

ムスリム観光客への対応とハラール食品の輸出 沖縄の取り組み

福島康博

ふくしま やすひろ / AA 研フェロー、立教大学アジア地域研究所特任研究員

2015年はおよそ2,000万人の外国人観光客が日本を訪れた。

東アジアからの観光客による爆買とともに、東南アジアのムスリムの集客と対応に注目が集まっている。沖縄県の事例に注目してみた。

ムスリム観光客の特徴

イスラームにおいては、信者であるムスリムは日常生活の中でイスラームの教義を実践することが求められる。これは旅行中であっても同様であるが、日常生活とは異なり旅路にあるムスリムにとって、とくに困難を伴うのが食と礼拝である。

イスラームでは、ブタ肉やアルコールなどの飲食を禁止（ハラーム）し、イスラーム法に則り合法（ハラール）である食材や料理のみを口にする。自宅であれば、自ら食材を入手し調理することでハラールの食事

が可能となるが、旅行中は外食をせざるをえず、口にするものがハラールであるか自ら確認することは困難である。そこで、食品や料理がハラールであるかイスラームや食品化学の専門家が認定を行うハラール認証団体がイスラーム諸国のみならず日本のような非イスラーム諸国にも誕生し、ムスリムの食品・レストラン選びに一役買っている。

日々の礼拝も旅行中には欠いてはならない。礼拝は、手足を清める（ウドゥー）ための水道施設、人目につきにくい礼拝場所、カーペット、そして礼拝時に頭を向けるメッカの方向を示す矢印（キブラ）などが必要となる。これらは旅先で旅行者自身が準備をするのは難しく、現地のモスクやこれらの準備・対応を行っているホテルや観光施設に頼らざるをえない。

ムスリムの食や礼拝のための環境は、中東や東南アジアでは国内在住のムスリムのために十分な量と質が確保されており、さらに外国人ムスリム観光客がやって来ても受け入れ可能である。これに対して日本は、ムスリム人口が十数万人程度と小規模で、近年の外国人ムスリムの増加を吸収できるだけの設備・施設が決定的に不足している。そこでムスリムのための環境整備が、近年各地で盛んになっている。このうち、国内有数の観光地であり、他地域に先駆けて積極的に外国人ムスリムの集客を打ち出している沖縄県の例をみてみよう。

沖縄をめぐる観光の状況

日本政府観光局（JNTO）によると、2015年（1～12月）の訪日外客数は前年比47.1%増の1,973.7万人を記録した。近年のビザ発給要件緩和や円安基調があいまって、「東京五輪の2020年には年間2,000万人」という目標を5年も前倒してほぼ実現できたため、政府は昨年末に3,000万人へと数値を上方修正した。それほどの急増ぶりである。出身地域別では、中国、韓国、

台湾、香港といった東アジアからの観光客が全体の72%を占めた。

同年に沖縄県を訪れた外国人観光客は150.1万人で、対前年比68%増と全国水準を上回るペースで増加した。出身地域別では、東アジアの比率が84%で全国水準よりも高いが、これは空路に加えてクルーズ船を利用した海路でのアクセスが可能という、沖縄県ならではの地理的特性を反映している。ただし過去には、日本をめぐる国際関係が観光産業へ影を落としたことがあった。いわゆる尖閣諸島問題では、2012年後半から2013年前半にかけて中国本土からの観光客が大幅に減少、沖縄県では中国人観光客が千人を割り込む月もあった。そこで、新たな市場として観光関係者が注目しているのが、インドネシアやマレーシアなど東南アジアを中心とするムスリム観光客である。

官民一体ですすむ沖縄の 外国人ムスリム観光客への対応

沖縄県といえば、ラフテー、ミミガー、ソーキそばといったブタ肉料理あるいは泡盛などが食文化の代表格であるが、これらはイスラームでは飲食が禁じられるハラームとみなされる。そのため沖縄は、ムスリムの観光には向かない土地とのイメージが固定化されかねない。そこで近年は、行政や業界団体、ハラール認証団体が、東南アジアを中心とする外国人ムスリム観光客の誘致と食品輸出に取り組んでいる。

外国人ムスリム観光客受け入れに向けた沖縄での取り組みは、官民一体で行われている。まず特産品の生産と市場開拓を行う沖縄県物産公社は、複数の食品会社や国際協力機構（JICA）などとともに2014年8月に沖縄ハラール協議会を組織し、後述のようにハラール食品の製造・販売を推進している。また、県の観光振興を担う沖縄観光コンベンションビューロー（OCVB）は、観光業者向けの「ハラール受入実践セミナー」の開催や冊子『OKINAWAムスリム旅行者おもてなしハンドブック』の作成を通じて、事業者への情報提供を行っている。地元の銀行も、ハラール食品のジョイント・ベンチャー企業に対し、投資ファンドを通じて出資を行っている。さらに複数



那覇空港国際線ターミナルに設置された礼拝スペース。





那覇空港の土産物コーナー。土産物の購入も旅行を構成する大切な要素の一部である。

ハラール認証を取得した沖縄産の洋菓子。商品パッケージに認証マークが記されている。



SIMカードの自動販売機。外国人観光客が日本で抱く不満の一つが街中でのインターネットへの接続環境の不備だ。

のハラール認証団体が、これらの企業や事業体に対して業務提携や情報提供などの形で協力している。

具体的な事例をみてみよう。まず礼拝だが、ムスリムが集まりやすく長い時間を過ごす場所である、那覇空港（那覇市）とイオンモール沖縄ライカム（中頭郡）が礼拝施設を常設している。イオンモールは、同店だけではなく東京や千葉、名古屋などの店舗でも礼拝スペースを設置している。空港については、成田や羽田、関西、中部など国内の主要な国際空港にはいずれも設置されており、沖縄もその例に漏れない。那覇空港もイオンモールも、ウドウーのための水道設備やキブラ、男女別の礼拝スペースが完備され、気軽に利用できるよくなっている。

外国人ムスリム観光客への対応を行っているレストランでは、ハラール認証を取得しているところはまだ少ない。海外からの研修生を受け入れているJICAの沖縄国際センター（浦添市）の食堂（研修生だけでなく一般客の利用も可能）のように一定数のムスリムの利用が確実に見込まれる店舗、イスラーム諸国の料理がメインの店舗、ムスリムのオーナーやシェフがいる店舗、肉や添加物を使用しない自然派志向の料理中心の店舗では、ハラールである食材・調味料の使用や調理方法への取り組みが比較的容易であるため、認証を取得している店舗もある。

他方、前述のように沖縄料理・日本料理にはバター、アルコール成分を含む発酵食品や味醂などハラームの食材を用いたものが多い。そのため外国人ムスリム観光客のための対応を行うには、これらの成分を含まない代用食材を用いるか、あるいは新しい創作料理を考案する必要がある。そこでOCVBは、2016年1月に「ムスリムレシピ開発コンテスト」を開催、ムスリム向けの料理考案のきっかけ作りを行っている。コ



ンテストでは、ベジタリアン部門とノンポーク・ノンアルコール部門が設けられたが、地元の野菜や海苔を中心とした一品料理やコース料理が出品され、高い評価を得た。

ハラール食品の製造・販売も加速している。これらは県内での消費はもちろん、ムスリム観光客向けの土産物にもなり、中東や東南アジアの市場への輸出も可能である。県内では2013年のクロレラ食品を皮切りに、特産の農作物をベースにしたジュースや洋菓子がハラール認証を取得し、那覇市の国際通りや那覇空港の土産物店で販売されている。土産物以外にも、ハラールの惣菜を生産するジョイント・ベンチャー企業や那覇発便のフライトに積み込むハラールの機内食を製造する企業などが、ここ1~2年で沖縄県に進出している。

浮かび上がってきた課題

沖縄県でムスリム観光客への取り組みが本格化した2013年からおよそ3年が経過した現在、さまざまな課題が浮かび上がってきている。まず、ハラール認証を取得する飲食店や食品メーカーがなかなか増加していない。認証取得のためには、適切なメニュー開発や食材を探したり、ハラール食品・料理にハラームの食材が混入しないよう厨房や生産ラインを分けたりするなど手

間がかかる。そのため、費やしたコストの割には外国人ムスリム観光客からの利益が上がらないという、費用対効果の悪さが二の足を踏ませているようだ。

次に、こうしたレストランが県内に点在・分散してしまっている。沖縄本島の場合は、那覇空港を起点にモノレール「ゆいレール」が那覇市を横断しているものの、市外に出るには公共バスかタクシー、レンタカーを利用せざるをえず、「礼拝するためバスで1時間、ハラール・レストランまでタクシーで30分」といった状況は、短期滞在の観光客にはいかにも不便である。これらを線として繋げる交通機関やツアーが登場し、さらには特定の地区や商店街が全て外国人ムスリム観光客にとって障害なく利用できるという、面的な広がりをもって対応が普及していくのが理想である。

中東や東南アジア諸国では、その土地に暮らすムスリムが自分たちにとって適切な生活環境を自ら紡ぎ出してきた。日本は、ムスリムではない日本人が官と民の力によって短期間で構築しようとしている。東京五輪に向けていましばらくは試行錯誤が続くだろうが、外国人ムスリム観光客はもちろん、多文化共生社会の実現や国内消費の拡大といった日本の社会経済にとってプラスとなる関係と環境の構築が望まれている。

ショッピングモールに掲げられた外国人観光客向けの案内板。礼拝室があることが記されている。