL : Muslim World League) とイスタンブールに本部があるイスラーム諸国規格研究所 (SMIC : The Standards & Metrology Institute for Islamic Countries) の指導に基づき、制度や規格を定めている。

GSO は、GCC 諸国およびイエメンにおけるハラール基準も含んだ共通の「GCC 輸入食品規制ガイドライン (以下 GCC ガイドライン)」の制定・適用に向けて検討を重ね、2015 年 6 月 1 日からその新制度が適用された。

しかし、GCC のほとんどの国では、GCC ガイドラインの基準と様式双方に問題が多いとして、輸入規制運用機関はその適用を一時中断しており、GCC 各国は、今後、2016 年 6 月を目途に GCC ガイドラインの改定を目指している模様である。

また、現在入手できている GCC ガイドラインにおいて、ハラール関連では、記述はこれまでのハラールの概念に共通するものにとどまっており、大きな基準の変更は認められず、新たなハラール認証様式の適用等が問題の争点になっている。

■湾岸協力会議認可センター (GAC)

GAC は、GSO から分かれて、2013 年 5 月に GCC6 カ国およびイエメンのそれぞれの国の関係機関が加盟して設立された組織である。中東地域では DAC とともに世界に認知された認可機関であり、世界各国のハラール認証機関の認可を行っている。

また、GAC はハラール認証機関の認可 (Accredit) だけを業務としているわけではなく、貿易障壁を取り除くため、国際的または地域の各機構の GCC 代表も勤めている。

現在、GCC で認証機関として認められているのはスペインの ENAC、イタリアの ACCREDIA、米国の A2LA、オーストラリア・ニュージーランドの JAS-ANZ である。自国に認証機関を持たない国に対しては、GAC がハラール認証者を認可することができる。

制度的には GAC へのハラール認証申請・承認により、GCC6 カ国およびイエメン地域内の各国でハラール食品等の流通が可能となる。

しかし、実際上は一部の国では通関による障壁で流通に支障があることが確認されている等、制度と実態の乖離があるので注意が必要である。

(2) サウジアラビアのハラール基準の概要

■ 輸入規制

サウジアラビアの食品や医薬品・医療機器の登録・輸入許可等の管轄庁であるサウジアラビア食品医薬品庁 (Saudi Food & Drug Authority、以下 SFDA) は、ハラール認証対象であるか否かを問わず、食品全般の許認可を行う。すべてのサウジアラビア向け食品は、船積み前に SFDA に登録する必要がある。ハラール認証対象食品 (後述) であれば、登録前にハラール認証を取得する必要がある。

SFDA の食品関連規程と規格は、以下のサイトで確認できる。

SFDA 「Food Technical regulations and Standards project」

http://old.sfda.gov.sa/en/food/about/administration/management_regulations/Pages/Regulations_Standards-project.aspx

■ ハラール認証の対象となる食品

GSO、GAC、SFDA に確認したところ、サウジアラビアでハラール認証の対象となる食品は、肉類およびゼラチン等動物由来の原材料を含む物であるとのことである (豚肉、アルコール類は輸入自体禁止されており認証対象外)。サウジアラビアへハラール認証を取得し食品を輸出する場合は、「GSO 993:2015 “Animal Slaughtering Requirements According to Islamic law” (イスラーム法に基づく動物のと畜に関する要求事項)」を遵守する必要がある。

なお、GAC の担当者によれば、食品以外の革製品のバッグ・財布等もハラール認証の対象としたいが、現状では対応できていないとのことであった。

2-5 アラブ首長国連邦 (UAE)

アラブ首長国連邦 (UAE) の人口は約 950 万人であり、約 76%がムスリムである²²。UAE は、7つの首長国 (半自治政府) からなる連邦国家で、各首長国はそれぞれ貿易取引を統制する自治権を有している。貿易取引に関する一般的な規則・規制は基本的に同じだが、実際の手続きは首長国によって多少異なる場合がある。

UAE は前述のとおり、輸入手続きの際に成分の資料等をすべて提出させて、ハラールかどうかを確認してから輸入する形態をとっている。従って、ハラールでない商品は、原則的に一般市場にはない。非ハラール食品を販売する場合は、販売場所等を限定して管理している。

UAE では、前回調査時点と比べると、適用されるハラール基準や、ハラール証明書発行機関 (Halal Certification Body、以下 HCB) の認可手続きに変更があった。

(1) UAE のハラール基準の概要

■概要

アラブ首長国連邦 (UAE) は、GSO (UAE では連邦基準化計測庁 (Emirates Authority of Standardization and Metrology、以下 ESMA) が担当) の定めた基準に基づき、自国の輸出入規制を行っている。

しかし、ESMA は従来適用していたハラール食品の GSO 基準を廃し、より詳細なハラール食品制度として、UAE 国内で適用される一般基準 UAE.S 2055-1:2015 を 2015 年 4 月より公表・運用開始した。また、前述のとおり、UAE でも GCC ガイドラインは 2015 年 6 月から運用開始されたが、その後、食品の輸入事業者や輸出入実務を担当する首長国政府組織からの指摘により、基準の内容や様式等の問題が大きく露呈し、適用が保留され続けている状況にある (2016 年 3 月時点では、未だ GCC ガイドラインの改定について最終結論が出ていない状況)。

■新基準 (UAE.S 2055-1:2015) の概要

新たな UAE.S 2055-1:2015 (前文で、本基準は GSO 基準の後継であると宣言) を、従前 UAE が適用していた GSO 基準の GSO1931/2009 と比較してみると、用語の定義がより詳しくなり、ハラール食品の定義とともにそれらを包むパッケージ、販売・手順・サービス提供方法、保管、陳列、輸送そしてラベル表記の仕方まで細かく記述されている。

さらには、当該基準の別表 (表 2-10) では、非ハラールとなる食品内容が詳細に列記されている。

²² ピュー研究所「MAPPING THE GLOBAL MUSLIM POPULATION」(2009 年)
<http://www.pewforum.org/files/2009/10/Muslimpopulation.pdf>

以下、本基準の主な条文について、解説を掲載する。

●ハラール食品の一般基準

(イスラームルールの遵守)

- ・ すべての食品、それらの派生物、製造物、食品の一部、抽出物は表 2-10 に定められたイスラームルールの許容と禁止事項に従うこと。
- ・ イスラームルールに基づく手続きは、ハラール食品の原料受入、製造準備、パッキング、ラベル貼付、製品配送、保管、製品展示、ハラール食品の提供等の一連のフードチェーンの過程で着実に実施されること。

(ハラール食品の原材料・添加物)

- ・ すべてのハラール食品は、ハラール食品として製造されるすべての食品に使用される食品添加物や原材料がいかなる非ハラール原料も使われていない、健康被害をもたらす怖れのあるいかなる毒素や危険汚染物質を含まない、イスラームルールで禁止されている不純物による汚染をされていない、明らかに区分されてお互いに混在して汚染されないよう、すべてのフードチェーンの中においてハラール製品から分離されていること。
- ・ 当局は、必要なすべての手順を踏まえ、ハラール製品の特別な要求事項の手続きが守られていることを確認することとし、関連する当地における法律措置に従って適切な手段を講じること。

(食肉、と畜)

- ・ 食肉および食肉製品の生産において、別に定める衛生実務条件を遵守すること。またハラールと畜の要求事項は、別に定めるイスラームルールに厳に従うこと。
- ・ 食品の一般衛生要求事項について、別に定める規則に従うこと。

(調理機器、器具、生産ライン等)

- ・ ハラール食品の調理に当たって使用される機器、器具、生産ライン、関連物質は衛生的でかつ非ハラール物質から構成されておらず、同物質を含まないこと。
- ・ 非ハラール食品の機器、器具および生産ラインを転用する場合、一般清浄規則に則り完全に清浄され、非ハラール食品の製造痕跡を残さないこと。
- ・ 非ハラールからハラールへの転用は日常的に繰り返さないこと。機器や器具の清浄やメンテナンスを行う時、当該部分がハラール食品に接触する場合、当該部分に非ハラールの洗剤、液体、グリース、潤滑油、脂肪等が触れないこと。

●パッケージと梱包素材

- ・ パッケージおよび梱包素材の原料は、非ハラール素材を含まないこと。
- ・ パッケージおよび梱包素材は、準備、製造、保管、輸送の過程において非ハラール物質により汚染されないこと。これらパッケージおよび梱包素材は、物理的に非ハラール物質から隔離されること。

- ・ パッケージの素材には健康被害をもたらす恐れのある、いかなる物質も含まないこと。

●ハラール食品の販売、手順、サービス提供方法

- ・ ハラール食品に関するすべての販売、搬送、供給施設については、以下の要件を満たすこと。
- ・ 販売店ではハラール製品が供給されるよう、本基準に則ったハラール製品のみを扱うべきこと。
- ・ サービス提供に使用される機械、器具、調理用品は非ハラール製品に使用されるものと完全に分離されること。
- ・ 非ハラール製品が製造・販売されている施設や場所で、ハラール製品の生産・販売をしたい場合には、事前にイスラームルールに則ってクリーニングを行うこと。
- ・ 非ハラール食品と飲料を（ハラールのものと同じ場所）調理（serve）することは許されないこと。

●保管・陳列・輸送

- ・ すべてのハラール食品の保管、陳列および輸送については、非ハラール製品との混在を防ぐために、分類してラベルを貼付し、分離されること。
- ・ 適切な輸送方法とは、非ハラール製品との混在を避けること。

●ラベリング

- ・ 製品のラベルには以下の情報が記載されていること。
- ・ 製品名、製品の種類
- ・ 原材料名：イスラームルールのすべての禁止事項をクリアしていることが反映されていること。実際の原材料名は明確に明示されること。
- ・ 製品に脂肪、油脂、肉由来、または抽出のグルテン、レンネットが含まれる場合は、その由来を明らかにすること。
- ・ 食品に GMO（遺伝子組換え原料）が含まれる場合、その旨を明らかにすること。
- ・ 製品のラベルに「ハラール：Halal」という表示を付けたい場合、ハラール認証のルールに従うこと。
- ・ と殺動物やその製品のラベルに関する要件については、と殺要件のルールに従うこと。
- ・ 食品添加物はラベルの標記ルールの要件に従い明示されること。
- ・ すべての鱗のある魚、海老、鱗のある魚の魚卵やその副産物は正しくラベルに「鱗のある魚（Scaled Fishi）」と明示されること。その他の水産物およびその副産物は、場合によってはラベルに「鱗のない魚（Non-Scaled Fish）」と明示されなければならない。

今回の改正の注意点として、鱗の有無による魚およびその副産物の区分が追加されてい

ることが挙げられる。鱈のない魚等の食品をまだ本基準で禁止しているわけではないが、イスラーム教シーア派が食べることを禁じていることから（シーア派はエビ類やイカ類は良いが吸盤のあるタコ類のみ該当の模様）、より厳格なイスラームルールの方へ近づきつつあることがうかがえる。ちなみに、ドバイ食品管理局の輸入管理担当者に確認したところ、現行で輸入されている水産物で、鱈のないタコ類やイカ類等でも、これまでどおりにハラール認証取得の必要はないし、ハラームあるいはナジス（非ハラール）と判断され輸入禁止となることはないとの回答であった。

■新基準適用の問題点

UAE 国内でも、実務を行う首長国政府との調整や輸入事業者との意見交換等がなされな
いまま、ESMA が定める各種新基準が施行される事例がある。その結果、首長国政府機関
は施行された基準を遵守しなくてはならないが、従前の基準や関連基準との連続性・整合
性がないものもあるため、実務上、商品の登録・輸入等に支障が生じている事例が散見さ
れる。

これらのしわ寄せが輸入事業者に来ることに留意する必要がある、当地関係機関の担当
者と直接情報交換を密に行い、事前対策を講じることが重要である。

表2-10 非ハラール食品等の区分の対比

2015年版区分	2009年版区分	2015年版の非ハラール食品内容
動物	動物	<ul style="list-style-type: none"> ・イスラムルール以外の方法でと殺されたもの。 ・多神教者、不信心者、聖職者ではない人、無神論者、魔術師、背教者及びキリスト教徒、ユダヤ教徒以外のその他の宗教を信じる者がと殺したもの。 ・斃死したもの。窒息死させたもの。墜落死したもの。角で突かれて死んだもの。獣に獲物として食べられた肉(注:残り肉)、と殺される時に、アッラーの名前が唱えられなかったもの。偶像の上でと殺されたもの(注:生け贄など)。アッラーの定めた作法に依らないでと殺したもの。禁止されている有害な動物を食べて汚染されたもの。 ・豚、家畜化したロバ、ラバ、ゾウ、猿、犬、狐、猫、それらに類する物。 ・ハイエナ以外のライオン、チーター、熊のような牙のある肉食動物。 ・鷲、隼、鷹、雀、渡り鳥、その他鷹類、フクロウのように捕食性のある鳥で鋭い鉤爪で攻撃するもの。 ・トカゲ(Dabb lizards)とトビネズミ(Jerboas)を除く齧歯類、爬虫類、ハツカネズミ、ネズミ、ムカデ、蛇類、モニターオオトカゲ、トカゲ、ヤモリ、カメレオン、ハリネズミ、ツバメ、コウモリ、リス、イタチ、甲虫目などの有害小動物。 ・イナゴや蜂蜜に混入した蜂の一部分を除くサソリや全ての昆虫類、芋虫、法律で保護されている動物、蟻、蜂、キツツキ、ヤツガシラ。 ・醜悪な生物、甲羅をまとったものや幼虫のような動物。 ・不浄なものを食べた動物(非該当となるためには、イスラムルールにより、最低3日間隔離されて適切な餌が与えられる必要がある)。 <p>※2009年版区分の記載事項と大きな変更はない。</p>
水生動物	水生生物	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒で有害な種。または、調理の時に有毒や有害ものを取り除くこと。 <p>※2009年版区分の記載事項と大きな変更はない。</p>
—	両生類	(全ての両生類やそれに類するもの。例示としてウミガメを除くワニ、カエル。)
栽培植物	植物	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒植物や植物の実生等に含まれる成分が有毒や麻薬性のあるもの。または、調理の時に有毒や有害なものを取り除くこと。 <p>※2009年版区分の記載事項と大きな変更はないが、麻薬性のあるものについて追記された。</p>
飲料	飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・中毒性のある飲料、又は、アルコール、麻薬、鎮静剤、毒性、有害性のあるものを含んだ飲料。 <p>※2009年版区分の記載事項と大きな変更はないが、鎮静剤について追記された。</p>
遺伝子組み換え食品	遺伝子組み換え食品	<ul style="list-style-type: none"> ・禁止されている種の遺伝子が1つ、または複数組み換えられたものや禁止されている種が1つでも入っている全ての食品。 <p>※2009年版区分の記載事項と大きな変更はない。</p>
人体又は動物由来の血液及びその派生物	—	・血液及びその派生物。人体や動物由来の嘔吐物や尿等の全ての体液類。
食品添加物	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・全ての有毒・有害な添加物または鎮静効果のある添加物。それらから生成、派生されたもの。非ハラール物質から生成、派生されたもの。 <p>※2009年版区分の記載事項は内容が不明瞭であったが、今回、ある程度基準が明文化された。</p>
酵素	—	・非ハラール原料から生成された全ての酵素。
微生物	—	・細菌、糸状菌、非ハラール環境で作られた、または非ハラール原料を使った有毒で有害なイースト菌などの全ての微生物。

(出所) GSO1931/2009 および UAE.S 2055-1:2015 よりジェトロ作成

(2) ハラル証明書発行機関の認可手続き

2016年2月に連邦環境水資源省 (Ministry of Environment and Water、以下 MOEW) は、気候変動・環境省 (Ministry of Climate Change and Environment、以下 MOCCE) に改組された。UAE に向けて肉および肉製品を輸出するためには、これまでは UAE 連邦政府機関の MOCCE が、輸出国所在のハラル証明書発行機関 (Halal Certification Body、以下 HCB) を認可し、認可された HCB が認証したと畜場から MOCCE に申請・認可を得る必要があった。しかし今後は、輸出国所在のハラル食品証明書を発行する HCB が、と畜場を認証するに当たり、MOCCE から手続き事務を移管された ESMA から認可を取得することが求められるようになった。なお、実際上の許認可・審査の事務は ESMA と連携して、ドバイ首長国政府のドバイ認可センター (Dubai Accreditation Centre、以下 DAC) が行っている。なお、DAC も近々に Emirates Global Accreditation Centre (EGAC) に改組予定だ。

■経緯と各機関の役割

UAE におけるハラル関連の認可事務については、2014年4月1日以降、UAE 連邦政府機関の MOCCE から、ESMA がその窓口業務を行う事となった。しかし、移行後2年近くを過ぎようとしても未だ業務移行の過渡期にある。

MOCCE は連邦省庁としてさまざまな製品に関する国際基準と国内基準の調整・整合を図るべく ESMA に対する司令塔的役割を担い、ESMA は GCC の基準である GSO と UAE 国内基準の調整、これを受けて UAE の新たな基準の作成・更新等を担うこととなった。

ESMA は基準を作成する事務的部門であり、それを支える技術者集団組織が DAC であるため、相互に連絡しつつ事務を行っている。

なお、現在、MOCCE で認可を受けた HCB およびと畜場、食品加工工場等の公表が MOCCE のウェブサイトで行われているが、移行期間終了後には ESMA および DAC のウェブサイトでの公表に変更されるため、現在その変更作業が進んでいる。移行完了後は、過去に MOCCE に申請・認可を受けた HCB であっても、すべて ESMA および DAC 宛に更新の手続きを行うことが必要になるとみられる。

■ハラル証明書発行機関認可の流れ

UAE の HCB 認可の手続きについては、GSO および ISO の国際基準等 (表 2-11) に準拠している UAE.S 2055-2:2014 (General Requirements for Halal Certification Body) に基づいており、HCB およびその傘下のと畜場および食品加工工場等の審査および必要に応じた現地確認調査が行われる。

表 2-11 UAE.S 2055-2:2014 が準拠している GSO および ISO の国際基準

基準	
1	GSO993のと畜要件
2	GSO9の食品包装容器のラベル要件
3	ISO9000の品質管理システムの要件
4	ISO/IEC17000の適合性評価
5	ISO/IEC17025の試験所及び校正機関の能力に関する要件
6	ISO/IEC17020の適合性評価・検査を実施する各種機関の運営要件
7	ISO/IEC Guide53の適合性評価・第三者製品認証制度における供給者の品質システムを利用するための手引き
8	ISO/IEC17021の適合性評価・マネジメントシステムの審査・認証を行う機関への要求事項
9	ISO19011のマネジメントシステムの監査の指針
10	ISO/IEC17065の認証機関の認定基準

(出所) ESMA UAE.S 2055-2:2014 よりジェトロ作成

●HCB 認可手続きの流れ

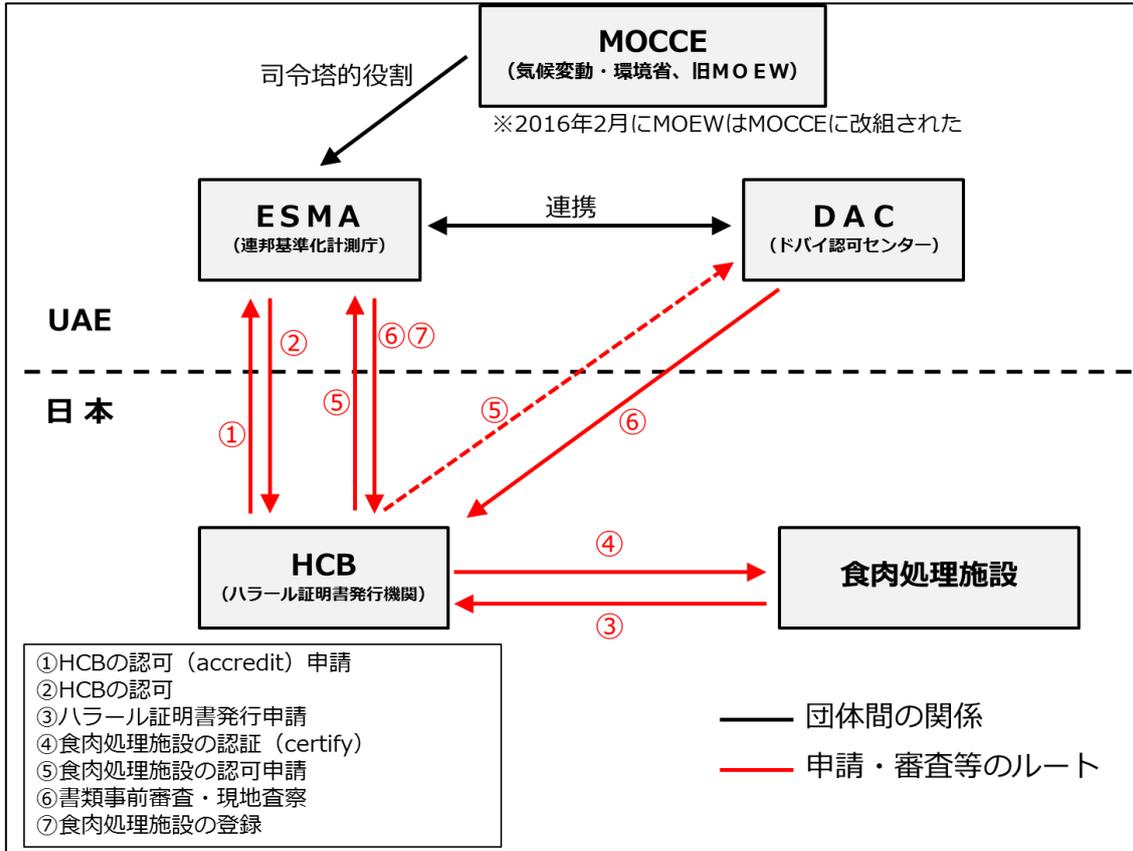
- 1) HCB および HCB がハラール証明書を発行しようとするすべての関連施設について、ESMA へ登録する。
- 2) ESMA および DAC が書類を事前審査する。
- 3) ESMA と DAC のチームが、HCB と HCB 傘下の関連施設の現地確認調査（任意）。
- 4) 問題がなければ ESMA より認可される。

なお、現地確認調査の要否は、HCB の提出書類等の審査、対象となる分野（と畜場や肉の加工工場等は現地確認調査の対象となる頻度が高い）、HCB の人員体制、活動報告内容等を総合的に勘案して、施設認可更新の3年サイクルで決められる（3年に1度の現地確認調査が行われない可能性もある）。

前述のとおり、ESMA を支える組織が DAC であり、許認可・審査の実務は DAC が実施していることから、新たに日本国内にある HCB が UAE の認可を取得する場合、ESMA に対して認可申請を行うと同時に、必ず DAC に対しても同様の申請を行うことが時間短縮になる模様である。そして、DAC の書類等の事前審査・指導を受けて、申請書類が整った後に ESMA が正式に受け付ける手順となっている。ちなみに、日本国外にある HCB が（たとえ UAE 政府に当該国で認められているとしても）、日本のと畜場や食品加工工場等に対してハラール証明書を発行することはできない。

UAE 向けハラール証明書発行機関および牛肉処理施設認可の流れの概略については、図 2-2 を参照されたい。

図 2-2 UAE 向けハラール証明書発行機関および牛肉処理施設認可の流れ



(出所) 各種資料よりジェトロ作成

■日本で UAE 政府に認可されている HCB (2016年3月末時点)

宗教法人日本イスラーム文化センター

宗教法人イスラミックセンター・ジャパン

■留意点 (ハラールマークの必要有無)

ハラールマークの登録は、HCB等の許認可とは別の事務手続きにより、ESMAに対して申請を行うことになる。しかし、このマークの取得はUAEでは必須ではない。この制度はもともと東南アジア等の地域で、ハラールと非ハラール商品が混在する市場でのムスリム消費者の保護のためのマーク貼付の発想で作られたものである。

このことから、ドバイ市政庁でハラール食品等の輸入の実務を執行しているドバイ食品管理局によると、中東の市場に出回る食品等はすべてハラールであることが大原則であるため、ハラールマークを商品に貼付する必要性は全くないと言い切っており、ESMAの本制度導入に懐疑的である。

2-6 トルコ

トルコの人口は約 7,800 万人であり、約 99%がムスリムである。トルコは 1923 年の建国以来、「政教分離」の原則に基づいた政策により、イスラーム教徒が多数を占める国でありながらも、これまで政府によるハラールに関する制度整備や取り組みは行われてこなかった。1997 年には、不公平競争防止の観点から、ハラールマークを製品（輸入製品も含む）のラベルに貼付することが禁止されていた。しかしながら、2002 年に現エルドアン政権が誕生し、徐々にイスラーム色の強い政策を推し進め、世界的にハラールへの関心が高まる中で、トルコにおいてもハラールへの意識が高まってきた。マーク貼付禁止の措置は 2011 年 12 月で終了され、2012 年 1 月からトルコ市場にハラールマークが貼付された製品が出回るようになった。

(1) ハラール認証制度の概要

トルコでは、ハラール認証を所管する省庁はなく、政府が法律を制定したり、統一的政策を統括したりしているわけではない。あくまで、各団体の自主的活動に任せている状況である。

国内では、GIMDES（食品検査・認定協会）が 2009 年から国内で最初にハラール認証活動を始めた。その後、2011 年に政府機関であるトルコ規格院（TSE）と、民間団体 Health, Safety and Halal Association（健康安全ハラール協会、以下 HELALDER/ヘラルデル）もハラールの認証活動を開始した（図 2-3）。

図 2-3 トルコにおける主要なハラール認証機関

<p>①GIMDES</p> <ul style="list-style-type: none">●ハラール認証や健康に良い食品などの研究や普及啓蒙を行っている民間非営利団体（2005年設立）●認証件数（2009年～2015年11月）：470社、約8,500製品●申請手順：申請書を記入しメールにて申請。GIMDESの指定監査人が企業を訪問し、現場チェック。審査委員会で承認後、ハラール証明書が発行される。	
<p>②トルコ規格院（TSE）</p> <ul style="list-style-type: none">●トルコの規格・認証を所管する政府機関。ハラール認証だけではなく、基準認証、ISO等も扱う（2011年ハラール認証業務開始）。●認証件数（2011年～2015年11月）：158社、327製品	
<p>③ヘラルデル</p> <ul style="list-style-type: none">●トルコ規格院によって認可を受けた機関で、ISO22000取得に関して活動するいくつかの検査機関と協力しハラール認証を行っている非営利団体。2010年2月に設立。●中でもEurAsia Certification(EAC)と最も活発に活動しており、EACとの認証件数は53社、480製品（2011年～2015年12月）	

（出所）各種資料よりジェトロ作成

(2) トルコにおけるハラール認証機関

① GIMDES

国内でハラール認証活動を最初に始めたのは、民間非営利団体である食品検査・認定協会 (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği、以下 GIMDES) である。活動開始は 2009 年からと、比較的最近のことである。現在ハラール証明書を発行している 3 機関のうち最も多くの企業が認証を得ており、国際的にも広く認知されている。

GIMDES は、ハラール認証や健康に良い食品等の研究や普及啓蒙を行っている団体で、2005 年に設立された。ハラール認証を行っているだけでなく、国民の健康を追求し、経験豊富なイスラーム法学者、医者、食品研究者、農業研究者、獣医、化学者らを抱え、ハラールおよび健康食品に関する研究活動を行っているほか、イスタンブールで開催される展示会「HALAL EXPO」にも積極的に関与している。



GIMDES のハラール認証マーク

■所在地、連絡先、URL 等

(所在地)	Tekstilkent A-25, Blok No.51-52-53 Esenler, Istanbul
(会長)	Mr. Hüseyin Kami Büyükozer
(国際担当)	Mr. Murat Sayın
(従業員数)	20 名 (+監査官 (非常勤) 約 300 名)
(TEL/FAX)	+90-+212-438-2218 / +90-212-438-3319
(E-mail)	irtibat@gimdes.org
(URL)	www.gimdes.org

■申請方法

GIMDES のウェブサイトに掲載されている申請書に記入し、メールにて申請する。
(<http://www.halalcertificationturkey.com/wp-content/uploads/2012/05/Application-form-GIMDES1.pdf>)

■申請費用

在トルコ企業：1,500～3,000 トルコリラ、在外企業：5,000 ユーロ（監査人の渡航費等を含む）

■審査期間

提出書類に不備があればその都度やり取りをして修正および追加資料を提出。書類が完全に揃ってから約1週間で承認。有効期間は1年。

■認証のプロセス

表2-12のとおり。

表2-12 GIMDESのハラール認証プロセス

プロセス	内容
1 申請書の提出	申請書を記入し、提出
2 申請書の確認	GIMDESが申請書をチェック。 <留意点> 1) 製品が動物起源である可能性があるもの、添加物が動物起源である可能性がある場合は、それらのハラール証明書、成分表、化学物質等安全データシートなどの資料の提出が求められる。 2) 製品が発酵食品の場合も添加物のハラール証明書、成分表、化学物質等安全データシートなどの資料の提出が求められる。 3) 動物エキスが含まれている場合、その生産工程表と所定の質問票、化学物質等安全データシートの提出が求められる。
3 「ハラール・コーディネーター」の任命、ハラール証明書発行の必要書類作成・提出	GIMDESがムスリムである「ハラール・コーディネーター」を任命、同人がハラール証明書発行のために必要な書類を作成し、GIMDESに提出。
4 現場監査	GIMDESが指定する監査人が企業（工場、倉庫等）を訪問し現場チェック。
5 検査結果の提出	監査人は検査結果のレポートを作成し、GIMDESに提出。
6 ハラール証明書の発行。ウェブサイトでの公表。	GIMDESは審査委員会での承認の上、ハラール証明書を発行。証明書を取得した企業はGIMDESのウェブサイト等で公表。
7 取得後の監査	ハラール認証を受けた企業は、年に2回程度、GIMDESのリスク委員会によってチェックされる。

（出所）GIMDES資料よりジェトロ作成

■現地進出日系企業の取得状況

日本ハムがトルコ企業を買収して設立したNH Foods Ege-Tav（エゲタブ）社（鶏肉の生産販売）がGIMDESのハラール認証を取得済。

■と畜の方法

- ・ 動物の状態は健康で病気ではない、傷や体の不自由もないこと。自然な餌をよく与えられている。ナジスや肉製品は与えてはいけない。また、と畜前にはストレスを与えてはならない。
- ・ と畜小屋はハラームの動物がいる小屋とは離さなければならない。と畜は、トレーニン

グを受けている熟練したムスリムのと畜人により、麻酔をかけずに、アッラーの名を唱えて手でと畜する。正面から首の筋肉を切断するが、脊髄は切断してはならない。

- ・ 鳥以外の動物についてはスタニングは禁止されている。

■これまでの認証件数

470 企業、約 8,500 製品（2009～2015 年 11 月）

■各国のハラール認証機関への公認

17 カ国 22 団体のハラール認証機関を公認しており、日本では宗教法人日本ムスリム協会が公認されている。

■留意点（ハラールだけでなくタイプの概念を重視）

GIMDES の特徴は、単にハラールを広めようということではなく、“Tayyib（タイプ；アラビア語できれい、清潔、健康を意味する言葉）” の概念を重視し、食品添加物を使用しない食品を食べることを推奨している点だ。つまり食品成分を重視し、体に良い自然のものを食すことを大切にしている。従って、ハラール認証の取得において、グルタミン酸ナトリウム等 500 を超える添加物の使用を禁止しており、これら使用禁止添加物をリスト化している。

GIMDES によると、2014 年の「ハラール&タイプ」製品の輸出は 40 億ドルに達しており、2023 年には 150 億ドルに、また、トルコ国内の同製品市場は 1,540 億ドルから 3,370 億ドルに拡大すると予測している。GIMDES では輸出と国内市場を合わせた額の約 70% が「ハラール&タイプ」製品になることを期待している。

② トルコ規格院（TSE）

TSE は、トルコの規格・認証を所管する政府機関であり、ハラール認証を専門に行っているわけではなく、あくまで規格・認証の観点からハラール証明書を発行している。ハラール規格認証を開始したのは 2011 年からと歴史も浅い。GIMDES のようにハラールの普及啓蒙やハラール普及のためのイベント開催等を行っていない。



TSE のハラール認証マーク

■所在地、連絡先、URL 等

(所在地) Muhammet Özhan Gündüz, Türk Standartları Enstitüsü
Helal Belgelendirme Müdürlüğü,
Necatibey Cad. No:112 06100 Bakanlıklar, ANKARA

(担当窓口) Ms. Banu Kocabas

(技術スタッフ) 監査人（非常勤）約 160 名を抱える。

(TEL) +90-312-416-6387

(FAX) +90-312-416-6738

(E-mail) bkocabas@tse.org.tr

(URL) <https://www.tse.org.tr/en/>

■申請方法

ウェブサイトに掲載されている申請書に記入し、担当者にメールにて送付。

(<https://www.tse.org.tr/tr/icerikdetay/2357/7109/helal-belgelendirme-basvurulari.aspx>)

※ウェブサイトはトルコ語のみ。

■申請費用

在トルコ企業：2,060 トルコリラ（VAT18%別）

在外企業：15,000 トルコリラ（余った場合は返金、渡航費等で足らなくなった場合は追加請求有）

■審査期間

提出書類に不備があればその都度やり取りをして、修正および追加資料を提出。
有効期間は1年。在トルコ企業の申請の場合更新は35%の割引あり。

■認証のプロセス

申請書を記入し、メールにて送付（トルコ語であれば、企業登録をした後でオンラインでの申請も可）。

■現地進出日系企業の取得状況

日清食品の合弁会社 NISSIN YILDIZ（日清ユルドゥズ）社（インスタント・パスタの製造）が取得済み。

■と畜の方法

ムスリムのと畜人（ハラールと畜人としての証明書を有している者）であること。スタンディングが原則禁止だが、動物が暴れて落ち着かせる必要がある場合は認められる。動物に

よって、アンペア数値、時間が決められている（表 2-13 参照）。

表 2-13 TSE スタニング・ガイドライン

動物の種類	電流 (アンペア数)	持続時間 (秒)
鶏	0.25-0.50	3.00-5.00
小羊	0.50-0.90	2.00-3.00
ヤギ	0.70-1.00	2.00-3.00
羊	0.70-1.20	2.00-3.00
子牛	0.50-1.50	3
去勢雄牛	1.50-2.50	2.00-3.00
雌牛	2.00-3.00	2.50-3.50
雄牛	2.50-3.50	3.00-4.00
バッファロー	2.50-3.50	3.00-4.00
ダチョウ	0.75	10

(注) 電流の強さと持続時間は動物の種類、重量その他を考慮してTSEが決定する。

(出所) TSE 資料よりジェトロ作成

■これまでの認証件数

158 社、327 製品（2011～2015 年 11 月）

■各国のハラール認証機関への公認

相互認証なし。

③ ヘラルデル

ヘラルデルは、トルコ規格院によって認可を受けた機関で、ISO22000 取得に関して活動する検査機関と協力しハラール認証を行っている非営利団体である。2010 年 2 月に設立された。ただし、当団体自ら企業に対してハラール認証を行っているわけではなく、上述の協力検査機関が認定した企業、製品に対して同団体のハラールマークを使用することを認めている。



ヘラルデルのハラール認証マーク

■所在地、連絡先、URL 等

(所在地) Aydınlikevler Mahallesi, Ulusal Sokak No : 63, Selçuklu, KONYA
(TEL) +90-332-245-4642
(FAX) +90-332-245-4042
(E-mail) bilgi@helalder.org.tr
(URL) <http://www.helalder.org.tr/Default.aspx>

■認証のプロセス

ヘラルデルは、以下 9 つの ISO22000 を認定する検査機関と協力し、トルコ国内のハラール認証活動を行っている。

- EurAsia Certification
- Artibel System & Certification
- Lloyd's Register Group Ltd
- TÜV Austria BBS
- E-SERT
- Bureau VERITAS
- Tuv Rheinland
- Proks Certification
- Naviga Certification

■これまでの認証件数

上記検査機関の中で、現在、ヘラルデルと最も活発に活動しているのは EurAsia Certification(EAC)である。EAC は、2011 年から 2015 年 12 月までの期間で 53 社、480 製品に対してハラール認証を行っている。

■各国のハラール認証機関への公認

また、ヘラルデルと協力関係にある（相互認証を行っている）国際機関は以下の 2 機関である。

- WAIEF(West Africa Islamic Economic Forum)
- IHI(International Halal Integrity Alliance, Malaysia)

3. ハラル関連市場動向

3-1 マレーシア

(1) 小売店におけるハラル食品流通実態

2014年5月調査報告書²³にあるとおり、マレーシアのスーパーマーケットには、「Non Halal」と表示されたセクションがあり、アルコールのほか、豚肉、ハムやソーセージ等豚肉加工食品、豚肉エキスやゼラチン等豚肉由来の成分が含まれる食品が売られている。買い物カゴもその他の売り場とは別に用意され、レジも独立しており、マレー系のスタッフも見かけない。KKスーパーマーケット等小規模な小売店では、レジや買い物カゴは同じものを使うが、ウイスキー等ハードリカーはレジ近くの棚にまとめられており、「Non Halal」と表示し、ムスリムが間違えて手に取ることがないように配慮されている店が多い。

一方、「非ハラル」以外の一般の売り場には、「ハラルマーク」のあるものとなないものが混在している。モントキアラ等富裕者層をターゲットとしているスーパーマーケットには、一般の売り場に「日本食品コーナー」が設けられているところも多い。こういった日本食品コーナーにはハラルマークがないものもあるが、明らかに豚肉由来の成分が含まれている商品は置かれていない。

以下では、日系小売のイオンマレーシア、ローカル資本でスーパーマーケットを展開するジャヤグローサーへのインタビューを通じて、マレーシア小売業界におけるハラル食品、および日系企業のハラル食品の取り扱い状況についてみていく。

① イオンマレーシア (AEON CO. (M) BHD.)

1984年設立のマレーシア最大の日系小売。マレーシア全土にデパートのイオンを29店舗のほか、マックスバリュを店舗展開している(2015年12月現在)。

New Business Development 2のアシスタント・ジェネラル・マネジャー、柴田悌(えいだ やすし)氏に話を聞いた。

■売り場の区分けについて

スーパーマーケットの売り場は「非ハラルコーナー」と「それ以外」に分けている。非ハラルコーナーでは、豚肉や豚肉由来の成分、アルコールが明らかに含まれている製品を売っているが、ここは中国系の業者に場所貸ししており、倉庫、スタッフ手配等、オペレーションは完全に別。従って、非ハラルの製品が、それ以外の食品の横においてあるという事態は起きないようにしている。レジも別にし、買い物用のカゴも非ハラル

²³ ジェトロ「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラル調査報告書」(2014年5月)

「2 輸入国のマーケット実態(1)マレーシア」の項目を参照。

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001665.html>

コーナー用のものを用意している。



イオンミッドバレー店の非ハラール売り場。

アルコールと豚肉、豚肉由来の商品はここに集められている。

■非ハラールコーナー以外の売り場について

非ハラールコーナー以外の一般の売り場は、いわば「ポークフリー&アルコールフリー」の売り場であり、ハラール認証マークがある商品とない商品が混在している。ハラール認証は、JAKIM や MUIS (シンガポール) の他、タイ、インドネシア、中国、オーストラリア等の世界中のハラール認証団体の認証を含む。なお、野菜、コメ、加工していない魚は明らかにハラールなので、ハラール認証は不要だ。牛肉はオーストラリアのタスマニアから仕入れているが、鶏はマレーシア国内で飼育しているものを仕入れている。肉は、豚肉以外は基本的にハラールの肉しかマレーシアには輸入できないようになっている。

ハラール認証はあった方が良いが、なくてもよく売れている商品もある。認証がないから売れない、ということはない。また、中華系の人のなかには「ハラールマークがあるものは豚肉の旨みがなくておいしくないのではないか」と思う人もいるようだ。

2016年にマレー系の人口が95%というクランタン州の州都コタバルに出店する予定だが、ここはイスラーム色が強く、州政府の方針で3種類(男性用、女性用、家族用)のレジを設けることになっている。女性と見知らぬ男性が同じ空間にいないような配慮をしている。

■「売り場」のハラール認証取得

イオンでは、直営の寿司コーナー(後述)すべてと、一部のフードコート、カフェ、ベーカリーやデリカ等が「売り場」としてハラールの認証を取得している。まだ取得していない店舗も順次、申請する予定だ。ハラール認証を取得した売り場では、もちろんすべての原材料がハラールでなければならない。例えば、デリカで売っているコロッケ等は、ハラールを取得している工場を探すところから始めた。結局、中国の工場に製造を委託しているが、ハラール肉を使うのが難しかったので肉は原材料に入れず、試行錯誤を重ね

た。



フードコートの各カウンターでは、ハラール認証マークを提示している。

■日本食品について

イオンのバンダーウタマ店、ミッドバレー店、クイーンズベイモール店には、日本食品コーナーを設けているが、ハラール認証マークがないものもある。しかし、例えば海苔や刺身等、日本食品はもともと原材料をほぼそのまま食するような、ハラールと考えられる食品が多く、ハラールマークがなくても実際はハラールだということが分かっているので気にせず購入するマレー系もいる。

日本食品のなかにも、ハラール認証を取っている商品も少しずつ増えている。特に日本の食品メーカーが、海外のハラール認証を取得した工場ではハラール食品を生産するケースが増えてきている。味の素、ヤクルト、キューピー等はマレーシア内の工場が認証取得しており、イオンとしても単価の低い商品を消費者に提供できるのはありがたいことだ。また、日清製粉、グリコ、ロッテ等はタイやシンガポール等にハラール工場を持っており、イオンもこういった日本ブランドのハラール製品を多く取り扱っている。

新しくオープンしたイオンクレバン店（ペラ州）では、日本産のハラール商品を 11 アイテムほど紹介している。例えば、ひかり味噌の味噌、中山吉祥園の水出し緑茶、丸十大屋の醤油やだし醤油、西尾製粉の天ぷら粉やお好み焼きミックス等を販売している。値段もローカルの類似品に比べると高い。加えて、調理方法もまだまだ浸透してはいないし、売れるようになるまでは時間がかかると思うが、日本の商品は品質が良いと信用されているし、日本の文化を広めるという点で販売することに意味があると考えている。



イオンミッドバレー店の日本食コーナー。
「原材料をご確認のうえご購入ください」という注意書きが掲示されている。

■「トップバリュ」の製品について

イオンのプライベートブランド「トップバリュ」の食品をマレーシアでも製造しているが、これはすべてもともとハラール認証を取得している工場に製造を委託している。2016年3月頃から日本国内のイオンでも、観光客やムスリムの多い地域にある店舗でハラール商品を売り出すが、イオンマレーシアのトップバリュの商品もラインナップに含まれている。

■最近の傾向

特に近年、日本の食品メーカーからの問い合わせが増えたと感じている。日本のマーケットが先細りしているので、海外に活路を見出そうとし、「ハラール・マーケット」が注目を浴びているのだと思う。また、東京オリンピック開催を前に、ムスリムを取り込みたいという企業も多いとみられる。マレーシアには、イオンが30店舗あり(2015年12月現在)、テスト販売をするにも規模が大きいのでハラール商材の販売テストもやりやすいと考えている。また、日本の食品メーカーのハラールの商材が増えるのはイオンにとっても良いことだと思う。

② イオンマレーシア (寿司コーナー)

イオンマレーシアのスーパーマーケットにはどの店舗にも寿司コーナーがある。30店舗中16店舗が直営で、すべてハラール認証を取得している。残りの14店舗は日系の中島水産に委託している。直営の寿司はローカライズしたネタが多く、中島水産は日本スタイルの寿司を直営より多少高めの単価で提供している。寿司担当マネジャーの Azidah Alimuddin 氏に話を聞いた。



ハラールの酢としょう油、海苔、そして巻きすの寿司セット

■ハラール認証取得までの経緯

寿司コーナーでハラール認証を取得する準備は2010年頃から始めた。寿司の原材料は魚とコメなので、ハラール認証がなくても購入するムスリムは当時から多かったが、購入層の65%は中国系。やはり、ハラールマークがないということで、躊躇するムスリムも多かった。

まず取りかかったのは、寿司酢。お酢は製造過程でアルコールが添加されるのでハラール認証取得が難しく、マレーシア国内、輸入ともに調達できなかった。そこで、日系サプライヤー（JMG Trading Sdn. Bhd.）と共同で開発することになった。試行錯誤の末、2年近くかけてタイの工場でハラールの酢を製造できるようになった。この酢は、イオン直営の寿司飯に使われているほか、寿司売り場で販売もしているが、家で寿司をつくってみたいというマレー系に結構売れている。

海苔は中国産や台湾産等が簡単にみつきり、サーモンは丸ごと一尾買うのでハラール認証の必要はないが、問題なのがネタ。卵焼き、スライスしてある魚、エビコ、トビコ、タコワサビ、ウナギ等、ハラールを取得している工場でこれらを製造できる場所を探るのは大変だった。今でも、ネギトロ、サクラデンプはハラールのものが見付からず、イオン直営の寿司コーナーでは取り扱っていない。サクラデンプの代わりとしてチキンフロスを使う等、代替品で間に合わせている。

仕入れには、ベトナム、中国等から輸入しているネタが結構ある。輸入等は商社に委託しているが、取り引きを決める前に必ず工場に視察に行く。なかには、こちらからお願いしてハラール認証を取得してもらった工場もある。イオン内にはハラール専門の部署があり、その部署がサプライヤーがハラール認証を取得するのを手伝えることもある。サプライヤーは商品に付加価値が付くし、イオンとしてもハラールの商品が増えるので、ウィン・ウィンと考えている。

JAKIM に初めてハラール認証の申請をしたのが2011年の末。この時は1回審査に失敗した。理由は、寿司ネタを日本語の名前で表記していたからであった。この頃はマレーシ

アでは今ほど寿司を食べる習慣が広まっておらず、JAKIM の審査官も寿司ネタについての知識があまりなかった。「タコワサビとは何か？原材料は何で、どういう味なのか？」と聞かれるので、すべてマレー語に訳して説明する等時間も手間もかかったが、結局とおらなかった。その後、JAKIM と協議を重ね、こちらもサプライヤーから入荷したダンボール箱に「Unagi」と「EEL」と日本語と英語を併記する等いろいろ工夫した。JAKIM のチェックポイントは、ウナギならその製造工場はどこで、その工場のハラール認証の書類がそろえてあるかどうかという点なので、そのあたりをきちんと整備しておくことが重要。

結局、当時寿司コーナーがあった 12 店舗でハラール認証が取れたのが 2012 年初め頃。その後、寿司や稲荷寿司、おにぎり等をつくっているプロセッシングセンターもハラール認証を取得した。



イオン QUILL CITY MALL の寿司コーナー。ハラール認証マークが掲示されている。

■ 認証取得後の変化について

2015 年 12 月現在で 16 店舗の寿司コーナーがハラール認証を取得しているが、以前に比べてマレー系の客が増え、今では中華系とマレー系半々くらい。ハラール認証をとっているということでハードルが下がり、じゃあ買ってみようと思っただけで気軽に試すマレー系が増えた。売り上げも約 10% 上がり、今でも伸び続けている。

■ 更新手続きについて

2014 年に初めて更新したが、この時も大変だった。というのも、たまたま JAKIM がルールを変えたばかりで、それがかなり影響してきたため。以前は、中国の工場が中国国外のハラール認証団体の認証をとっていても問題なかったが、中国にある工場は中国の認証団体から認証を得なければならない、という「クロスボーダー禁止」のルールができた。そのため、認証の取り直しをお願いできる工場にはお願いし、それが無理な場合は、別の工場を探したが、かなり時間がかかった。

ハラール認証を取得するのは大変だが、それを管理していくのも大変。各工場のハラール認証の有効期限が切れていないかチェックし、サプライヤーが決められた商品が品切れだからといって代替品のハラール認証のない商品をもってきていないか等、常にチェックしなければならない。

■最近の傾向

マレーシアにおける日本食に対する理解が深まったことにより、JAKIM 審査官の寿司に関する理解も深まったようで、2014 年の更新の際はクロスボーダーの問題を除いては、スムーズだった。また、ハラールのマーケットが大きくなったようで、ネタを製造できるハラールの工場を以前より簡単に見つけられるようになった。マレーシア国内もそうだが、ベトナムやタイにハラール認証を取得している食品メーカーが増えているようだ。例えば、以前まで卵焼きは日本から買っていたが、今では中華系マレーシア人が経営するハラールの卵焼き工場から買っている。ここには、チーズ入り、ワカメ入りとかいろんなフレーバーの卵焼きを作ってもらっている。

最近では、中華系の人々が「ハラールなら衛生的に問題がないから安心して購入できる」といっていて驚いたことがある。マレーシア国内でもハラールに対する意識が変わってきたように感じる。

③ ジャヤグローサー

2007 年創業のスーパーマーケット。クランバレー内に 14 店舗を展開している。日本人が多く住むモントキアラの店舗は、日本ブランドの商品が多い等、地域によって異なる店作りをしている。購買（食品）部門長の K.Kanthan 氏に話を聞いた。

■ハラール製品の取り扱いについて

売り場はどの店舗も、非ハラールコーナーとそれ以外に分けている。非ハラール以外のコーナーには、ハラールマークがある商品と、ポークフリーだがハラールマークがないものが混在している。全商品の約 80%が、JAKIM 等ハラール認証機関のハラールマークが付いた商品。

ハラールマークが付いていない商品の場合、非ハラールかそうでないかの判別は、仕入先に聞いたり、1つ1つ原材料の表示を確認したりして判断している。マレー系の客も多いので、混乱させることがないように気をつけている。倉庫は、非ハラールと、それ以外の商品では置く場所を分けて混ざらないようにしている。同じサプライヤーから非ハラールとそうでない商品が一緒に入荷されることがあるが、倉庫に入れる際に分けている。輸入商品には、ハラールマークがないものが多いと思われる。ニュージーランドやオーストラリア産のチーズやバターといった乳製品はハラールマークがあるものがあるが、あれはメーカーが中東にも売っている商品。全く同じ製品でハラールマークがある商品とない

商品があれば、もちろんハラールマークありの方が良いが、ハラールマークは必要不可欠というわけではない。

■日本食の製品とハラールについて

日本ブランドの食品は、基本的にサプライヤーを通じて仕入れている。例外として、味の素、ヤクルト、Omakane、ポッカといったマレーシアに工場があるブランドは、メーカーから直接仕入れているものもある。当社は輸入するためのライセンスは取得しておらず、基本的に輸入業者や商社等サプライヤーを通じて仕入れている。仕入れている日本の食品には、菓子類、調味料、冷凍の枝豆、コメのほか、空輸した果物等がある。日本のアルコールに特化したサプライヤーもあり、日本のお酒も取り扱っている。日本産のコメは 6 カ月前ほどから取り扱いを始めたが、「あきたこまち」はよく売れる。また、日本ブランドの食品といっても、海外工場の食品も多い。例えば、ヤマモリの調味料はタイ産のものを入れている。

マレー系の人々も日本食を食べるようになってきた。日本製品の菓子は質が良いものが多くて人気だし、自分で味噌汁を作りたいと味噌を買う人もいる。ただ、マレー系はハラールマークがあるものを選んで買う人が多いと思う。日本の食品も、ハラールマークがあればもっと売り上げを伸ばすことが可能ではないか。

(2) 外食におけるハラール食品取扱実態

ハラールの点からみると、マレーシアには大きく分けて以下の 4 種類のレストランがある。

- 1) ハラール認証を取得しているハラールレストラン
- 2) 小規模なマレー系の家族経営のレストランでハラールは取得していないが、マレー系をターゲットとするレストラン
- 3) ポークフリーだがアルコールを提供するレストラン。ハラールマークがなくても訪れるマレー系の客も一定数いる
- 4) ポーク、アルコールともに提供する、主に中華系をターゲットとするレストラン

また、中には、ハラールマークを看板の横に大きく掲げている大手のカフェチェーン店の某店舗がハラール認証の更新に時間がかかり、「ハラール認証の有効期限が過ぎているのでハラールマークを店舗に掲示することはできないが、すべてのメニューはハラール認証を取得しているセントラルキッチンで調理しており、ハラールである」というお知らせをメニューに付けていた例もある。このように、ハラール認証の取得・更新には時間も手間もかかり、小規模な店にはハラール認証を取得・維持するのは難しそうだ。

1)にあたる日系のゼンショーフーズマレーシア、また、3)にあたるユニークシーフードに、食材の調達等について聞き取り調査を行った。

① ゼンショーフーズマレーシア (Zensho Foods Malaysia Sdn. Bhd.)

ゼンショーホールディングス（本社：東京都港区）傘下のゼンショーフーズマレーシアは、日本食レストラン「すき家」を運営している。日本では牛井でお馴染みのファストフードレストランだが、マレーシアでは牛井のほか、当地ならではのテリヤキチキン丼、カレー、ラーメン等も提供している。当初は、路面店に出店していたが、今後は集客を見込めるショッピングモールに注力し、年間3～4店舗の開店を目指す。ゼンショーグループ全体では、現在マレーシアのほか、シンガポール、インドネシア（申請中）でもハラール認証取得レストランを展開している。

マネージング・ディレクター小野光一氏とマネジャー田中英実氏に話を聞いた。

■ハラール食材の調達について

ゼンショーは、日本でMMD（マス・マーチャンダイジング・システム）を完成させており、それを海外店舗にも適用しようと試みている。ゼンショーは全世界で4800店舗を展開しており、大量に買い付けることで仕入れ価格を抑えることが可能なのは大きな強み。

素材のなかでも特にコア商品の牛井に使っているオーストラリア産の牛肉にはこだわりがあり、日本のMD（マーチャンダイジング）本部畜産部の牛肉のプロが品質、味を確認し、部位、数量、タイミングを指定して買い付けている。もちろん、牛肉はハラールである必要があるので、と殺と梱包をする業者はハラール認証を取得している会社を使っている。マレーシア側では、MD本部が発注した内容に基づいて輸入体制を整えている。

タレの開発を担当したのは、日本の本部にあるプロダクトセンター。みりん、醤油、酢等は製造途中でアルコールが添加されるものもあり、ハラール認証を取得したものを日本やマレーシアで調達するのは難しく、中国やシンガポール、欧州等の製品を取引先を經由して輸入している。もちろん、すべてJAKIMが認可しているハラール認証機関のハラールマークを取得している調味料。いったんハラールのタレを開発すれば、ほかのイスラーム国へ横展開することも可能。実際、インドネシアのすき家では、現地の好みに合わせて多少味を変えているが、マレーシアとほぼ同じ牛井のタレを使っている。

■ハラール認証、更新の手続きについて

2012年3月にマレーシアで会社を立ち上げた時点から、ハラール認証に関わる準備は始めていた。そこから工場のハラール認証取得まで約1年半かかった。手続き自体は簡単。書類をきちんとそろえて提出するだけ。申請後は今どの段階にあるのかオンラインで確認もできる。ハラール認証を申請する前に、HACCPやGMP（Good Manufacturing Practice）といった安全衛生基準を確保したシステムの導入も必須。

コネを利用した方が早いという噂もあるが、2年に1度の更新手続きをスムーズに進めるためにも、正規の手続きをきちんと踏む方が良い。社内のシステムさえきちんと整えておけば、時間がかかったとしてもハラール認証は取得できる。

更新手続きは、工場、店舗すべて個別に行う。更新手続きの準備は半年くらい前から始める。また、新メニューを発売する際にも申請が必要だが、新メニューを工場調理している場合は、店舗のほか、工場にも視察が来る。また、JAKIMは年に1度程度抜き打ちの視察に来るので、認証取得後も気を抜くことはできない。

■ハラール認証後の影響

ハラール認証取得後、マレー系が多いマラッカ店は、今年だけでも売り上げが4~5割伸びる等非常に良い反響を得た。反対に、中華系が多い店舗では、当初ハラールマークを店頭に大きく出したところ売り上げが落ち、ハラールマークを少し小さくしたということもあった。

当社は社員の9割がマレー系、またマレーシアでハラール認証を取得した初めての日本食ファストフードレストランということで、社内のモチベーションは上がった。ハラールレストランとして営業していることを求人広告にも記載するので、応募してくる方のほとんどはマレー系。すき家はファストフードなので、注文を受けてから提供するまで最長60秒という目標を掲げている。「そんなことはできない」と辞めていくのはたいてい男性で、長く勤めてくれているマレー系の女性は、接客もよく、良い人材が残ってくれていると思う。



すき家アップタウン店の様子



看板やメニューなどにもハラールマークを載せている

■ 苦勞している点

口に入るものはすべてハラール認証を取得しているものをそろえなければならないが、買い付けている製品をつくっているメーカーのハラール認証が有効期限切れになるという問題が発生したことがある。この場合、有効期限後に製造された製品は使用できない。このように、自社のハラール認証の有効期限だけでなく、取引先のハラール認証にも注意を払う必要がある。

JAKIM のルールで、営業時間中は常にイスラーム教徒のマレーシア人が最低 1 人は店舗にいないといけないが、店舗で働く人材の確保には苦勞している。

JAKIM はルールをどんどん変えているので、一度認証が取れたからといって油断はできない。例えば、これまでは、米国のメーカーが米国のハラール認証団体に認可を受けていて、製造工場は中国にあるというケースでも問題なかったが、2014 年から、工場がある国のハラール認証団体から認可を受けなければならないとルールが変わった。それゆえに、その工場が中国のハラール認証団体から認可を取得するか、または別のメーカーを探す必要がでてきた。

ハラール認証の更新ができなかったという企業は結構あるようだが、更新時に慌てなくてもいいように、常に情報収集する必要がある。JAKIM が開催する説明会には必ず出席し、まめに JAKIM のウェブサイトをチェックする等している。

■ その他

すき家の競合相手は、ほかの日本料理レストランではなく、ママックレストラン（24 時間営業のインド系大衆レストラン）だと考えている。すき家はファストフードレストランなので、安くて早くて、毎日でも食べられるような味と価格でなければならない。もちろん

ん、ターゲットは大衆。マレーシアで大衆というマレー系なので、ハラールであることは必須。

マレーシアの人口は3,000万人程度とマーケットとしては小さい。日本では「ハラール」というキーワードが流行っているが、マレーシアという市場にどう切り込んでいくのか、同じ業態のブランドとどう差別化していくのか、進出前に慎重に検討することが重要だ。

② ユニークシーフード²⁴

店内に大きな生簀（いけす）があり、新鮮な魚介を提供している。広東スタイルの中華料理がメインで点心もメニューにあるが、チキン、ビーフ、マトンもあり、マレー風の料理も提供している。アルコールは提供するが、ポークフリーであることをウェブサイトでも強調しており、実際にマレー系の客も食事を楽しんでいる。クランバレーやイポーに6店舗を展開しており、そのうち4店舗がポークフリーである。

広報担当者への電話取材によると、ポークフリーだけでなく、ソースや調味料等すべてハラールのものを仕入れているという。

（3）日本産食品輸出の課題

マレーシアにハラール食品を輸出・販売するに当たっては、価格設定とともに、商品の魅力が低下しないか等を事前に精査する必要がある。

マレーシアは人口の6割強がイスラーム教徒ゆえに、企業が取扱量の拡大を狙う場合、ハラール商品の投入は理に適っている。しかし、マレーシアでは日本食品の価格、特に日本からの輸出品は、輸送費等も加算されて高いものとなっている。表3-1はマレーシアの民族別世帯月収を示している。上位20%のマレー系（先住民族含むブミプトラ）は世帯月収12,630リンギ（35万3,640円、1リンギ28円）と日本産食品の需要者となる可能性がある。しかし、中位40%のボリュームゾーンは5,190リンギとすぐに購買層となることは期待しづらい。

現地生産を通じた価格競争力のある商品の提供、あるいは価格を気にせず富裕層のマレー系を狙った商品を日本からの輸出で投入するにしても、ハラール食材を使った商品は当企業が売りとしてきた商品と味が変わる可能性があり、確実に成功する保証はない。

企業はハラール認証を得た日本食品をマレーシアに投入することで、これまで接点のなかった新たな購買層を開拓できる可能性がある。しかし、事前の綿密なマーケティングは基より、マレーシア人の味覚にあった商品投入が前提となる。加えて、ハラール認証取得は始まりにすぎず、認証取得後も違反がないように管理にもコストをかける等企画・開発・維持管理の面で大きな負担が生じることも考慮に入れる必要がある。

²⁴ Unique Seafood Group ウェブサイト <http://www.unique-seafood.com/>

表3-1 所得グループ別家計月収（中央値）

（単位：リンギ）

所得グループ	合計		ブミプトラ		中華		インド	
	2009年	2014年	2009年	2014年	2009年	2014年	2009年	2014年
上位20%	9,987	14,305	8,976	12,630	12,152	17,981	9,774	14,604
中位40%	3,631	5,662	3,272	5,190	4,560	7,049	3,569	5,646
下位40%	1,440	2,537	1,300	2,367	1,897	3,127	1,547	2,672

（出所）マレーシア統計局「Findings of The Household Income Survey 2014」よりジェトロ作成

3-2 インドネシア

(1) 小売店におけるハラール食品流通実態

インドネシアに何らかの形で進出を狙う外国の食品企業のみから見て、質・量ともに最も商機を生む可能性が高い地域であるジャカルタ首都圏を対象に、小売市場のタイプ別に売り場の実態をみる。

1) 伝統的小売店、地域限定店、よろずや、パサール（市場）

限定された小地域のご近所小売店、“よろずや”風スーパー、伝統的市場は、最も多くの顧客が利用する場所である。そこには店と客との直接の会話があり、値段交渉が行われる。

最近では、これら伝統的小売店を集めた大規模なパサール（市場）もあり、輸入食品も扱われている。東南アジア諸国産のスナック、チョコレート等が1カ所にまとめて並べられ、調味料の棚にシンガポール製ケチャップ、冷蔵棚にオランダ製のチーズ等も見られるが、全体的に輸入食品の数と種類は限られている。その中で日本産の直輸入スナック菓子類も売られているが、特に日本産食品を個別に取り扱う程の種類や数は多くなく、スナック類が同類の製品とともに並べられている。インドネシア小売業協会によると、伝統的小売店は、インドネシア全土の小売店を総合した場合の約70～80%を占めるとしており、多くの消費者が日用品の買い物に利用している。

2) スーパーマーケット

都心で働く人達の住宅街、ニュータウンには、中型・大型のスーパーマーケットやハイパーマーケットがある。特に最近では総合ショッピングモールが次々に建設され、その中のスーパーマーケットが中間層以上の人達に多く利用されている。代表的なスーパーとしては、カルフルー（Carrefour）、ジャイアント（Giant）、ヒーロー（HERO）、ロッテ・マート（Lotte Mart）、ファーマーズ・マーケット（Farmer's Market）等がある。

店に並ぶ輸入食品は、パサールより種類が多く、東南アジア諸国産のスナックや調味料、ジュース、魚類缶詰、オランダ産チーズ、ニュージーランド製クリーム、イタリア産乾燥パスタ、韓国産即席麺等に加えて、オーストラリア、ニュージーランド産牛肉が見られる。また、外国ブランドの現地産品として、ジュース、マヨネーズ、ガム、チーズ等も並んでいる。

これらの中に日本産食品も含まれるが、売り場では、韓国産食品と隣り合わせで棚の一面を占め、入荷がない時は国産品で埋められていたり、日本ブランドの現地生産品がほかの国産品と同じ棚に置かれ、その中に日本産品も並んだりする店が多い。

日本産食品の単独コーナーを置く店は見られない。しかし韓国産食品の単独コーナーを置く店はある。ただし、その商品の多くは即席麺で、種類に限られる（韓国食品専門スーパーは別）。



スーパーマーケットの売り場

3) 高級スーパーマーケット

外国人駐在員や観光客、インドネシア人富裕層が多く買物をするフード・ホール（Food Hall）、Kemciks、Ranch Market 等の高級スーパーでは、棚に並ぶ輸入食品が 2) のスーパーよりさらに種類も数も多く、日本産食品も、乾燥うどん、茶、海苔、即席スープの素、混ぜご飯の素、即席麺等多種にわたっている。それらは、韓国食品と隣り合わせた棚にまとまったものや、食品の種類別の棚に配置されているものもある。また「日本製キャンディー&ビスケット」と表示した棚を設けた店もあるが、中身は国産品や第三国産品が混在していて、純粋に日本産食品だけが独立して扱われているわけではない。



日本産食品の棚

4) 日本人向けスーパーマーケット

主に日本人客を対象としたスーパーには現在、既に長く現地で営業している小規模の店を複数保有するタイプと、最近進出した大型のショッピングモールの中にスーパーを含むタイプがある。

前者、例えばパパイヤ (Papaya) には、日本産を含む輸入品と国産品が店頭に並び、現在双方の割合は輸入品が勝るとのことであった。日本産品としては、調味料、味噌醤油、調理用油、缶詰、海苔、ふりかけ、菓子類、レトルト食品、冷凍食品等、多くの種類の食品が売られている。

後者は、大型だけあって品揃えも数も多い。例えばイオンモール BSD CITY の日本産食品について言えば、通常売り場スペースの中に豆腐や納豆の特別コーナーが作られ、さらに日本のスーパーと同様かそれ以上の規模の寿司弁当、焼き鳥、たこ焼等の売り場が設けられている。また、スーパー売り場に隣接して輸入食品販売の店が入っており、前者と同様かそれ以上の種類と量の商品が、ほかの海外からの輸入食品とともに棚を分けて並んでいる。



輸入食品コーナー

以上の小売店の種類について、表 3-2 のとおり、概要をまとめた。

表3-2 インドネシアにおける小売店のハラール対応状況

小売店のタイプ	客層	ハラール商品に関する客の関心と、売場での取扱い状況	ハラール認証取得輸入商品	日本産食品の取扱い
伝統的小売店：地域限定店、よろずや、パサール（市場）	低層～中間層	輸入品、特に食肉についてハラールか否かを問う客は20%程度。豚肉売場に表示を掲げる市場もあるが、他食品には特に配慮なし。	大型パサールには、東南アジア産スナック菓子、ケチャップ、オランダ製チーズ等があるが種類・数は少ない。スナック菓子には輸出ハラールマーク付きもある。	日本産直輸入スナック類も少数あるが、他外国産の同類商品グループにまとめて陳列。
スーパーマーケット	中間層および上層も	店側との対話ない為客はメディア等からあらかじめハラール性を含む情報を収集。店側は、豚肉とそれ以外の売場やショーケースを区別、あるいは文字や絵で表示	食肉のハラール認証は政府規定で義務付け。それ以外で認証取得の輸入食品は輸入食品全体の20～30%程度（国内スーパー責任者談）。	韓国商品と隣り合わせや、日本ブランド品の現地生産品と他の国産品の棚に並ぶなど。日本産直輸入品の独立コーナーを置く店はない。
高級スーパーマーケット	富裕層および外国人	客のハラールへの関心はほとんどない。ただし店側の豚肉に対する取り扱い、一般スーパーと同様		品数は多い。韓国商品と隣り合わせた棚にまとめたり、食品種類別の棚に配置もあるが、純粋に日本産食品だけが独立して扱われているのではない。
日本食スーパーマーケット	大型店	現地人客も多数		ハラールに関する現地人客の関心度合、店側のハラール/非ハラールの取り扱いは他スーパー客と同じ
	小規模複数店	日本人、少数の現地人客も	豚肉の取り扱い他同様。また、豚肉を含む食品と明示した即席麺等のコーナーも設置	取り扱い商品の半分以上が輸入品で、日本食品も多数。陳列は国産や他外国輸入品も含めて商品ごと。

（出所）ヒアリング等よりジェトロ作成

各項目の詳細については、以下のとおりである。

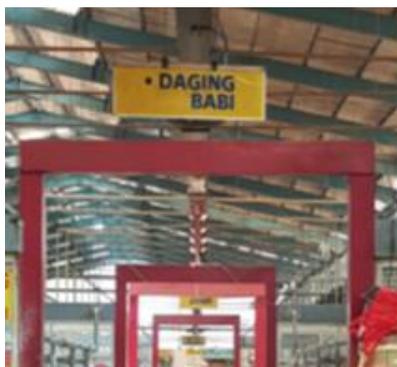
■非ハラール食品に対する客の関心と売り場での取扱状況

1) 伝統的小売店、地域限定店、よろずや、パサール（市場）

店から得た話では、客のほとんどは、国産品は政府（国家食品・医薬品監督庁 BPOM）がきっちりと管理しているものと納得している。また中には、輸入品について店側にハラールか否かを確かめる客も居るが、その割合はせいぜい 20%程度で、対象商品のほとんどは食肉に関するものとのことである。また、店側の感触として、輸入品については、どちらかと言えば、ハラールマークの貼付がない商品よりある商品の方が選ばれる。

また、商品がハラールか否かについても、客は店を信頼し安心して食品を買うため、ハラール認証の有無にはこだわらない。

ハラール/非ハラール食品の扱いについては、豚肉売場に表示板を掲げている市場も見受けられるが、その他の食品については 特に配慮はない。



豚肉売り場に表示板を掲げている市場（「DAGING BABI」は豚肉の意）

2) スーパーマーケット

店側とのコミュニケーションがないため、消費者の多くはあらかじめ新聞、テレビ、インターネットから、価格と同時にハラールか否かの情報も得ており、店内での問い合わせは稀である。

また、中間層が良く利用するスーパーマーケットのヒーロー（HERO）の幹部によれば、消費者は、国産製品は LPPOM-MUI が管理監督しているので安全と納得し、特にマークの有無やデザインを気にしないが、輸入品のラベルの有無には注意している。また、MUI が外国の認証機関のマークを認めても、一般消費者の中には普段見慣れている LPPOM-MUI のマークと異なるデザインのマークに警戒感を覚える可能性がある。

ハラール/非ハラール食品の取り扱いは、食肉について豚とそれ以外の売り場を区別し、同じ売り場の中で豚とそれ以外を異なるショーケースに分けて、それぞれ文字や絵で表示する等の措置を講じている。しかし、食肉以外ではハラール/非ハラールの区別の配慮はない。

3) 高級スーパーマーケット

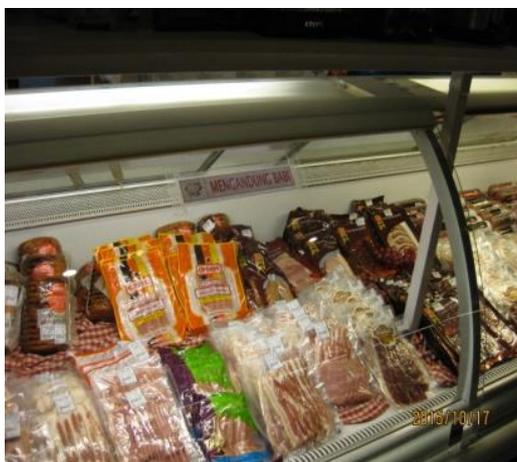
複数の消費者へのインタビューによると、外国人客や富裕層の割合の多い高級スーパーでは、まず気をつけるのは価格である。次は、食の安全・健康志向の観点から成分表を見る程度で、基本的にハラールか非ハラールかはほとんど考えない。ウイスキーやブランド一等の輸入アルコール飲料の販売店が隣接するスーパーもある。

中華系や外国人はもちろん、サービス産業等西欧社会との接触が多い企業人等一部のムスリム富裕層の人達は、よく高級スーパーマーケットを利用し、ハラールマークの有無に無関心か、あるいは食の安全面から、ブランド名や BPOM が添付を義務付けている成分表を優先して見る人が多い。

以上を総合してみると、豚肉やその加工品、およびアルコール飲料そのもの以外に、食に関してハラールを深く注意するインドネシア人はごくわずかである。

これらの店舗でのハラール/非ハラール食品の区別も、基本的に 2)と同様の扱いで、豚と

それ以外の区別、絵や文字による豚の表示のみである。



食肉売り場（豚肉）

4) 日本人向けスーパーマーケット

ハラールに関する現地人客の関心度合いについては、他スーパーと同じである。

小規模店舗では、ハラール/非ハラール食品の扱い区別は、食肉について豚とそれ以外を文字や絵で表示した上で売り場を分けている。それ以外の食品については、豚を含む食品と明示して、即席麺、即席シチューの素等が陳列されているほかは、考慮されていない。

大型店でのハラール/非ハラール食品の扱いについては、イオンモール BSD CITY の場合、同スーパーのマレーシアでの出店経験が生かされ、広い売り場スペースの中で、豚とそれ以外の食肉売り場の区別と表示が明確になされている。



大型店の非ハラールコーナー

■ハラール認証を取得している輸入食品

前記の輸入食品について、すべての商品がハラール認証を取得しているわけではない。

ジャカルタおよび周辺で売られている輸入食品の認証取得状況は、次のようなものであった。

日本産食品以外のハラール認証取得済み輸入食品については、オーストラリア産・ニュージーランド産・米国産牛肉（ただし、店頭で見ると小分けのラップ包装品にはハラールマークはない）、マレーシア産魚缶詰・チョコレート、シンガポール産ケチャップ、ドイツ産ソーセージ（インドネシア国内で加工包装されたもの。MUIのハラールマーク貼付）、タイ産スナック菓子、日本ブランドの第三国工場生産即席麺等がある。

しかし、国内スーパー責任者によれば、食肉を除く輸入食品全体の中で、ハラールマークを貼付したものは20～30%程度である。韓国産即席麺の中には、テレビCMを通じてハラール性をPRしている製品はあるが、上で述べた韓国麺でハラールマーク付きの商品はほとんど見られない。

なお、中国産の食品については、MUIが中国に出先事務所を設置し、LPPOM-MUIのデータに多数のハラール認証取得が記録されているが、ロゴマークの有無に関係なく、スーパーでは食品をほとんど目にしない。最近インドネシア人は中国食品に対して食の安全面から不信感を持っているという。認証を得た中国食品の多くは、食品加工工場向け香料・添加剤である。

輸入食品の認証状況と価格の例については、表3-3、3-4を参照。



ハラール認証を取得した輸入食品

表 3-3 ハラール認証取得済み輸入食品価格（一般食品）

食品の種類	生産国	ハラール認証国	価格 (Rp)	備考
明星即席麺チキン	シンガポール	シンガポール	8,820	日本ブランド
同上、キムチ味	シンガポール	シンガポール	9,500	日本ブランド
SOYA 64	シンガポール	シンガポール	54,790	香港ブランド
いわし缶詰	マレーシア	インドネシア	13,310	
KOKOOチョコ	マレーシア	マレーシア	43,000	
ダック肉(冷凍)	マレーシア	マレーシア	138,500	2.74 Kg
海苔味クラッカー	タイ	タイ	25,000	日本画美人印
トッポ・チョコレート	タイ	インドネシア	7,800	
マシュマロ	フィリピン	フィリピン	23,000	
白菜キムチ	韓国	マレーシア	26,000	200g
プラム・ジュース	台湾	台湾	14,000	
Kanzler牛ソーセージ	独ノインドネシア	インドネシア	45,600	インドネシアで加工 300g Net
ヨーグルト	スイス	スイス	14,500	
チーズ	オランダ	オランダ	123,000	
乾燥うどん	中国	中国	18,090	
大豆麺	中国	中国	14,400	視察時50%引き

(出所) 視察結果をもとにジェトロ作成

表3-4 ハラル認証取得済み輸入食品価格（食肉）

商品表示	生産・輸出国	Rp / Kg
Rib Eye Steak	ニュージーランド	205,000
Tenderloin 'PS' Steak(ヒレ)	ニュージーランド	405,000
Striploin 'PS' Shabu(サーロイン)	ニュージーランド	285,500
Rib Eye GF Steak	オーストラリア	567,000
Striploin GF Steak(サーロイン)	オーストラリア	390,000
Wagyu Striploin 7/8 Steak	オーストラリア	1,400,000
Rib Eye Prime Shabu	米国	959,500
Rib Eye Roll Cab.Shabu	米国	665,500
Striploin SL Shabu(サーロイン)	米国	311,500

(出所) 視察結果をもとにジェトロ作成

■ハラル認証を取得して売られている日本産食品

東アジア等第三国あるいはインドネシア国内工場での生産品を除いて、ハラルマークを貼付した直輸入の日本産品は、市場で見つからない。インタビューした食品輸入業者によれば、輸入品の多くを日本から輸入しているが、ハラル認証を受けたものはほぼない。

食肉および一部その加工品に関しては、農業大臣規則によって、輸入・流通に際して MUI のハラル認証を得たと畜業者による処理が義務化されている。それ以外の、法規制がない輸入食品の大半が、ハラル認証を取得していないのは、認証取得の費用対効果の判断が難しいことや、インドネシア人自身の非ハラルに対する意識がさほど強くないことがあげられる。

(2) 外食におけるハラル食品取扱実態

過去10~15年の間に、ジャカルタ首都圏の外食産業の様相は大きく変化した。経済は復興し高い成長率を維持したことにより、国民生活レベルが向上し、中間層人口の増加によって消費分野がGDPを牽引する時代になった。海外から外食産業が進出し、類似したスタイルの国内外食産業も生まれた。総合ショッピングモールも次々に建設され、欧米スタイルのファストフード店やカフェが急増した。しかしその一方で、庶民が日々利用する街の食堂も、根強く商売を続けている。これら首都圏内で営業するレストランを、おおよそ次のように分類した。

1) 街の食堂（ワルテグ・小規模パダン飯屋等）、フードコート

一般市民がよく利用する、どこにでもあるような屋台や飲食店である。例えば伝統的なファストフード店で、低層から中間層の人達が手軽な値段で食べることができる Warteg=Warung Tegel（ワルテグ）や、小規模な Warung Nasi Padang（パダン飯屋）と呼ばれるものがある。

ほかにサテ（焼き鳥）、ソトアヤム（鶏肉スープ）、バソ（魚や鶏、牛肉等のさつま揚げ風だんご）等を主としたメニューが限られた専門飲食店や、これらが集まった「Pujasera」と呼ばれるフードコートも、このグループに入れる。

2) 高級感のあるインドネシア料理店

中間層から富裕層が利用し、インドネシア各地の地方料理の店である。インドネシア料理は多種にわたるが、ジャカルタ周辺でポピュラーな西ジャワのスダ料理やジャワ料理を初め、スマトラ島のバタック料理、アチェ料理、スラウェシ島のマカッサル料理、メ等料理、バリ島のバリ料理等が知られている。

3) ファストフード店、ファミリーレストラン、カフェ

1980 年台から、1)のパダン飯屋や、サテ、ソトアヤム、バソ等の小規模専門店が、明るく清潔な店構えに衣替えし、中国人街で始めた麺専門店がジャカルタ全域に店を広げた。また、大衆的な焼き肉店やタイしゃぶの店も出現した。同時に、ケンタッキーフライドチキン（1979 年 1 号店）、ピザハット（1984）、ダンキンドーナツ（1985）、A&W（1985）マクドナルド（1991）等の米国系ファストフード店や、自国資本のカリフォルニア・フライドチキン（CFC、1983）、Hoka-Hoka Bento（Hok Ben、1985）、ソラリア（Solaria、1995）、BMK（Bakso Malang Karapitan）等が出店し、2000 年代になると、米国スターバックス（2002）、バーガーキング（2007）、マレーシアのロティ・ボーイ（Roti Boy、2004）、自国資本の J.Co Donuts&Coffee（2005）、Coffee Toffee（2005）、クリスピー・クリーム・ドーナツ（2006）等が開店した。一時リーマンショックの影響を受けたが、その後各レストランは支店を増やしていった。韓国ロッテリアもその後 2011 年に出店した。最近では、日本の吉野屋や多くのラーメン店も進出し、これらをモデルにしたインドネシア風の自国資本の店ができ、インドネシア風の寿司屋までもが生まれて来ている。中間層の多くが利用するこのグループが、今活況を呈している。

4) 本格的な外国料理店

日本、フランス、イタリア、ドイツ、中華、インド、ベトナム、タイ、韓国、アラブ等の本格的な外国料理店やステーキ料理店を利用するのは、中間層から富裕層までの層である。

以上の小売店の種類について、表 3-5 のとおり、概要をまとめた。

表 3-5 インドネシアにおけるレストランのハラール対応状況

レストランの種類	提供メニュー	客層	ハラール認証に関する客の捉え方・店の認証状況
街の食堂(ワルテグ・小規模パダン飯屋等)、フードコート	伝統的ファストフード、一品家庭料理	低層～中間層	客側は、安価で食べ慣れたこの種の食堂で、ハラールか否かの心配・詮索をすることはなく、認証取得を考慮する店はほとんどない
高級感のあるインドネシア料理店	国内各地の郷土料理(ジャワ、メナド、スンダ料理等)	中間層～上層。家族、同僚グループ等	非イスラーム教徒が占める地方の料理を除き、店は原則的にアルコール飲料・豚肉等ノンハラール食品は供さず、客側も詮索しないので、あえて手間と費用のかかるハラール認証を取得する効果はない。
ファストフード店、ファミリーレストラン、カフェ	ハンバーガー、フライドチキン、中華麺等	中間層。個人・家族、グループ	マクドナルドやKFCに代表される米系企業の経営が多く、ファン層の拡大や集客増を目的に認証を取得。店舗数が多く、レストラン認証取得数の大半を占める
本格的外国料理店	日本、仏、イタリア、中華、韓国、タイ料理他	中間層～富裕層	ほとんどの店はアルコール飲料を供する為、ハラール認証取得は不可能だが、豚肉は使用しない店は多い。また、外国料理を楽しもうとする客側は、ハラールか否かに余り執着しない。

(出所) ジェトロ作成

■ レストランのハラール認証取得の状況について

LPPOM-MUI はハラール認証取得状況について、2015年9月時点で全国の認証取得済みレストラン(ブランド)数437、店舗数合計3,259店に達したと報じた。主な認証取得ブランドとその店舗数は表3-6のとおりである。上位8企業をはじめ、ハラール取得飲食ブランドはチェーン展開を行っている外国ブランドが多く、総数3,259店舗の8割近くを占める。また、その内米国ブランドが9社で、保有店舗総数は計1,815店あり、全体の半分以上を占めている。

表3-6 主なハラール認証取得ブランドとその店舗数

店名	店舗数
ケンタッキーフライドチキン(米国)	503
ピザハット(米国)	321
ダンキンドーナツ(米国)	269
カリフォルニア・フライドチキン(インドネシア)	254
スターバックス(米国)	204
A&W(米国)	186
Hoka-Hoka Bento(インドネシア)	174
マクドナルド(米国)	150

(出所) LPPOM-MUI 資料をもとにジェトロ作成

■ハラール認証に関する客のとらえ方や店の認証状況

1) 街の食堂(ワルテグ・小規模パダン飯屋等)、フードコート

客側はいつも利用する安価で慣れた食堂でハラールか否かの心配をしたこともなく、店側も認証取得を考慮することはない。例えば、パダン飯屋発祥の地スマトラのパダンはイスラム色の濃い地方で、非ハラールの可能性は元々考えられていない。

2) 高級感のあるインドネシア料理店

ヒンドゥー教徒が大半を占めるバリ島、キリスト教徒が多いスラウェシ島のメナドやスマトラ島のバタック等を除き、地元の伝統的な食堂では原則的にアルコール飲料は出さず、料理の内容も非ハラールなものはないと考えられる。その観点から、あえてハラール認証を取得する効果はない。前述の LPPOM-MUI のハラール認証取得レストランの中には、西ジャワの伝統料理であるスンダ料理レストランの **Dapur Sunda** もあるものの、全体的にはごく少数と言ってよい。

3) ファストフード店、ファミリーレストラン、カフェ

ハラール認証の必要性が取り沙汰されるのは、外国ブランドでチェーン展開している企業である。欧米文化が広く伝播し、情報メディアを通じて日々PRを行うことにより、欧米系および欧米風の現代的なレストランへの興味・関心は高まり、比較的手の届く値段であることから、ビジネスマン、学生、ファミリー、外国人と、あらゆる層の人達が集まる中で、それまで伝統的な家庭料理以外知らなかった消費者は、当初はどんな食材を使用しているか分からない外国料理に対する警戒感を持っていた。

このため、さらなる客層の拡大と集客を狙う店側にとっては、ハラールの認証取得は有効な手段だろう。保有する多くの店舗すべてにハラール認証を取るためには費用がかかるが、世界的な外食企業であれば対応しやすい。このグループに属するいくつかのレストラン企業は、過去に苦い経験をしている。彼等は主にネット上で、豚あるいは豚由来の材料

を使用しているため認証が取れない等と中傷され、売上が激減したために、慌ててハラール認証の取得に踏み切ったというところもある。

4) 外国料理店

日本料理にせよフランス料理にせよ、ほとんどのレストランでアルコール飲料が提供されている。また日本料理で料理用酒が入り、アルコールが含まれる醤油やみりんが使われ、フランス料理ではワインで調理される肉や魚が出る。多くの本格的な外国料理は、それが故にハラール認証は取得できない。

ただ、ムスリム客に対して最低限できる対応として、豚を使用しないことや、豚とそれ以外の食材を選択させる対応をする外国料理店は多い。有名な台湾のディン・タイ・フンも、世界中に保有する自社店の中で唯一インドネシアの店では豚を使用していない。

他方、ムスリムでさえ店に対してハラールか否かをほとんどの客が問わないという。ある南ジャカルタに複数の店を経営する日本料理店オーナーによれば、ムスリムの客は増える傾向にあるが、彼らは日本料理を楽しみにわざわざ来店する。ハラール取得の条件を満たす料理にすれば、味が間違いなく落ちる。従ってハラール認証を取得してハラールマークを店の前に掲げれば、確実に客は減るであろうと言う。詳細は不明だが、恐らく 150 軒程の本格的な日本料理店があるもののハラール認証を取得している店は 1 軒もないだろうとのことであった。

■ レストラン業界におけるハラール認証の取得率

LPPOM-MUI が定期的にウェブサイトや雑誌に認証取得企業を公表しているものの、基本的に分母となるレストラン経営企業や個人の総数が把握できないので、とらえるのは難しい。

大・中小企業のレストラン・ケータリング企業の協会である Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJI、1987 年設立) は、2014 年 10 月現在ハラール認証を取得しているのは、組合員 5,234 社の 50%に満たないと報じている。また、1 度認証取得したが期限延長をしなかったのにもかかわらず、APJI への通知はそのまま、ハラールマークを店頭に掲げ続けている店も珍しくないという。

3-3 シンガポール

(1) 小売店におけるハラール食品流通実態

ムスリム旅行者にとって一番人気の旅行国といわれているシンガポールでは、旅行者も含めた国内のムスリム消費者市場を狙って、企業はハラール認証の取得に取り組んでいる。地場の小売店ならびに、日系小売店におけるハラール認証商品の取扱状況をみていく。

① コールド・ストレージ (Cold Storage)

シンガポールにおける主要スーパーマーケットの 1 つであるコールド・ストレージは、1998 年にシンガポールで初めて、MUIS から店舗内ハラールコーナーに対する認証を取得したことで注目を集めた。

ムスリムが多く居住するといわれる北部ウッドランズ地区にあるコーズウェイ・ポイント (Causeway Point) 店を訪問した。

■売り場の区分け

同店内では、食肉売り場においてのみ「HALAL MEAT」「HALAL BBQ」と表示されたコーナーが設けられ、非ハラール商品と明確に区別されて販売されている。その他の菓子や飲料等の売り場では、ハラール商品と非ハラール商品は同じ売り場・棚で販売されている。



コールド・ストレージ CAUSEWAY POINT 店



同店の HALAL BBQ コーナー



調理済みハラールチキンコーナー



ハラール冷凍肉コーナー

■ハラール認証を取得して販売されている輸入食品

ハラール認証商品については、シンガポールで生産された MUIS 認証商品よりも、マレーシアやタイで生産され、同国のハラール認証マークが付いた商品が多く並んでいた。

店頭に並ぶ輸入食品について、ハラール認証商品の方が価格が高いという傾向は見られない。どの商品カテゴリーでも、マレーシア産ハラール認証商品は比較的安く、欧州や米国からの輸入品は、ハラール認証がなくとも価格が高い（表 3-7）。

冷凍牛肉は、米国産、ブラジル産、ニュージーランド産等があり、すべてハラール認証済みで、価格も比較的手ごろな設定になっていた。また、ブラジル産鶏肉は、ハラール認証の有無にかかわらず価格はほぼ同じであった。一方、オーストラリア産牛肉（冷蔵）は、他国産に比べて高価な価格設定であった。

菓子は、Pringles と Lay's Stax は類似する商品であり、種類もほぼ同じだが、マレーシア産で認証を取得している Pringles の方が価格は安い。米国で生産され、輸入された Lay's Stax は価格が高く設定されている。

飲料は、エナジードリンクの Red Bull はハラール対応済みのタイ産と非ハラールのオーストラリア産があり、タイ産の方が安い価格設定になっている。ミネラルウォーターは、ハラール認証取得済みのインドネシアやマレーシア産の商品に対して、ハラール認証のないフランス産の商品は、1.5 倍の価格設定になっている。

表3-7 フェア・プライス（コーズウェイ・ポイント店）で販売されている
輸入食品のハラール認証取得有無と価格比較

企業・ブランド	商品名	ハラール 認証	生産・認証国	価格(\$)	容量
【冷凍肉】					
Frangosul	Chicken Wings	無	ブラジル	10.15	2kg
Sadia	Chicken Wings	無	ブラジル	10.55	2kg
Perdigao	Chicken Wings	有	ブラジル	10.45	2kg
Hen Tick	HEGO Premium Beef ----- Shabu Shabu	有	米国	8.35	300g
Hen Tick	HEGO Premium Beef Ox tail	有	ブラジル	9.3	500g
Hen Tick	HEGO Premium Beef Cube	有	ブラジル	7.5	500g
Hen Tick	HEGO Premium Beef Minced	有	ニュージーランド	7.5	500g
Hen Tick	HEGO Premium Beef Ribeye Steak	有	ニュージーランド	11.6	500g
Singapore Food Industries	Amir' s Beef Cube	有	ブラジル	6.9	500g
Singapore Food Industries	Amir' s Beef Sukiyaki	有	ブラジル	7.99	400g
【冷蔵肉】					
ColdStrage	Beef Fillet Steak	有	オーストラリア	26.43	200g
ColdStrage	Beef Minced	有	オーストラリア	9.19	200g
ColdStrage	Beef Chuck beef for stew	有	オーストラリア	12.94	200g
【菓子】					
Kellog' s	Pringles	有	マレーシア	2.7	150g
Frito Lay	Lay's Stax	無	米国	3.5	163g
【飲料】					
RedBul	Red Bull Classic	有	タイ	1.15	250ml
RedBul	Red Bull Blue Silver	無	オーストラリア	2.5	250ml
Danone	AQUA Spring Mountain Water	有	インドネシア	0.7	600ml
Coca-Cola	Dasani Drinking Water	有	マレーシア	0.6	600ml
Danone	Volvic Mineral Water	無	フランス	1.65	500ml

（出所）同店における視察結果等に基づきジェトロ作成

■ハラール認証を取得して販売されている日本ブランド食品

日本産食品で、ハラール認証を取得して販売されているものは、見当たらなかった。

一方、シンガポールをはじめ、マレーシアやタイで生産され同国のハラール認証を受けた日本ブランドの商品が販売されている（表3-8）。

これらの日本ブランド商品の売り場については、商品のカテゴリーごとに他国ブランド商品と同じコーナーで販売されている。

表3-8 フェア・プライス（コーズウェイ・ポイント店）で販売されている
日本ブランドのハラール認証食品

企業名	商品名	製造・認証国	価格(S\$)	容量
【菓子】				
カルビー	Potato Chips	マレーシア	1.5	80g
	Prawn Crackers	タイ	1.2	70g
グリコ栄養食品	Pocky Chocolate	タイ	1	47g
	Pocky Green tea	タイ	1.2	35g
	Cream Collon	タイ	1.1	46g
【飲料】				
ポッカコーポレーション・シンガポール	Green tea	シンガポール	1.2	500ml
	Peach Ice tea	シンガポール	1.2	500ml
シンガポールヤクルト	Yakult 5x100	シンガポール	3.3	500ml
	Yakult Ace Light 5x80	マレーシア	4	400ml
大正製薬	LIVITA(リポビタンD)	マレーシア	1.25	100ml
サントリー食品インターナショナル	Lucozade	マレーシア	1.1	500ml
	Ribena	マレーシア	1	500ml
大塚製薬	Pocari sweat	インドネシア	1.25	500ml
	Pocari Sweat Sachet	インドネシア	3.25	75g
【麺類】				
シンガポール日清	Myojo Ramen	シンガポール	2.4	80g
	Nissin Instant Noodle	シンガポール	2.3	85g
	Nissin Bowl	シンガポール	1.6	112g
寿がきや食品	Sugakiya Noodle	マレーシア	1.2	80g
【調味料】				
味の素	Umami Seasoning	マレーシア	1.95	200g
キューピー	Kewpie Dressing	マレーシア	5.8	210ml
	Kewpie Mayonaise	マレーシア	4.5	310ml
King Alcohol Industries (S) Pte, Ltd.	Hinode Sushi Vinegar	シンガポール	3.4	250ml
【その他】				
紀文食品	Crab Chunk(加工魚)	タイ	2.95	250g
明治ホールディングス	CP-Meiji Yoghurt(乳製品)	タイ	1.1	140g

(出所) 同店での視察結果等に基づきジェトロ作成

② NTUC フェアプライス生協

NTUC フェアプライス生協は、同じくシンガポールにおける主要スーパーマーケットの1つである。ムスリムが多く居住しているといわれる西部のジュロンイースト地区にある、フェアプライス Xtra JEM 店を訪問した。

■売り場の区分け

店舗内ではコールド・ストレージ同様、食肉売り場においてのみ、「HALAL」と表示されたコーナーが設けられており、その他の菓子や飲料等の売り場では、ハラール商品と非ハラール商品は同じ売り場・棚で販売されている。



フェア・プライス Xtra JEM 店

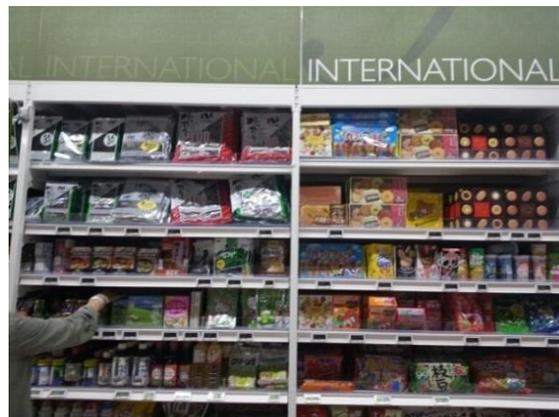


同店 HALAL コーナー

■ハラール認証を取得して販売されている日本ブランド食品

日本産でハラール認証を取得した商品はない。一方、シンガポールやマレーシア産の日本ブランドの食品は、同店でも同様に販売されている。

また、同店では「INTERNATIONAL」コーナーが設置されており、商品ブランドの国ごとに商品が集約されている。日本ブランドの商品は、その一角に集約された状態で販売されている。



INTERNATIONAL コーナーに並ぶ日本産食品

③ シンガポール伊勢丹スコッツ店

■ハラール認証を取得して販売されている日本産食品

地場のスーパーマーケットでは、ハラール認証を取得した日本産食品はなかったが、日系小売店であるシンガポール伊勢丹スコッツ店では、日本でハラール認証を取得した日本産食品が販売されていた。

同店では、日本アジアハラール協会（NAHA）のハラール認証を取得した種商の「国内産十六穀米」、「二十一穀米」、「コラーゲン入り十六穀米」を販売している。価格は、台湾産の非ハラール商品と比較すると高い（表 3-9）。



ハラル認証を取得した日本産食品

表 3-9 伊勢丹スコツ店における日本産・台湾産食品

商品名	ハラル 認証	製造国	容量	価格(S\$)
国内産十六穀米	有	日本	500g	15.88
二十一穀米	有	日本	150g	7.8
コラーゲン入り十六穀米	有	日本	150g	7.8
18穀ごはん	無	日本	300g	22.8
七穀飯米	無	台湾	1.3kg	12
十八穀米	無	台湾	1.3kg	12

(出所) 同店における視察結果等に基づきジェトロ作成

■ハラル認証取得の必要性

同店の食品担当者によれば、現時点では商品のハラル認証取得の有無は、商品の仕入れ選定基準に入っていない。現在、同店の主なターゲットおよび来店客層は、在シンガポール日本人および中華系住民である。将来的なハラル・マーケットの可能性を感じつつも、現時点ではムスリム消費者に焦点を当てた特別な取り組みは行っていない。

④Moh Seng Marketing

同社は、日本ブランドの食品を取り扱う現地輸入業者である。マネージング・ディレクターのフランシス・テオ（Francis Teo）氏に、ハラール認証取得の必要性について話を聞いた。

■ハラール認証取得の必要性

現地の地場スーパーマーケットに卸すに当たり、取引商品のチェックリストの中にハラール認証取得の有無の項目はあるが、それは必須条件ではない。ハラール認証はあったら良いという程度で、商品のブランド認知度や価格の方が重要視されている。

シンガポール市場への販売展開に当たっては、自社商品のターゲットが誰なのかによって、ハラール認証取得の必要性が変わる。ムスリム消費者もターゲットに入れてローカル市場を開拓していく場合は、ハラール認証取得が必要だ。

そのほかにも、パッケージデザインや表示をシンガポール向けに変えたり、価格設定も含めた総合的な商品のブランディングを行ったりすることが重要だ。

（２） 外食におけるハラール食品取扱実態

MUISによれば、シンガポールでは、人口 554 万人のうち約 14.3%がイスラーム教徒（ムスリム）とされ、約 2,000 件の飲食店がハラール認証を取得している（2016年2月5日時点）²⁵。シンガポール統計局によると、国内の飲食店件数は 2014 年時点で約 6,860 件であるため²⁶、ハラール認証取得率は約 3 割となる。

■ハラール認証の取得状況

現在シンガポールに進出しているマクドナルド、ケンタッキーフライドチキン、ピザハット、バーガーキング、ドミノピザ、ダンキンドーナッツ、クリスピー・クリーム・ドーナッツ等の大手外資系飲食チェーンは、国内で展開する各店舗において MUIS からハラール認証を取得している。また、ザ・コーヒービーン&ティーリーフやデリフランス等、世界各国でカフェを運営している企業も認証を取得している。これらの企業はムスリム消費者もターゲットに入れており、グローバル企業にとってハラール認証を取得することは戦略上一般的といえる。

日系企業が運営する飲食店で MUIS のハラール認証を取得している企業は、2012 年 9 月に、アジア・パシフィック・フードからファストフードチェーン「Long John Silver's」を買収したゼンショーホールディングスがある²⁷。

²⁵ MUIS ウェブサイト (<http://www.halal.sg/Consumer/general.html>) 「List of Muis Halal certified Eating Establishment」より

²⁶ Title : M601281 - Key Indicators By Detailed Industry In Food & Beverage Services, Annual
<http://www.tablebuilder.singstat.gov.sg/publicfacing/selectVariables.action>

²⁷ <http://www.longjohnsilvers.com.sg/#home>

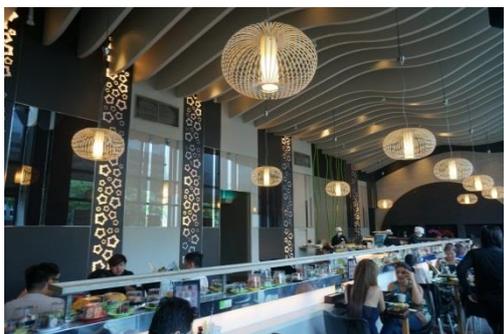
また、シンガポールを含む 8 カ国において回転寿司チェーン「SAKAE SUSHI」を運営するシンガポール企業 Sakae Holdings は、2007 年にシンガポール国内初のハラール認証を取得した回転寿司チェーン「HEI SUSHI」を運営開始した²⁸。握り寿司をはじめ、丼ぶりや鍋等約 200 種類の日本食メニューを提供している。店舗はシンガポールの中心市街地にはなく、ムスリムが多く住む東部や西部ジュロン地区に展開しており、現在 6 店舗まで拡大している。



ムスリム客で賑わう店内（ベドック店）



消費者から見える位置にハラール認証書を掲載しなければならない（同店）



ランチタイム（Sakae Building Tai Seng 店）



キッチンにはムスリム従業員を配置しなければならない（同店）

■ 認証取得の影響（地場飲食チェーン）

ハラール認証を取得し、ムスリム向けに売上を伸ばす地場飲食チェーン 2 社に、認証取得の背景、売上高への影響、そして認証取得の留意点について話を聞いた。

1) Fish & Co. Restaurants

同社は、ファストフードレストラン「Fish & Co.」を 15 店舗展開している。テレンス・ホウ執行役員に話を聞いた。

同社の第 1 号店の出店は 1998 年だが、初めてハラール認証を取得したのは 2012 年だっ

²⁸ <http://www.heisushi.com/>

た。旅行客を含むムスリム消費者からハラール認証取得の有無についての問い合わせが増えたため、顧客の要望に応えハラール認証を取得した。シンガポール中心部かつ観光地でもあるドビー・ゴート店でハラール認証を取得したところ、売上が大幅に増えたため、すべての店舗をハラール対応に変更した。チャンギ空港内の店舗およびショッピングモールが並ぶオーチャード店にはムスリム旅行客が訪れ、マレーシアに近いシンガポール北部のセンバワン地区にある店舗にはマレーシア人の家族連れが集まる。

ハラール認証を取得することでムスリム客もターゲットとしてとらえることができ、ムスリムの間でのブランド認知度の高まりとともに、ムスリムの顧客比率は増えていった。現在は、顧客の40～50%はムスリムが占めていると推計している。

認証取得の上で留意すべき点は、「原材料・調味料の確認・証明」である。新しいメニューを考案し、新しい原料や調味料を使用する際には、MUIS にそれらの原料がすべてハラールであることを証明・報告しなければならないため、書類の準備や提出を漏れなく的確に対応する必要がある。同社では、すべての手続きをスムーズに実行できるよう、ハラールコンサルティング会社と契約を結び、状況に応じてコンサルタントからの確かなアドバイスを受けている。

ハラール認証を取得するに当たり、メニューやレシピの変更からハラール認証で認められている原料・調味料への変更、サプライヤー探し等、準備から取得まで1年ほどかかったが、それでもハラール認証を取得する価値はあった。

2) Carona Holdings

同社は、チキンソーセージ料理のテイクアウトショップ「GoGo Franks」を9店舗展開している。創業者でありマネージング・ダイレクターのジャン・リー氏に話を聞いた。

2004年に高島屋内に第1号店をオープンした当初から、ハラール認証を取得していた。ハラールソーセージ料理を提供する企業として認知されたことで、学校や企業イベント向けのデリバリーを受注できる。また、セブンイレブンからの出店オファーを受け、9店舗のうち3店舗はセブンイレブン店舗内テナントとしてムスリム従業員を常駐させる形で展開している。

留意すべき点は、「新しい味を開発する際の原料確認」と「ムスリム従業員の雇用」である。原料の確認やMUISへの更新・申請手続きについては、リー氏はハラール認証手続きに関する知見と経験が豊富なため、コンサルティング会社には頼まずすべて自社で対応している。それに加え、手続きがスムーズに進むよう、MUISとの連絡・調整を欠かさないようにしている。各店舗に最低2名のムスリム従業員を正社員として雇用する必要があるため、店舗従業員43名のうち13名はムスリム従業員で、余裕を持たせた人材採用と柔軟な配置に留意している。

■ 認証取得における留意点

インタビューでは、ハラール認証を取得することで幅広い顧客層へのアプローチが可能となり、経営面でも好影響が得られた、というコメントがあった。一方で、飲食店がハラール認証を取得する場合、すべてのメニューの原材料・調味料がハラールでなければならない。場合によっては、従来のメニューや店独自の味を変更しなければならない点には注意が必要だ。

3-4 サウジアラビア

(1) 小売店におけるハラール食品流通実態

■売り場状況

イスラーム教の戒律が1番厳しいといわれるサウジアラビアでは、市場にはハラールな商品のみが並んでいる（豚・酒は輸入禁止）。

しかし、サウジアラビアが定めるハラール認証マークは存在せず、必ずしも貼り付けなければならないものではないことから、店頭陳列棚の商品でハラール認証マークを見ることはほとんどない。ハラール認証マークのある商品としては、冷凍鶏肉や肉加工品缶詰等はあるが、このような商品は限られており、表示されているマークは認証を受けた国・認証機関のマークである。



ハラール認証マークの表示された冷凍鶏肉



ハラール認証マークの表示された肉加工品缶詰

■ハラール認証を取得して販売されている輸入食品（牛肉）

食肉売り場のショーケースで目にする牛肉や鶏肉は、国内産に加えて輸入品も多いが、これらのほとんどにもハラール認証マークは表示されていない。

サウジアラビア中央統計局の貿易統計によると、牛肉の輸入額・量の多い産地はオーストラリア、インド、ニュージーランド、パキスタンである。生鮮か冷蔵もしくは冷凍かによって産地は異なる。例えば、2014年サウジアラビア輸入統計では、表3-10のとおりである。これらの産地の牛肉は確かに市民が日常買物をするスーパーにも並んでおり、良く目にする。これ以外の産地としてカナダ、アルゼンチン、オランダ等も統計上はあるが、市場で目にすることはあまりない。

表3-10 サウジアラビアの牛肉輸入（2014年）

（単位：トン、100万サウジリヤル）

国	数量	金額
枝肉及び半丸枝肉(HSコード0201.10)		
パキスタン	1,169	14
オーストラリア	495	12
その他の骨付き肉(HSコード0201.20)		
パキスタン	6,886	100
インド	468	10
オーストラリア	156	6
骨付きでないばらの肉(HSコード0201.30)		
オーストラリア	9,228	223
インド	4,358	92
ニュージーランド	811	21
冷凍した骨付きでない肉(HSコード0202.20)		
インド	14,037	191
オーストラリア	3,439	67
ニュージーランド	2,299	32

（出所）サウジアラビア中央統計局

通常食品に要求される表示があるが、これらはハラールだから特別という訳ではなく、一般的に決められている表示である。消費期限であれば、保管状況（冷凍・冷蔵等）によって食品の期限が定められている。例えば牛・水牛・ラクダ肉は、適正な容器包装されていれば、と畜日から21日を超えない日数を期限とされている（GSO/DS 150-1/2012より）

29。

29 米国農務省（USDA）のサイトでもサウジアラビア向け輸出要件として、同情報を確認可能。
<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/ffis/topics/international-affairs/exporting-products/expo-rt-library-requirements-by-country/saudi-arabia>

■留意点（日本に対する輸入禁止措置）

サウジアラビア食品・医薬品局（SFDA）食肉輸入国リスト³⁰により、肉類・卵は国によって、輸入禁止や条件付きの輸入措置がとられており、日本からは、加熱処理された卵と鶏肉のみ一定条件の下、輸入可能となっている。

³⁰ SFDA 「Meat and Importing Countries」

http://old.sfda.gov.sa/en/food/about/administration/mangement_food/Pages/EDOIFC-MeatAndImportingCountries.aspx

3-5 アラブ首長国連邦 (UAE)

(1) 小売・外食におけるハラール食品流通実態 (食の安全管理)

ドバイ食品管理局は、当地の気候的特性や多様な人種・宗教の需要に応じた食品の提供を行うため、食品の衛生管理やハラール性の確保に力を注いでいる。また、ドバイ首長国は、248万人が居住し、年間1,400万人の観光客が訪れる大都市であり、ドバイ万博 (Expo 2020 Dubai) が開催される2020年に観光客2,000万人を達成するため、会場やホテル等のインフラ整備も進められている。その中で、国際都市としての信頼を守るための重要な要素として、食品の貿易管理と衛生管理 (ハラール食品を含む) があげられている。

ドバイ食品管理局は、ドバイの食品事業者が守るべき食の安全に関するガイドライン「Food Code」を2013年に公表した。これらには、食品貿易ライセンス・施設の整備、食品の危険要因管理、衛生管理、従事者の衛生管理、従事者のトレーニング、食品の配給・輸出入、そのほかハラールと非ハラールの混在防止等が定められている。本ガイドラインに沿って、小売店舗やレストラン等では、ハラール食品と非ハラール食品が明確に区分される必要があり、担当官による抜き打ち検査も実施される。

■ハラール食品と非ハラール食品の区分

Food Code では、当地でのハラール性を確保した食品供給のため、厳格に区分けされるべき非ハラール食品の取り扱い等について、輸入・販売、保管方法、調理方法、レストランでの給仕方法、豚製品の販売方法の注意点が記載されている。以下は、そのガイドラインの一部である。

●輸入・販売

- ・ 事前の輸出入許可の取得
- ・ ラベルに英語とアラビア語で成分と非ハラール食品である旨を明記すること
- ・ ハラール食品と非ハラール食品は、輸送、保管、調理、展示で非混在しないこと
- ・ 輸入事業者や販売事業者は、ハラール食品と非ハラール食品の混在や疑わしい原材料との混在をしない責任を持つこと
- ・ 許可を受けた店舗のみで非ハラール食品を販売すること

●保管方法

- ・ 指定された冷蔵、冷凍庫のみを使うこと
- ・ 非ハラール食品はほかの食品の汚染を防ぐために、区分けして保管、輸送等すること
- ・ 非ハラール食品のうち、乾物は密封された容器、液体は漏れない容器に入れ、事故でほかの食品との混在を防ぐこと
- ・ 容器には間違いや汚染を防ぐために明確な識別色コードや「豚」のマークを入れるこ

と

●調理方法

- ・ 非ハラール食品の展示や販売は物理的な方法で完全に分離すること
- ・ 非ハラール食品はほかの食品に使われる調理器具等に表面が接触しないこと
- ・ 非ハラール食品に使う調理器具や機械は専用とし、ほかの食品に使用しないこと
- ・ 非ハラール食品には区分された色コード、専用ナイフやまな板を使用すること
- ・ 非ハラール食品は専用のオーブンが使用されること
- ・ 非ハラール食品の保温器具は専用とし、ほかの食品に使われないこと
- ・ 非ハラール食品に使う皿や器具はほかのものと別に洗う必要があり、できれば別の食器洗浄機を使うこと、および使い捨ての皿を使うことが望ましい
- ・ 非ハラール食品を調理する場所は、指定された人しか立ち入れないようできるだけ制限されること
- ・ 非ハラール食品とそのほかの食品を同時に扱うべきではなく、非ハラール食品を扱う人はほかの食品や原材料を扱う前に、完璧に手を洗うこと
- ・ 非ハラール食品はほかの食品が調理や保管される場所では調理や保管をしないこと
- ・ 豚製品を扱う場合、その場所にはほかの食品を扱う人に明確に分かるよう英語とアラビア語による「豚製品専用」との看板を掲示する

●レストランでの給仕方法

- ・ フードビジネスの経営者は、当該レストランで非ハラール食品を提供している旨を顧客に周知する責任を持つこと、またメニューの最初のページにその旨を記載すること
 - ・ レストランのメニューに非ハラール食品が含まれている旨を明確に分かるように記載すること、またほかの食品名と混在させないこと
 - ・ 非ハラール食品が含まれている料理とそのほかの料理は一緒に提供されないこと、また別のサーバーや食器等が使用されること
 - ・ ビュッフェ形式の食事の提供の場合、非ハラール食はほかの食と明確に区分されて提供されること
 - ・ 食の内容表示は明確に英語とアラビア語で表記されること
- 注：豚肉料理は5つ星ホテルやクラブでの提供に限られる（事前許可の取得が必要）

●豚肉製品の販売方法

- ・ デパートやスーパーマーケットは、ドバイ市政庁食品管理局からの事前の許可取得により豚肉製品の展示・販売が許可される
- ・ 売り場面積が2,500平方フィート（232平方メートル）を下回らない店舗での販売が許可される

- ・ 豚肉製品の販売許可面積は店舗の適切性と売り場面積の範囲による
- ・ 豚肉製品の調理や保管は、Food Code の要求に沿って準備されること
- ・ 豚を解体する人がいる場合、完全にほかの作業から分離し、必要な知識等を習得させること
- ・ 豚肉を販売するデパートやスーパーマーケットは、指定した人が製品を扱い、レジカウンターも別に設けること
- ・ ドバイ食品管理局の担当官は、豚肉製品の売り場を（事前に）確認し、基準に合致している場合に許可を与える

■留意点（違反の場合の処分）

Food Code では、各小売店の指名された担当者（Person In-Charge）に対して、これらの管理基準、手順、手法等を示しており、その履行を求めている。

この Food Code に基づき、ドバイ食品管理局の担当官が不定期に店舗を抜き打ちで訪れ、店舗の Food Code の履行状況のチェックを行う。また、輸入許可されて販売している食品をサンプルとして持ち帰り、ドバイ市政庁の中央検査所で検査を行い、違反があった場合には、当該商品の販売停止や廃棄等の処分がなされる。なお、廃棄処分は大抵の場合は郊外の砂漠のなかへ埋め立てられるが、その処分費用は販売者の負担となる。しかも、廃棄処分量の多い場合や、有害物質が含まれていて環境への負荷がかかる場合等は、輸出先に返送を要求される場合もあるので注意が必要だ。

（2）小売店におけるハラール食品流通実態

ドバイ市内には、大規模から小規模までさまざまなサイズの食品小売店舗があるが、周辺地域の住民の特性に応じて、多様な人種と宗教の顧客が混在して来店するような一部の店舗では、ハラール食品の扱っただけではビジネスが成立しにくい。そのため、一部の店舗では、「Non-Muslim Corner」等と入口に表記されたコーナーを設け、区分して非ハラール食品を販売している。また、中東と東南アジアの間でイスラーム教への考え方が文化や食等の面で大きく異なることが、非ハラール食品売り場にも影響している。

■ハラール食品と非ハラール食品の売り場状況

ドバイ市内には、2万3,000㎡を超える大規模小売店舗から50㎡サイズの小規模の店舗までのさまざまなサイズの食品小売店舗があり、ハラール食品はすべての小売店舗で売られている。

一方で、周辺地域の住民の特性に応じて、多様な人種と宗教の顧客が混在して来店するような一部の店舗では、ハラール食品の扱っただけではビジネスが成立しにくい。そのため、ムスリム（イスラーム教徒）の人々以外の需要も取り込む必要があることから、非ハラール

ル食品（アルコール飲料は除く）のコーナーもある。

そこでは、Food Code の非ハラール食品の基準により豚肉等の販売に必要な許可を得て、ムスリムの人々には目立たないように「Non-Muslim Corner」等と入口に表記し、非ハラール食品を区分して販売している。製品そのものは植物性の納豆や小麦の乾麺類等であっても、製品付属のタレやスープに含まれる成分にアルコール等が含まれる場合は、ハラール食品としては許可されず、非ハラール食品に区分されている。

例外として、中東地域に広く進出しているフランス系の大規模小売店舗では、店内に非ハラールコーナーを設けず、ムスリムに配慮した店舗づくりでビジネスを展開するという方針を採っている店舗もある。

■非ハラール食品売り場で販売される輸入食品

マレーシア・イスラーム開発庁 (JAKIM) 等の他国のハラール認可団体が認証 (Certify) した製品であっても、アラブ首長国連邦政府が認可した当該国のイスラーム団体による適切な認証手続きが取られていない製品は、ドバイでは非ハラール食品として取り扱われ、非ハラール食品売り場で見かけることがある。

中東と東南アジアでは、イスラーム教への考え方が文化や食等の面で大きく異なり、これはハラール認証にも影響している。例えば、アルコール含有量の許容値は両地域で異なっており、中東にハラール食品を輸出したい場合は、中東地域のハラール基準に適合しなければならない。

さらに言えば、両地域の地理的距離と民族的思考の差異からも、ハラール認証基準が同一に収斂することは考えにくい。

また、2015年に約1万5,000社の食関連企業（うち、8,000社がレストラン、カフェ、ケータリング企業）を擁し、50万点の食品の登録数があるドバイにおいて、ドバイ・ハラール・ハブ構想として、世界のハラールの認可 (Accreditation) を中東地域がリードしていくという、まさに JAKIM に対抗するような構想が発表されたところである。



他国のハラール認証マークが貼付された肉関連製品は「Non-Muslim Corner」コーナーに陳列されることがある

■日本産食品の売り場状況

日本産食品についても、先述のとおり、中東地域のハラールへの適合性を1つずつ遵守することにより、中東地域のムスリムの人々の信頼を向上させることが求められる。

また、別の課題として、日本産調味料のうち、醤油には例外もあるものの、マヨネーズ類等は欧米製品の棚とは完全に区分けされ、概してアジア食品コーナーにまとめて陳列されており、どこのスーパーでも限られた狭い面積でのみ販売されている。これは、日本産品の知名度が高い国では容易に求める商品を見つけることが可能であり、販売に有利に働くと考えられるが、対照的に、中東地域では日本産品を知る高所得の欧米人やムスリムの人々等が見る棚とは別仕立てにされているため、「購買機会の損失に繋がっている」という声が日本食のインポーターから聞こえる。

欧米系の大規模小売店舗において、日本産がほかのアジア産と区別されて独り立ちするためには、需要を増やすことに尽きる。しかし、そのためには、日本産の持つ特性である高品質、健康的、おいしさ、種類の豊富さ、芸術的なパッケージ、商品のユニークさ等の「価格を超える価値」を地道に消費者に訴求していくことが必要であろう。

3-6 トルコ

トルコは国民の99%がイスラーム教徒であり、一般に食に対して保守的といわれている。食材に何が使われているかわからない外国料理については食べたがらないトルコ人も多く、トルコ料理やトルコ産の食材への信頼は厚い。その一方で、1923年の建国以来、政教分離を旨とする世俗主義を国是としてきたこともあり、イスタンブール、アンカラ、イズミール等の大都市圏には、ハラールを含む宗教的価値観をあまり気にしないような（世俗的な）トルコ人が一定数存在している。彼らの生活様式は年々欧米化しており、外国文化や外国料理を楽しむ人が増えている。ショッピングモール内にはトルコ料理に加え、イタリアンレストランやファストフード店等が並び、ランチタイムや夕方になると多くのトルコ人でにぎわう。ビール、ワイン等のアルコールを楽しむ姿も日常的に見られる。

(1) 小売チェーンにおけるハラール食品流通実態

上記のような世俗的なトルコ人消費者が利用する小売チェーンの1つ「マクロセンター」は、高所得層をターゲットとしている。新市街の高級ショッピングセンターや富裕層の集まる地域に展開しており、現在はイスタンブールに21店舗、トルコ全土では35店舗ある³¹。ほかの小売チェーンに比べて輸入食品の取り扱いも多く、少数だがアジアのインスタント食品、調味料、中国産等の日本食品（醤油、わさび等）や豚肉製品も取り扱っている。

■ハラール製品と非ハラール製品の売り場状況

ハラール認証マークの表示された食品についてはトルコ産、外国産を問わず限定的だ。同店舗内で確認できた認証取得食品は、鶏肉（トルコ産）、牛肉・羊肉の半調理品（トルコ産）、LL牛乳（トルコ産）、カップ麺（インドネシア産）、調味料（タイ産）、菓子（トルコ産・タイ産）程度である。これらのなかでも、鶏肉や牛肉・羊肉の半調理品は比較的認証取得食品が多いが、その他の食品は一部のメーカー・ブランドの食品だけであった。上記で例示した食品以外でハラール認証を取得している商品が見られず、売り場についてもハラール・非ハラールコーナー等の区別はない。唯一、豚肉製品については特別コーナーが設置されており、豚肉であることが明記されている。

このような認証取得食品の販売状況は、ほかの有力小売チェーンであるミグロス（中所得者向け）、カルフル（中所得者向け）、ショックマーケット（中・低所得者向け）でもほぼ同様であった。どの小売チェーンでも一部の食品を除き、ハラール認証マークが見られないのが実情である。

³¹ マクロセンターウェブサイト <http://www.macrocenter.com.tr/>



外国食品棚においてハラール認証取得食品は一部（赤枠内の商品はハラール認証取得）

■ハラール認証の必要性

ハラール認証の必要性について、マクロセンターの担当者にインタビューを行ったところ「ハラール認証があればもちろん良いが、我々のターゲット層に関しては必須ではない。豚肉製品については売り場や管理方法を分ける必要があるが、ハラール認証については特段、気にする必要はない」という見解だった。また、食品輸入業者 2 社にも意見を求めたところ、両社とも「現時点では我々がターゲットとするような、輸入食品に関心を持つ層にとっては、ハラール認証はあまり重要ではない。」とコメントしている。その理由は「消費者がハラール認証を特に気にしていないから」ということであった。日本人、トルコ人両方をターゲットとする当地の日本食ビジネス関係者は「ハラールは意識していない。当社は日本人のお客様も多いため豚も取り扱っている。外国料理なのだからそれくらいは理解して注文してもらわなければ」と話している。

これらの意見やハラール食品の販売状況を総合すると、小売チェーンの利用者や輸入食

品に関心を持つ消費者にとっては、現時点ではハラール認証の有無がその商品を選ぶ際の重要なポイントにはなっておらず、イスタンブールの小売・輸入関係者はハラール認証を重要視していないと言える。むしろ小売店や輸入業者へのインタビューの中では価格の方が重要という声が多く、消費者が許容できる価格設定を行うことができるかどうかのポイントになる。

ただし、関係者の中には「現時点では」という点を強調し、今後の動向に含みを持たせる発言もみられた。この背景の1つとして、イスラーム教を重視する消費者の増加が考えられる。

(2) ハラール認証取得商品専門店における食品流通実態

「ハラール・ドゥンヤ・マーケット (ハラール・ワールド・マーケットの意)」は民間のハラール認証機関 GIMDES のハラール認証を取得している商品のみを取り扱う専門店である。2011年の開店以降、2012年には4店舗、現在はトルコ全土で34店舗(うちイスタンブールは6店舗)³²と、大手小売チェーンに比べれば店舗数は少ないながらも、急速に店舗数を拡大している。

■売り場状況

イスタンブール市内エセンレル地区の同店舗を訪問し、インタビューを実施した。今回訪問した店舗は比較的狭く、日本の一般的なコンビニエンスストアの半分程度の面積であったが、店内には加工食品、肉製品、菓子、乳製品、オリーブオイル、水、茶、生活雑貨(化粧品、シャンプー等)等、生活に必要となる食品・雑貨のほとんどが販売されている。店舗担当者によると、この店舗の商品はすべてトルコ産だが、他地域の店舗では外国産食品も扱っているという。

陳列されている商品の中には、大手小売チェーンではほとんど見られないメーカーの食品が多く見られた。例えば、あるメーカーの食品はパッケージの表面に大きく GIMDES のハラール認証マークを添付してアピールしており、ハラール認証を重視する国内外の消費者をターゲットにしている。価格については、富裕層向け小売店ほどではないものの、中・低所得者層が利用する小売チェーンで販売されている類似商品と比べ、2~5割ほど高い商品が見られた。

それにも関わらず、店舗担当者によると「店舗規模によって売り上げは異なるが、この店の主な顧客である医師、警察官、教員等は、2~3カ月に1回程度買い物に来て、300~400トルコリラ(1トルコリラ=約40円、約12,000円)のまとめ買いをしていく」「周辺に住む消費者だけではなく、遠方から購入に来る消費者も多い」という。世俗的でハラール認証の有無を気にしない消費者の存在が目立つイスタンブールだが、上記のとおりハラ

³² Helal Dunya Market ウェブサイト <http://www.gimdes.org/helal-market-adresleri>

ール認証を取得した食品を求める消費者も存在し、彼らが一定の購買力を持っていることがわかる。



ハラール食品専門店の外観



商品棚の一例 (すべて GIMDES のハラール認証を取得済み)

■消費者の傾向

トルコのハラール食品市場について、イスラーム諸国会議機構 (OIC) 加盟国のハラール認証の基準統一化を担うイスラーム諸国規格研究所 (SMIIC) の担当者は「ハラール食品を見かけないからといって、トルコ人消費者が豚も酒も全く気にしないというわけではない。トルコ国民はほとんどがイスラーム教徒であるため、『トルコで生産された食品であればハラールまたは食べても安心な食品である』と考えているだけである」と分析しており、外国企業が安易にハラール認証不要と考えるべきではないという考えを持っている。また、「ハラール認証を取得するためには、“Tayyib (タイプ: アラビア語で美しい、清潔、健康を意味する言葉)” という観点が必要であり、安心・安全なものを食べたいという消費者に対して有益な認証である」ともコメントしており、食品安全の視点からもハラール認証

のニーズが高まっていることを強調した。

トルコは世界でも有数の農業生産国であり、農産物をほぼ自給している。加えて国民のほとんどがイスラーム教徒であることから、トルコ人消費者は自国産食品に対して安心感を持っており、これまでトルコ国内におけるハラール認証のニーズはそう高くなかった。現在もこの傾向は強いが、経済成長のなかでイスラーム教の教えを重視する消費者の購買力も増しており、宗教、食品安全の両面でより安心して食べることができるハラール認証取得食品を求める消費者が現れてきている。

■留意点（ターゲット層の特徴理解が重要）

イスタンブールにおいて、現状では外国食品を購入する層はハラール認証の有無等を気にしない消費者である一方、ハラール商品専門店のビジネスは拡大しており、大都市圏でも徐々にイスラーム教を重視しハラール認証を求める消費者が増加している。しかし、消費者の考え方は個人差があることから、見た目や地域、所得等で一概に判断することは難しい。自社商品の売り場やターゲット層をきちんと見極め、その消費者が何を重視し、何を気にしないのか、しっかりと理解した上でハラール認証取得の必要性を検討することが重要である。

4. おわりに

本報告書「1. 世界のイスラーム食品市場とハラール/ハラール認証」で述べたとおり、ハラール関連制度やその背景にある考え方、ハラールの判断基準は国や地域ごとに異なっている。そのため、商品を海外のムスリムに向けて輸出・販売する際、ハラール認証を取得しなくても輸出/販売できるものもある。特にサウジアラビアやUAEは、食肉や肉関連製品以外であれば、ハラール認証自体は必ずしも求められない。一方で、取得しても、輸出/販売できないものもある。例えば、マレーシア向け牛肉輸出は現在検疫協議中であり、たとえハラール認証を取得したとしても輸出できない。

また、ハラールではない商品をハラールと称して販売することは重大な問題となる。

ハラール認証を取得した現地日系企業の例でも、現地のムスリムに販売するため、原材料の調達先を変更したり、商品のロゴを変更したりする事例があった。ハラールの虚偽表示に対して罰則規定がある国もあるが、それだけではなく、現地のムスリム消費者がどのように感じるのかも考慮し、ムスリムへ配慮した対応が求められる。

マーケティングの視点も忘れてはならない。日本産食品は輸出先で高価格になりがちであるため、現地のムスリムが購買層になるかどうか見極める必要がある。また、消費者のハラール認証に対する意識も国や地域、消費者ごとに異なっているため、輸出先国のムスリム消費者の特徴、考え方や傾向をあらかじめ理解しておくべきである。

主要国におけるハラール関連制度・市場動向～農林水産物・食品の輸出に向けて～

2016年3月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載