

拡大するアシ

ローカルルールで

対応可能な規格づくり

日本版ハラール

そこで、日本でも進めやすい形でハラール環境を整えようという取り組みが進んでいる。同時に、この数年で、独自の認証基準をもち、ハラール証明書を出す企業・団体も増えており、12年には「日本とイスラ

ム圏の架け橋として、日本におけるハラールの正しい理解の促進、ハラールビジネスの活性化」を目的とし、一般社団法人ハラール・ジャパン協会(佐久間朋宏代表理事)が設立された。

認証はしないが、訪日・国内ムスリム向けにジャバパンローカルハラールを普及させ、日本の食材を食べてもらい、日本の活性化につながる取り組みを行っている。

厳しくなくて大丈夫なのかとも思うが、佐久間理事長は「ムスリムの中でも、年齢や性別、国によって、戒律に対する厳格さは個人差がある」とい

先述の国際的に認知されている国際ハラールにス対して、国内ハラール。私的認証、ジャバパンローカルハラール、ムスリム・フレンドリーなども呼ばれている。それぞれ規格・基準は異なるが、すでにホテルや食品加工会社などで認証取得が始まっている。

ハラールコンサルティングのマレーシア、ハラール・コーホレーション(東京都港区、アクマール・アブ・ハッサン代表、以下MHC)は、マレーシアのハラール認証基準をベースに、日本の現状に合わせて考案した「ローカルハラール規格」の認証や、ハラール製品の販売などを行っている。

同社はマレーシアとインドネシアのハラール監査人(第三者機関)として登録されており、規格では、製造や調理の過程で起こりやすいハラールとノンハラールの混合を防ぐため、ハラールとノンハラールで冷蔵庫や食器を別にし、成分検査を行うなどの仕組みをつくっており、すでにいくつかの食肉業者やリゾートレストランなどが認証を取得している。

認証を取り日本の市場に入るパスポート。また商品をもっていったずテスト販売をし、現地での反応を知ることが必要に撤退した例もある。また、最初は国内ハラールケットは広大だが売れを改善した製品がどうかは、あくまでできてから国際ハラール製品次第である。

アクマル社長は「ハラールのはあくまで19億人市場」

日本のハラール食肉の現状

ゼンカイミート

生産現場でも、国産のハラール食肉を供給しようとして、認証を取得する動きが進んでいる。

鶏肉では、11年に鶴ヶ口ハラールフィールドと青森県農産物生産組合が生産する鶏肉(青森シャモロック)が仙台イスラーム文化センターから国内で初めてハラール認証を取得。その後、鹿児島県のエヌチキンが生産する鶏肉加工品がMHC、熊本県の食鳥企業が



ゼンカイミートが使用している、回転式ノッキングベン

ラール牛を扱う企業はいくつかあるが、日本国内で国産のハラール牛肉の供給が可能な施設は2カ所だけだ。

その一つ、熊本県のゼンカイミートは昨年、国内の牛肉処理施設としては初めて、インドネシアの認証機関MUIからハラール認証を取得した。

牛肉処理で初認証

ネットとホテルズ供給

ストランなど外食向けに販売してきたが、海外のイスラム市場に進出するのには国際的に認知度が高いハラール認証が必要と判断。県産品の輸出促進に取り組み熊本県の支援もあり、輸出事業に乗り出した。

現在、伊藤ハムと一緒に出した。番宗的な作業である。認証団体によって洗浄方が異なる場合に業者が

このとき、日本ではストタニクしてから動脈を切断し、足をもち上げて放血するが、イスラム法ではスタニクせず、一度に動脈、気管、食道まで切断するため、大型のナイフが必要になる。また、放血はつるさず横にして行うが、これでは牛

施設としては、埼玉県・協業組合本庄食肉センター、大阪府・羽曳野ミートセンター、熊本県・食肉加工会社ゼンカイミートが、現在、羽曳野はハラールの扱いを休止している。ハラールを検討している、また、輸入したハラール産牛肉を食べられるよう「ハラール宮崎ハーブ均で牛を1日約35頭、1カ月で約700頭処理し方角に頭を向けた牛をど

法などに違いはあるが、リサーチを進めている。全開進事業推進部の村上進部長は「まずは、できるだけ早くトライアル輸出を行いたい」という。センカイミートでは平均で牛を1日約35頭、1カ月で約700頭処理し方角に頭を向けた牛をど

村上部長は「現状では、国内の供給体制はまだ十分ではないと思