

2. 関係団体ヒアリング調査

(1) ホテルスプリングス幕張インタビュー結果

① 調査設計

調査対象者:	ホテルスプリングス幕張 取締役総料理長 宿泊部支配人 顧問
調査日時:	2013年8月27日 11時～12時
ヒアリング項目:	<p>①具体的な事業内容:</p> <p><input type="checkbox"/>ムスリム対応における現在の事業内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハラール専用セントラルキッチン／ハラールメニューの開発プロセス ・客室等の設備内容 ・その他サービス面での対応 など <p><input type="checkbox"/>取り組みの経緯</p> <p><input type="checkbox"/>諸関係団体とのネットワーク状況</p> <p><input type="checkbox"/>現状における課題／ムスリム利用客の反応・評価</p> <p><input type="checkbox"/>各国旅行会社等からの要望</p> <p><input type="checkbox"/>今後の取り組み／サービス拡大の方向性</p> <p>②千葉県の宿泊施設・観光施設におけるムスリム受入整備について:</p> <p><input type="checkbox"/>宿泊施設・観光施設におけるムスリム受入の必須事項</p> <p><input type="checkbox"/>ムスリム受入等に対する千葉県の取り組みの方向性についての意見</p>

② インタビュー結果概要

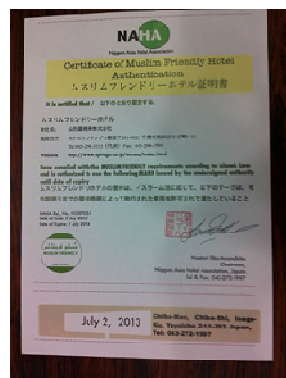
- ◆ 本年7月に日本アジアハラール協会の「ムスリム・フレンドリー」の認証を受け、協会のアドバイスに沿った取り組みが行われている。マレーシア、インドネシアなど東南アジアに進出している企業の研修生や、幕張メッセでの国際イベントの出席で訪れたスタッフ等、認証以前もムスリム客を受け入れてきた経緯があるため、現在の取り組みについては特別なこととしてではなく、違和感なく進められている。
- ◆ 日本では旅行者だけでなく、在住者においても安心して食事ができるレストラン等がないのが現状であり、食に関する関心は非常に高い。旅行者はどこで食事ができるかが一番の関心事になっているようである。
- ◆ 現在ホテル内ではハラール用に厨房を設けておらず、既存の厨房内で調理が行われているが、調理器具等は専用のものを使い一般と完全に分けている。
- ◆ 食材は国内の生産者と直接取引をしており、生産者にハラールの認定をとってもらうなどの対応が行われている。調味料に関しては添加物など成分を全て協会に確認してもらい、認められたものから使用している。

2. 関係団体ヒアリング調査

- ◆ムスリム客の嗜好としては、日本食を求める人が多く(特に富裕層)、ハラール対応でも味的には変わらないものが提供されている。ムスリムが敬遠する中華料理のハラール対応なども可能。
- ◆客室は60室程度の提供が可能で、ムスリム客の宿泊の際には礼拝用の絨毯と礼拝の方向を示すキブラ、デスクにはハラール食のメニューや礼拝の時刻表などを設置。その他礼拝室を設けている。
- ◆サービス面では従業員の研修を月1回実施している。レストラン内でのサービスについては、アルコールを楽しむムスリム以外のお客様が同じレストラン内で食事することなど、ある程度の混在は避けられないとしている。
- ◆インドネシアやマレーシアの研修生のランチのデリバリーや、機内食、海外からの留学生を誘致している大学(ex.神田外語大学/千葉県美浜区)の学食へのデリバリーなどの要望がきている。現在、セントラルキッチンでの立ち上げ準備を行っており、完成後はここで各種のニーズに対応していく予定。マレーシア連邦政府首相府イスラム開発局(JAKIM)の認証を申請し、輸出についても検討している。
- ◆ホテルではハラール認証は受けていないものの、ムスリムの対応はこれまでも行ってきたところが多いので、具体的な対応自体はそれほど難しいことではないとしており。外国人の入口である千葉県内のホテルが連携して、在住者を含めムスリムが常時食を楽しめる環境の整備が理想。

③主要コメント

- ◆取り組みの経緯など:
 - ・全てのお客様を迎え入れ、同じ待遇をして送り出すのがホテルの生業。本格的に対応しようということで始めた。イランサッカーチームの対応など以前から要望に応じて対応していたため、現在の取り組みに違和感はなかった。
 - ・マレーシア・インドネシアが中心で、イオンなど東南アジアに進出している企業の研修生や「FOODEX JAPAN」など国際イベントのスタッフなどの利用が多い。
 - ・昨年10月位から本社の海外事業部で決定。都内でハラール関連のセミナーがけっこう開かれており本社スタッフが参加。
 - ・「ムスリム・フレンドリー」(日本アジアハラール協会)の認証を13年7月2日に取得。



◆ムスリムの食の現状:

- ・千葉県内で1,500～1,600人のムスリムが在住している。在住している方の現状をお聞きしたが、特に食事には困っており、常に食事が話題になっているようである。レストランに行っても受け入れてもらえず、目視して完全に安全なものしか口にできない状況。
- ・東南アジア系の方がけっこう来ていたので違和感はなかったが、食事にそれだけ困っていることは知らなかった。
- ・都内など他ホテルに泊まっている客は、都内1～2店のデリバリーを会場に頼んでおり、同じ食事しかできない状況。インド料理など限られたものしかない。
- ・旅行者は食事がどこでできるのかが一番の関心事。カップ麺やレトルトを持ってくる人もいる。

◆ムスリムの食の嗜好:

- ・ある程度裕福な方は日本の食を希望する。ハラール対応でも味はほとんど変わらない。
- ・中華は敬遠する。インドネシア大使館の方が来た際、中華でもハラールができるといったらびっくりしていた。

◆食材について:

- ・野菜、肉、海産物など食材は生産者と直接取引をしており、生産者の方にハラールの認定をとってもらっている。千葉県で豊富な野菜と魚介は全てハラールのため、千葉県産を多く使っている。
- ・調味料が一番たいへんで、全ての調味料の添加物などをチェックしてもらい、認められたものから使用している。※山武市の大高醤油はハラール認証を取っている（日本アジアハラール協会）

◆厨房・調理器具等:

- ・ホテルとしてムスリム専用の厨房はないが、厨房器具などは全て専用になっている。将来的には7割程度セントラルキッチンで作り、ホテルの厨房では温める程度にすることを予定している。

◆その他食関連のコメント:

- ・レストランではランチとディナーは予約制で提供している。いつ来ても食べられるというまでの対応はできない。
- ・ハラールの認証を受けているということでの信頼関係で、料理の素材等の説明は行わない。
- ・食材の確保がこれから一番の問題になってくる。ブラジルの冷凍ブロイラーはみなハラールの認証を受けている。

2. 関係団体ヒアリング調査



◆従業員・スタッフの研修など:

- ・従業員に対しては研修を月1回行っている。宗教なので曖昧なことはできない。
- ・厨房のスタッフに求められることとしては、研修を重ね一般食とハラールを混在しない頭の切り替えが一番重要。

◆サービスについて:

- ・サービスについてはこれから。現状としては食べるモノが一番問題であり、現段階では協会もそこまで求めない。
- ・現状でレストランには特に配慮はしていない。提示したものはハラールではない。アルコールもある。隣席でアルコールを飲まれているなどそこまでは強要しない。

◆「ムスリム・フレンドリー」認証後の反応:

- ・7月3日のセミナーでは、料理については皆びっくりしていた。在住者で日本で初めて、13年ぶりに牛肉を食べたという方もいた。
- ・7月3日に実施したセミナーの翌日、インドネシア人の方から、ラマダンの食事の対応についてメールの問い合わせがきた。
- ・7月3日のセミナーは当初50~60人程度で考えていたが首相の東南アジア訪問などと時期がかさなりメディアも注目したことで、~250人位になってしまった。

◆ハラール食のニーズ:

- ・インドネシアやマレーシアの研修生のランチのデリバリーや、機内食、海外からの留学生を呼んでいる大学(ex. 神田外語大学/千葉市美浜区)の学食へのデリバリーなどの要望が来ている。

◆客室等の対応:

- ・「ムスリム・フレンドリー」(日本アジアハラール協会)の基準に沿った対応をしており、本館・新館で50~60室での対応が可能。絨毯やメッカの方角表記などは常備せずにムスリムの宿泊の際に設置されている。また、礼拝室も設けている。

<客室引出に絨毯とキブラを設置>

2. 関係団体ヒアリング調査



<礼拝室>



<客室デスクのインフォメーション>



◆課題・これからの方向性:

- 受け入れる側、従業員の姿勢・認識を高めることが課題。例えば、食事の後片付けの際に一般に使っているものと一緒にしてしまい、いつのまにか器具が違うところに行ってしまうなどのトラブルがある。(マレーシアの洗浄洗剤で7回洗う儀式を行うことでハラールの調理器具として使えるが、安易には考えられない。)
- 取り組みについて宣伝する必要はない。ヨコのつながり、ネットワークはすごいため宣伝などする必要はない。

◆千葉県観光関連事業者／宿泊施設での整備について:

- ホテルではそれほど難しいことではない。ニューオータニなどは取り組んでいるはず。認証を受けているのは当ホテルだけだと思うが、どこでも対応はしている。
- 厨房を貸して同行してきた専属の料理人が調理するなどの対応も行われている。取り組み前にイランサッカーチームの対応をした際には、六本木のイランの料理店のスタッフにきてもらい一緒に料理を作って提供したこともある。
- 事業者が連携して、ムスリムの方がぶらっと来ても食事のできる環境が千葉にできればよいと思う。

◆その他

- ムスリムの宿泊するホテルを利用しない外国人や、日本人でも特に若者層はネガティブなイメージを持つ人もいるため、ムスリム対応についての公表は慎重に行っている。

(2) ㈱ティエフケー インタビュー結果

① 調査設計

調査対象者:	ホテル・レストラン事業部理事 成田エアポートレストハウス 品質保証部 経営企画室兼事業戦略室 事業戦略室 チーフマネージャー
調査日時:	2013年8月29日 14時～15時
ヒアリング項目:	<p>①具体的な事業内容:</p> <p><input type="checkbox"/> ムスリムへの「食」の提供に向けた現在の事業内容</p> <p><input type="checkbox"/> 取り組みの経緯</p> <p><input type="checkbox"/> 諸関係団体とのネットワーク状況</p> <p><input type="checkbox"/> 現状における課題／サービス提供先からの反応・評価／取引先等からの要望 など</p> <p><input type="checkbox"/> 今後の取り組み／サービス拡大の方向性</p> <p>②千葉県におけるムスリム受入整備について:</p> <p><input type="checkbox"/> ムスリム受入・「食」の検討等に対する県の取り組みの方向性について</p>

② インタビュー結果概要

- ◆ 2001年よりマレーシア航空に機内食の提供を始め、ハラール食の対応を行っている。当初は既存のラインを共有しながらの対応であったが、現在はハラールキッチンを設け他のラインとは完全に分けている。マレーシア航空以外ではエティハド航空(UAE)にハラールキッチンを利用した機内食を提供している。
- ◆ 2006年にマレーシア航空の機内食の認証を取得。マレーシア航空内にハラール認証の部門が置かれている。認証は1年間有効のもので、毎年監査が行われている。その際にスタッフの教育等も依頼している。
- ◆ 食だけでなく、運搬における専用ワゴンの使用や冷蔵庫内での専用スペースの確保などが求められている。
- ◆ 成田全体でムスリムの受け入れ体制を作っていかなければならないと考え、成田地区のホテル業協会(17ホテル参加)の総支配人会議で全体での取り組みを提案している。9月17日の会議では日本ハラール協会担当者を招き、話を伺う予定。
- ◆ ムスリム対応に関する今後の取り組みとして、成田空港のレストラン1店舗でのハラール対応、ホテル(レストハウス)でのマットやキブラの設置、他の受入ホテルへのハラール食の提供、ムス

リム旅行者へのお弁当・ケータリング(エージェントからの問い合わせが多い)の提供等を検討中。

- ◆成田はこれまで中国からのインバウンド頼りだったが、現在は激減しているため、東南アジアのムスリムの市場は大きい。成田だけでの受入だけでなく、千葉県が単なる通過点にならないように、観光スポットの整備などを含め、県や成田市と一緒に取り組みを進めたいとしている。千葉県の成田空港活用協議会にも参加。

③主要コメント

◆取り組みの経緯など:

- ・2001年らマレーシア航空に対応。当初からハラール対応で行っている。当時は認証云々ということにはなかったが、2006年からマレーシア航空の認証を受けている。マレーシアは厳しい方なので、そこで認証されると他のイスラム系の航空会社の信用が得られる。
- ・当初は営業と調理から担当を決めて始め、勉強会などを行って学んだ。当初は完全にハラールキッチンという訳にはいかなかったため、一部ラインを共有しながら対応していた。洗浄のラインでは食器を洗浄する前に洗浄機のタンクの水を入れ替えるなどの対応を行っていた。

◆マレーシア航空による認証について:

- ・マレーシア航空に機内食のハラール認証部門がある。
1年に1回監査があり、使っている材料、キッチンの状態以外に、社内のハラールの委員会のようなものも求められる。1年間有効。教育込みで監査をしてもらっている。
社内ではハラール専用の部門はないが、各部署から関連する担当者が集まって対応。
- ・機内食関連の引き合いがあった場合には認証があるとよい。

◆ハラール食サービス提供先:

- ・マレーシア航空、エティハド航空は完全にハラール対応しており、キッチンもハラールキッチンで対応している。エジプト航空とパキスタン航空はハラールの肉を使ってほしいということで、原材料のハラール対応を行っている。
- ・エミレーツ航空、カタール航空、トルコ航空などは別の会社を使っている。

◆スタッフの研修など:

- ・キッチンのスタッフはハラールの教育を受けている。専任はおいていない。
スタッフへの教育研修はマレーシア航空の監査の際に行ってもらっている。

◆食材・メニュー開発等:

- ・食材 肉に関してはハラールの証明書のついたものを入手。
- ・お醤油もアルコール添加しているものは使えないが、国内でも対応しているものが出ている。
ゼラチンも魚介系を使うなどの対応をしている。
- ・メニュー開発については、担当部署が行っている。使える食材の範囲でアレンジしている。
- ・日本に来たからには和食を提供したい。微妙な隠し味はいらないので、ハラールを守った日本

2. 関係団体ヒアリング調査

食を提供してほしいといわれる。

◆サービス提供先の反応:

- ・年1回の監査の際に問題があれば指摘を受ける。このへんは大丈夫だろうと思っていることでも細かいところでだめだったりする。ワゴンを緑にしてほしいなどという要望もある。

◆その他対応:

- ・調理器具、ワゴンなど全て分けている。保管場所も分ける。トラックに積み込む前にセットする冷蔵庫内も専用の場所を用意するなどの対応をしている。

◆成田におけるムスリム旅行者の現状:

- ・成田空港についてはハラール対応のお店がない。サイレントルームは作っているが、ムスリムのためのものではなく、ほとんど利用されていない。非常に成田は遅れている。(注:調査時点)
- ・関空はかなり進んでいる。
- ・成田空港の現在のスタンスは特定宗教のための施設を作るわけにはいかないということだが、我々が動くことで成田空港も変わるとよい。
- ・東京に行くにしても東京まで食事もできない状況。

◆今後の取り組みについて:

- ・ターミナルにレストラン4店舗とレストハウス(ホテル)を経営しており、ムスリム旅行者に対して何かできないかと思い調査を始めた。
- ・日本ハラール協会担当者等と話をしている。4店舗の内1店舗をハラール対応にしたらどうか、ハラールミートを利用できないか、部屋にキブラを置くなど、できるかぎりの対応をしようかと考え調査を行っていた。
- ・ただ、当社だけで対応しても仕方ない。成田全体でムスリムの受け入れ体制を作っていかなければならないと思い、成田地区ホテル業協会の総支配人会議で全体での取り組みを提案。
- ・9月17日に日本ハラール協会担当者に来ていただき、日本ハラール協会の観点からお話しをいただく予定。
- ・共通認識を持とうということで、日本ハラール協会担当者に来ていただき説明してもらおう。そこで、“ここまでならうちではできる”というところが出てくるとよい。機内食でやっているハラールミールはビジネスになる。他のホテルに提供できる。
- ・成田地区は中国インバウンド頼りだったが現在は激減している。ムスリムの市場は大きい。
- ・成田のホテル業界が動き出していることを県に知ってほしい。

2. 関係団体ヒアリング調査

- ・ホテルでもキブラ、マットの準備などをしていきたい。現時点ではまだ対応していない。
- ・ホテル・レストランだけではなく、会社としてもハラールビジネスを当然進めていくべきだということで、お弁当類・ケータリングを積極的に取り組んでいきたい。
- ・お弁当・ケータリングの問い合わせはある。成田から東京までの間でのお弁当の提供などエージェントからの問い合わせがある。

◆ムスリム対応／認証について:

- ・知識として不十分のことが多い。聞けば聞くほど分からない。こういう対応をしたらよいというのがない。フレンドリーというコトバはあるが決まりはない。
- ・食材はハラールに対応しているが、アルコールは提供しているという店もある。マレーシアの方に聞くとだめだという。日本ではこのスタイルでいいのか。
- ・レストランで最初は認証を取ろうと思っていたがこれは無理だなと思った。アルコールを出さないということは一般の客を捨てることになる。レストランについては足踏み状態。
- ・認証も難しく、認証機関が乱立していてどこを使ったらよいのか分からない。輸出とかをやらなにかぎりはそれでいいのかなと思う。専門家の意見を伺いながら共通認識を持ちたい。
- ・マレーシアだけではないが、100名位の団体で動くケースが多い。以前、レストハウスにエージェントから受入の依頼があった際に、ハラールミールに対応できていなかったのので、ビュッフェで分かりやすく表示して提供した。イラストで表示。本当は豚肉がそこにあってはいけないのだが、気を使ったというスタンスから取り組んだ。内容表示まではできなかった。
- ・日本ハラール協会で「フレンドリー」の基準を作るといっていたが、作ろうとするとハラールの基準に限りなく近づいてしまう。JAKIMの2団体だけ。日本アジアハラール協会などもある。
- ・成田地区全体でどんなことを取り組めるか共有しようということで進めている。

◆千葉県産品の利用について:

- ・ホテル業協会で地産地消のグルメパーティーを始めた。来年も2月に実施。各ホテルで食材を割り振って、各料理長が腕を振ったものを紹介。レストハウスでは現在千葉県産品を使った3種類位のメニューを出しており、千葉県のHPにもレストハウスのメニューを入れてもらった。

◆千葉県への要望等:

- ・バラバラに動いているようではだめ。県・市・各団体が一緒に動かないと難しい。
千葉県全体で取り組むべきものだと思う。千葉県で観光ができるのが一番良い。
- ・ここを発端に千葉県全体で動き始める。ムスリム観光を成田に引っ張りたい。成田が通過点でしかなくならないように県内でスポットを広げていかなければならない。
- ・千葉県の成田空港活用協議会にはわれわれも参加する。
- ・ムスリムの観光客が安心して泊まれる宿があり、観光スポットがあるということを協議会に提案していきたい。

(3) インドネシア共和国大使館 インタビュー結果

① 調査設計

調査対象者:	農業担当官(農学博士)
調査日時:	2014年3月6日 11時~12時
ヒアリング項目:	<input type="checkbox"/> インドネシアからの旅行者に対し整備が必要なもの 「食」、及び、その他環境面で、現状でよいものと、整備が必要なもの等プライオリティの確認 <input type="checkbox"/> 日本の「食」に対するインドネシア人(ムスリム)の受容性 ー日本の食で好きなもの、利用している飲食店、インドネシア人(ムスリム)が好むもの ーインドネシア人(ムスリム)が来訪した際に招くお店 など <input type="checkbox"/> インドネシア人の日本に関する情報源、在日インドネシア人の情報源ネットワークなど <input type="checkbox"/> 千葉県の受入整備事業に対する意見・要望など

② インタビュー結果概要

- ◆インタビュー対象者には講習会(ムスリムセミナー)開催の際にパネルディスカッションに参加頂いていたため、インドネシアからの旅行者に対する接遇のポイントについて、補足的に確認を行った。
- ◆食、礼拝場所とともに重要なポイントとして「お土産」が挙げられた。インドネシア人の旅行者は職場や近所にたくさんのお土産を買うケースが多いようであり、お菓子ではハラールであることが周知されている「キットカット」、中でも「抹茶味」の人気があるようである。日本らしいお土産を買いたくても成分表示が分からないため、ハラール対応の商品をコーナーを分けて陳列すること等で、旅行者はだいぶ助かるのではないかとしている。
- ◆在日のインドネシア人は学生、ビジネスマン等ネットワークができており、スマートフォン等を使って情報の共有が行われており、食の情報や、ムスリムに対する取り組みなどの情報も共有されている。
- ◆本事業で実施したモニターツアーのように、ツアー内容(ムスリム対応施設)等について、ガーレーダやANA等の機内にリーフレットを入れるとPRになるとのアドバイスを受けた。

③主要コメント

- ・現在「FOODEX JAPAN」にブースを出展している。会場で『ハラール食品マーケットの手引き』（日本語書籍）を購入しました。

◆モニターツアーの行程紹介

- ・成田国際空港に礼拝室が設置されたことについては、お知らせがなかったので知らなかった。
- ・今幕張のイオンモールにも礼拝室ができた。私も実際には見たことがない。木更津のアウトレットはまだですが、マレーシア人が多い。

◆インドネシアからの旅行者に対し整備が必要なもの／整備のポイント:

- ・東南アジアの観光客は、帰る時お土産をたくさん持って帰ります。インドネシア人はオフィスや近所のためにたくさんお土産を買っていく。
- ・一番多いのはチョコレート、例えば「キットカット」が有名、特に抹茶味などインドネシアに売っていないものが人気。「東京ばなな」は材料を知らない人が買っている。みな漢字が読めないなので分からない。
- ・先月、京葉道路のSA（幕張だと思う）で、千葉県のブースなどの中に、ノンアルコール、ノンポーク、ベジタリアンの商品売っているコーナーがあり、中身を見ると全てハラールマークがついていた。80%はインドネシア、マレーシアからのお菓子や調味料などの輸入品を売っていた。
- ・成田空港でお土産をたくさん買っている。ムスリムに安全などと表示されていると、みなが助かる。
- ・礼拝時間は日本では毎日変わる。赤道に近い東南アジアではほとんど変わらない。1日5回、出張などの時は3回、朝・昼・夜に行く。日本は日の出時間も変わるので、毎日変わっていく。今の日の出は6時5分、2週間前までは6時20分だった。（礼拝の場所だけではなく、時間にも配慮する必要がある）

◆インドネシア人の食の好み:

- ・生魚はみなが食べられるわけではない。寿司は大丈夫。だいたいの人が好きだが刺身はだめ。
- ・若者は食べたことのないものにチャレンジするが、年配の人はだめ。
- ・タイ・インドネシア・マレーシアはたいてい辛い。辛さにはこだわりがあるので、食べに行く時には唐辛子を持っていくこともある。自分で持っていく人が多い。
- ・寿司屋さんのお醤油はアルコール添加でなければ大丈夫。
- ・味醂はアルコールが高い。今はアルコールの入っていない味醂も売っている。

◆在日のインドネシア人の状況:

- ・全国で2.5万人位。主に関東に住んでいる。
- ・学生が一番ネットワークがある。インドネシア人と日本人で結婚した人達も別のネットワークがあり、定期的集まっている。インドネシア人のビジネスマンもネットワークがある。
- ・昔はemail 今はスマートフォンで「What's up」を使っている。
- ・食などの情報もそういう中にある。食品メーカーで豚成分が入っている製品とハラール製品が同じラインで生産されているなどの情報もある。

- ・インドネシアでは日本の情報はだいたいインターネットで得ている。
- ・酒々井のアウトレットが礼拝所を作ったというような情報はすぐに広まる。日本の中でのSNSのやり取りをインドネシアの人達も見ている。

◆千葉県の事業に対する意見:

- ・インドネシアのムスリム向けのツアーは中国が多い。北京には古いモスクがある。
- ・人気のスポットは東京、大阪はUSJ、大阪城など、関東では冬だったら山梨のスキー場、雪遊び・雪を触りたい。アウトレットもけっこう好き。一度ジャカルタから来た客から日本のアウトレットの方が安いと聞いてびっくりした。
- ・あとは、ガルーダやANAの中で情報発信した方がよいのでは。シートのテレビは高いと思うが、千葉県の情報（1日ツアーの内容や、食事場所の情報など）1枚リーフレットを入れるといいのではないのでしょうか。だいたい皆が読むと思う。インドネシア人が多いのは年末と7月の学校の夏休み中。

(4) マレーシア投資開発庁 インタビュー結果

① 調査設計

調査対象者:	マレーシア投資開発庁 副所長
調査日時:	2014年3月10日 15時～16時
ヒアリング項目:	<input type="checkbox"/> マレーシアからの旅行者に対し整備が必要なもの 「食」、及び、その他環境面で、現状でよいものと、整備が必要なもの等プライオリティの確認 <input type="checkbox"/> 日本の「食」に対するマレーシア人(ムスリム)の受容性 ー日本の食で好きなもの、利用している飲食店、マレーシア人(ムスリム)が好むもの ーマレーシア人(ムスリム)が来訪した際に招くお店 など <input type="checkbox"/> マレーシア人の日本に関する情報源、在日マレーシア人の情報源ネットワークなど <input type="checkbox"/> 千葉県の受入整備事業に対する意見・要望など

② インタビュー結果概要

- ◆インタビュー対象者には講習会(ムスリムセミナー)開催の際にパネルディスカッションに参加頂いていたため、マレーシアからの旅行者に対する接遇のポイントについて、補足的に確認を行った。
- ◆マレーシアのムスリムはアウトレットや桜など日本の魅力は知っているが、ハラール対応が徹底されていない、礼拝室がないと思われることが訪日旅行の阻害要因になっているため、本事業で実施するモニターツアーや施設の整備状況などを積極的にPRした方がよいとのアドバイスを頂いた。
- ◆在日マレーシア人(ムスリム)はインドネシア人ほど多くはなく、学生が中心であるため、インドネシアのようにマレーシア人だけのネットワークはできていない。
- ◆情報発信としては、MATTA への出展や現地の旅行会社と連携し本事業のモニターツアーのようなツアーを行い、例えば有名人を呼ぶなどして口コミで広める等が有効ではないかとのアドバイスを頂く。

③主要コメント

◆投資開発庁の概要:

- ・機能からご説明させていただきます。マレーシアへの投資を誘致している機関で、東京事務所は関東エリアから北海道、大阪事務所は大阪から沖縄までの南部を管轄しています。マレーシアに投資をしたい企業をサポートしています。
- ・セミナーを開催したり、日本企業のマレーシアへの視察ツアー、定期的に企業にお会いして情報提供をさせていただいたりしています。
- ・日本の企業でマレーシアの工業団地に行かれたり、法規制について調べたいという場合には、視察や関連省庁とのミーティングをセッティングしたりしています。
- ・マレーシアの地理が詳しくない方には、まず東京事務所に来ていただいて、こちら経由でアレンジしています。

◆マレーシアからの旅行者に対し整備が必要なもの／整備のポイント:

- ・ムスリムは食べるものに非常にこだわるというか、限定されているので、ハラールの食が整っていることと礼拝室が整っていること。
- ・マレーシア人は日本の魅力、プレミアムアウトレットや桜を見に行くなどは知っているがハラールが徹底していない、礼拝室がないことで日本に来られない人がいる。
- ・年配のイスラム教徒は日本や中国に行きなれていないので、私の体験談で申しますと、両親が来たときに、海鮮料理であれば食べられるのですが、ハラールのマークがないことで、家で食べる方がよいと言われ家で食べていました。こういうツアー（招待したモニターツアー）があれば参加する人も増えるのではないのでしょうか。
- ・千葉県もこういうツアーを積極的にプロモーションした方がよいのでは。マレーシアのオフィスにいた頃には、中国へのムスリムツアーが紹介されていた。受入施設などが組みまれていると行きやすいので、こういうツアーをもっと企画した方がよいと思います。
- ・マレーシアでは、日本はまだハラール施設や環境が整備されていないと思っている。中国はイスラム教徒の人口が多いのである程度整っていると思われる。
- ・JTBや県がハラールツアーを企画しているので、将来的にはどんどん来るのではないかと思います。
- ・厳密にハラールでなくても、それに替わる料理を出してもらえるレストランであればいいのではないか。例えばハラールメニューを作ってもらい、こちらであればハラール対応、ビュッフェでもこのチキンカレーのチキンはハラールで、お醤油にはアルコールが含まれている、こういう原材料が含まれていると表示してくれたら、そういうレストランに行くのではないかと思います。
- ・お皿をハラールとハラールでないものに分けて準備した方がよい。

2. 関係団体ヒアリング調査

- ・東京に3カ所くらい焼肉屋さんでハラールのメニューを提供している店があり、提供しているものが全てハラールという訳ではないが、ムスリムが来た時にはハラールのメニューとお皿を用意してくれる。そういう店であればよいと思います。
- ・ムスリムの感受性、どの程度センシティブであるかにもよりますが、海鮮料理であれば同じお皿に乗っていてもいい。肉などと一緒の場合には別の方がいい。
てんぷらなどであれば全く問題にならないが、肉が乗っている場合は問題になる。
- ・第一ステップからハラールのお皿やキッチン、器具を用意していると難しいこともあると思うので、ハラールのメニューだけ用意したらよいと思います。
- ・食べ物に関連するお土産。人にもよると思います。個人的にはキッチン関連の小物などを買って帰ります。
- ・食べ物のお土産としてはキットカットが最も人気。抹茶味の人気がある。
なぜキットカットを買うかという点とハラールであることが分かっているのでハラールマークがなくても安心して買っている。
- ・日本のおせんべいなど興味はありますが、どういう原材料が使われているか分からないので買っていません。ハラールであることが見た目で見れば買う人も増えるのではないかと思います。
- ・原材料の表記を英語で書いていただければ、内容を確認することができる。
- ・お土産に関しては空港で対策をとれば十分ではないか。空港で買う人が多い。
キットカットも買える場所が限られている。空港、ドンキホーテなど
- ・東京では、マレーシアレストランに行っています。マレーシアのレストランであればハラールの食べ物が食べられることが分かっている。
- ・寿司やてんぷら屋さん。サイゼリアで海鮮系のスパゲティなど注文できる。
- ・あとは、ハラールの焼肉屋さん。和牛を使っているので1人当たり4千~5千で少し高め。
- ・主に海鮮系を食べている。ラーメンに挑戦したいと思っている。横浜ラーメン博物館の野菜ラーメン、ハラールのラーメンが出されていると聞いているが、まだ行っていない。
礼拝室も完備されているようです。
- ・施設が整っていれば中東やパキスタンの人も他に行くところがないので行ける。
- ・テン屋、寿司だと回転すし、パキスタンレストラン シルク
- ・行けるレストランが限られている。
- ・友達や家族が来るときに、皆和食が食べたいというので、そういうところに連れて行く。
(お寿司屋さんで醤油などは大丈夫ですか)
- ・そこまでこだわりのない人であれば、原材料が全てわかっていないと食べられない人もいる。

◆在日のマレーシア人の状況:

- ・大使館のスタッフのコミュニティ。学生も多く、東京以外のところで勉強している人が多いので東京に集まることはある。学生のコミュニティもあるのではないかな。
- ・インドネシア、トルコ人のようにネットワークができているわけではない。社会人が多い。
マレーシアは学生が多い 大塚などにモスクがあるので、そういうところで情報交換することはあるが、マレーシア人だけではない。

- ・協会であればデータベースがあつて、新しい情報はデータベースに流して、マレーシア人もそこから情報を得ることはあるが、マレーシア人だけのネットワークはない。

◆マレーシアでの情報発信について:

- ・MATA (旅行博) でパンフレットなどを作ってプロモーションを行うのが効果的だと思う。
- ・旅行会社と組むのが効果的。個人ではなくツアー参加が多いので。
- ・何人かこのようなツアーに参加すれば、知り合いに口コミで広めていくので、まずは何人かに参加させるのがいいのでは。マレーシア人のアーティストや有名人に来てもらうなど。

◆千葉県事業について:

- ・最初のステップとしてはかなりの完成度でできているのではないかと思います。
- ・イスラム教徒の間でこのようなツアーが知り渡るには時間がかかるとは思います。3～4回位やってもらえば、広まっていくのではないかと思います。
- ・だいたい5日間のツアーで春には桜、冬には違った祭りなどを入れてツアーを作ってもらえればと思います。
- ・ディズニーシー、ディズニーランドに礼拝室ができると良いと思います。中東からも来ており、若者だけではなく、年配の人も興味があるので。
- ・このような企画は他の県ではない、県がこのような取り組みを行っているケースは少ないのでよいと思います。また何かあればお越しく下さい。