

**令和元年度輸出環境整備推進委託事業のうち
ハラル支援事業
報告書**

2020年3月

株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所

はじめに

イスラム教徒（以下「ムスリム」という。）が世界の人口の約 4 分の 1 を占める中、中東や東南アジア等のイスラム圏の経済成長を我が国経済に取り込むことは重要である。

また、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会を控え、増加する訪日ムスリムに配慮した食事の提供によりインバウンド需要を拡大し、これをアウトバウンド需要の拡大へつなげていくことが輸出を促進する上で重要である。

一方、ムスリムの食の禁忌に対応した食事提供を行う上では、ムスリムの食の禁忌以外にも、世界には多様な食のルールが存在することを理解しておくことも重要である。

このため、本事業においては、ムスリム、ベジタリアン、ユダヤ教徒の食の禁忌やグルテンフリー食品の概要、諸外国の状況等の情報を収集するほか、ムスリム・ベジタリアンへのアンケート・ヒアリング調査、食の多様性に対応する国内飲食店等の取組事例の収集を実施した。

注：

- 用語の統一について
イスラム／イスラーム、ムスリム／イスラム教徒、ハラール／ハラルの用語について、本報告書では引用文献の原文に関わらず、基本的に「イスラム」、「ムスリム」、「ハラール」で統一している(引用文献の題名等は除く。)
- 引用文献一覧は巻末に記載

目次

第1章	食をとりまく環境について
	1. 訪日・在留外国人数の推移
	2. 多様な食のルール
	3. 世界のムスリム人口 訪日・在留外国人推計：ムスリム
	4. 世界のベジタリアン人口 訪日・在留外国人推計：ベジタリアン
	5. 世界のユダヤ教徒人口 訪日・在留外国人推計：ユダヤ教徒
	6. 欧米のグルテンフリー食品を必要とする人口
	① ハラル
	1. ハラルに関する基礎知識
	2. 諸外国における状況
	3. OIC非加盟国のムスリム向け飲食店動向
	② ベジタリアン
	1. ベジタリアンに関する基礎知識
	2. 諸外国における状況
	③ コーシャ
	1. コーシャに関する基礎知識
	2. 諸外国における状況
	④ グルテンフリー
	1. グルテンフリー食品に関する基礎知識
	2. 諸外国における状況
第2章	ムスリム・ベジタリアン向けアンケート調査結果
第3章	食の多様性に対応している外食事業者の取組事例
参考資料	参考データ 世界のハラルマークの例 参考文献一覧

第1章 食をとりまく環境について

1. 訪日・在留外国人数の推移

2. 多様な食のルール

3. 世界のムスリム人口

訪日・在留外国人推計：ムスリム

4. 世界のベジタリアン人口

訪日・在留外国人推計：ベジタリアン

5. 世界のユダヤ教徒人口

訪日・在留外国人推計：ユダヤ教徒

6. 欧米のグルテンフリー食品を必要とする人口

1. 訪日・在留外国人数の推移

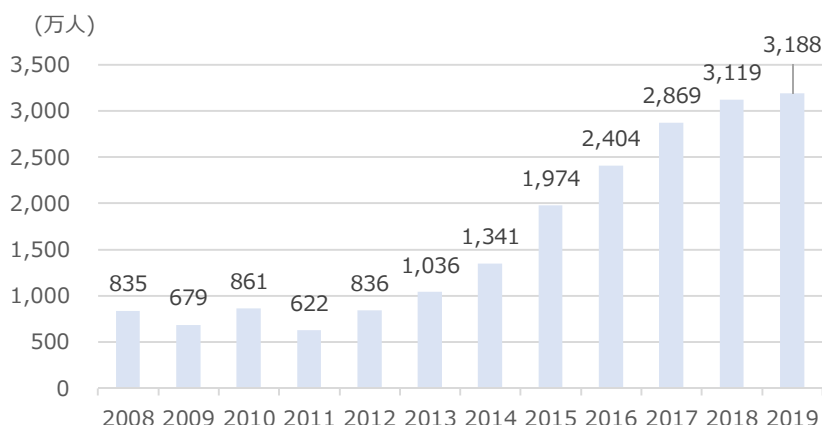
訪日外国人

- アジア諸国を中心としたビザ発給要件の緩和の影響もあり、訪日外国人数は2012年以降毎年増加を続け、2019年（速報値）は3,188万人に増加。
- 国別には、韓国、中国、台湾が多く、アジアが全体の83%を占めている。

在留外国人

- 在留外国人数も、2019年6月末で283万人に増加。
- 国籍別には中国、韓国、ベトナムの順に多くアジアが全体の82%を占めている。

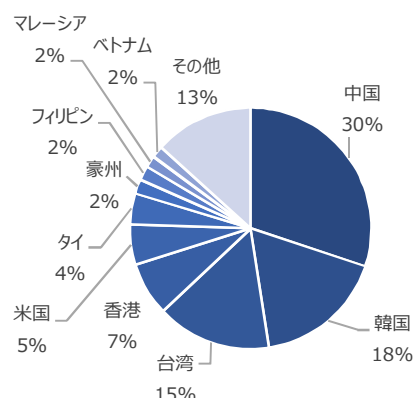
訪日外国人数の推移（総数）



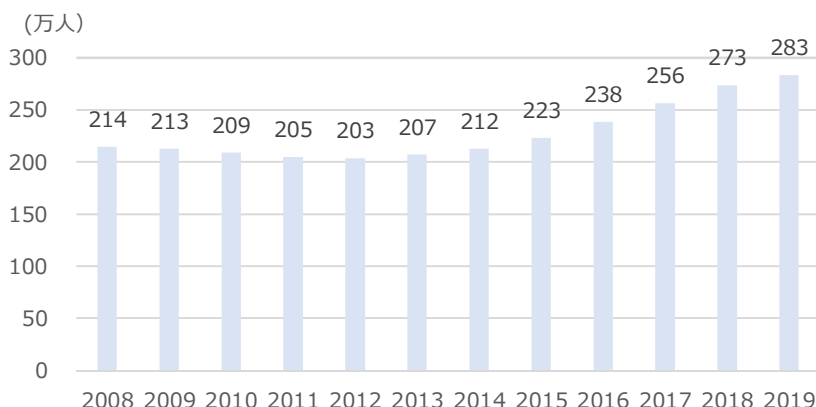
出所：日本政府観光局(JNTO)

訪日外国人の構成比

(国籍・地域別、2019年速報値)



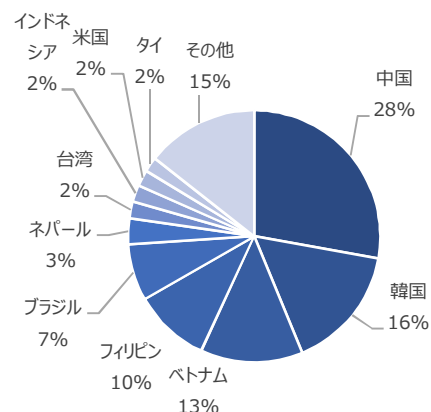
在留外国人数の推移（総数）



出所：法務省 (MOJ) 在留外国人統計 (旧登録外国人統計) 統計表

在留外国人の構成比

(国籍・地域別、2019年6月)



2. 多様な食のルール

- 世界には、宗教、倫理、志向などの理由により多様な食のルールが存在することから、訪日外国人や在留外国人に食を提供する上では、多様な食のルールの理解が必要である。
- 本調査では、ムスリム、ベジタリアン、ユダヤ教徒の食の禁忌、また、健康被害の防止等から必要とされるグルテンフリー食品に絞り、関連情報を調査した。
- なお、本報告書で言及する食のルールは、あくまで原則的なものであり、詳細については専門書等を当たられたい。また、これら食のルールの捉え方は、国・地域・宗派・個人によって様々であることに留意する必要がある。

主な食のルールの概要

特別な食のルールを有する人 【食のルール】	概要	一般的に避けている食材
ムスリム (イスラム教徒) 【ハラール】	ハラールとは、イスラム法において「許されたもの」を意味する。ハラールの反対がハラームで、イスラム法において「禁じられたもの」を意味する。神が創造したものは基本的にハラールであり、例外的に禁止されているものがあると考えられている。	豚、アルコール、血液、宗教上の適切な処理が施されていない肉など
ベジタリアン	ベジタリアンは本来、「命を奪う、もしくは、傷つけて得られる食品を食べない人」という意味を持ち、一般的には肉や魚などの動物性食品を避け、乳製品やはちみつを避ける場合もある。 宗教的教義、栄養や健康の保持、生命の尊厳の他、地球環境保全や途上国援助のための菜食のライフスタイルを選択するベジタリアンも増えつつある。	肉全般、魚介類全般、卵など
ユダヤ教徒 【コーシャ】	コーシャとは、ヘブライ語で「ふさわしい状態」、「適正」を意味し、ユダヤ教徒が食べてもよいとされる「清浄な食品」のことを示す。 肉と乳製品を同時に摂取することが禁じられるほか、四つ足の獣、鳥類、魚類においても、コーシャの要件を満たすもの、コーシャでないものに分けられる。	豚肉、宗教上の適切な処理が施されていない肉、エビ、カニ、イカ、タコ、肉と乳製品の混食など
グルテンの摂取により健康被害が生じる人等 【グルテンフリー】	グルテンとは、小麦、大麦、ライ麦等に含まれる主要なたんぱく質であり、パンやケーキ、麺類の粘り気や弾力を形成する。グルテンの摂取により、一部の人に健康被害が生じるとされており、本来ならグルテンを含む食品の含有量を一定値以下に抑えたものがグルテンフリー食品と言われている。	パンやパスタ、うどんなどに代表される小麦粉などを使った食品や料理全般

出所：各種資料を参考にNTTデータ経営研究所作成

3. 世界のムスリム人口

- 世界のムスリム人口は2010年で約16億人(世界人口に占める割合は23%)と推計*されている。
- ムスリム人口が多い国は、インドネシア、インド、パキスタン、バングラデシュが挙げられている。また、ナイジェリア、エジプト、イラン、トルコ、アルジェリア、イラクといった中東地域・北アフリカ地域の国もムスリム人口が多い。

*Pew Researchの詳細な国別・地域別の推計は2010年のレポート(The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030)が最新。その後、2015年にムスリム主要10カ国の推計値をWeb上で発表するなど、随時様々な推計値が公表されている。

世界の地域別ムスリム人口、比率、地域別構成比

地域	ムスリム人口 推計値 (2010)	人口に占める ムスリム比率	地域別構成比
アジア大洋州	10億551万人	25%	62%
中東・北アフリカ	3億2,187万人	91%	20%
サハラ以南のアフリカ	2億4,254万人	30%	15%
ヨーロッパ	4,414万人	6%	3%
アメリカ	526万人	1%	0%
世界合計	16億1,931万人	23%	100%

出所：Pew Research (The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030)

各国のムスリム人口



出所：農林水産省「ハラル食品輸出に向けた「手引き」」（2018年3月更新版）

訪日・在留外国人推計：ムスリム

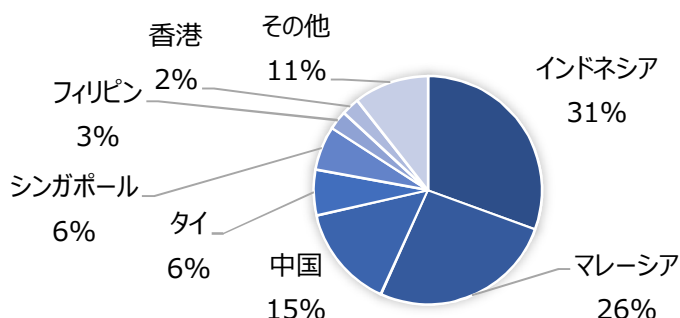
訪日及び在留ムスリム人口（推計）

- 訪日外国人ムスリムは年間約118万人、在留外国人ムスリムは約14万人。
- 国別では、訪日外国人ムスリムはインドネシア、マレーシアが多く、在留外国人ムスリムは、インドネシア、パキスタン、バングラデシュが多く、いずれもアジアが大勢を占める。

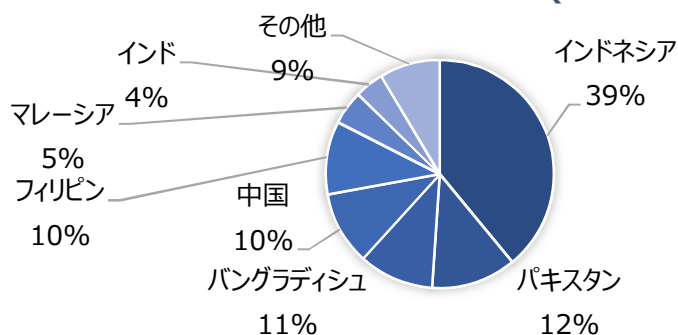
分類	人数
訪日（2019年速報値）	約118万人
在留（2019年6月現在）	約14万人

（注）国別の訪日・在留外国人の数に、国別のムスリム人口比率を乗じて、訪日・在留する外国人ムスリムを推計した。

訪日外国人ムスリムの国別構成比（2019年推計値）



在留外国人ムスリムの国別構成比（2019年推計値）

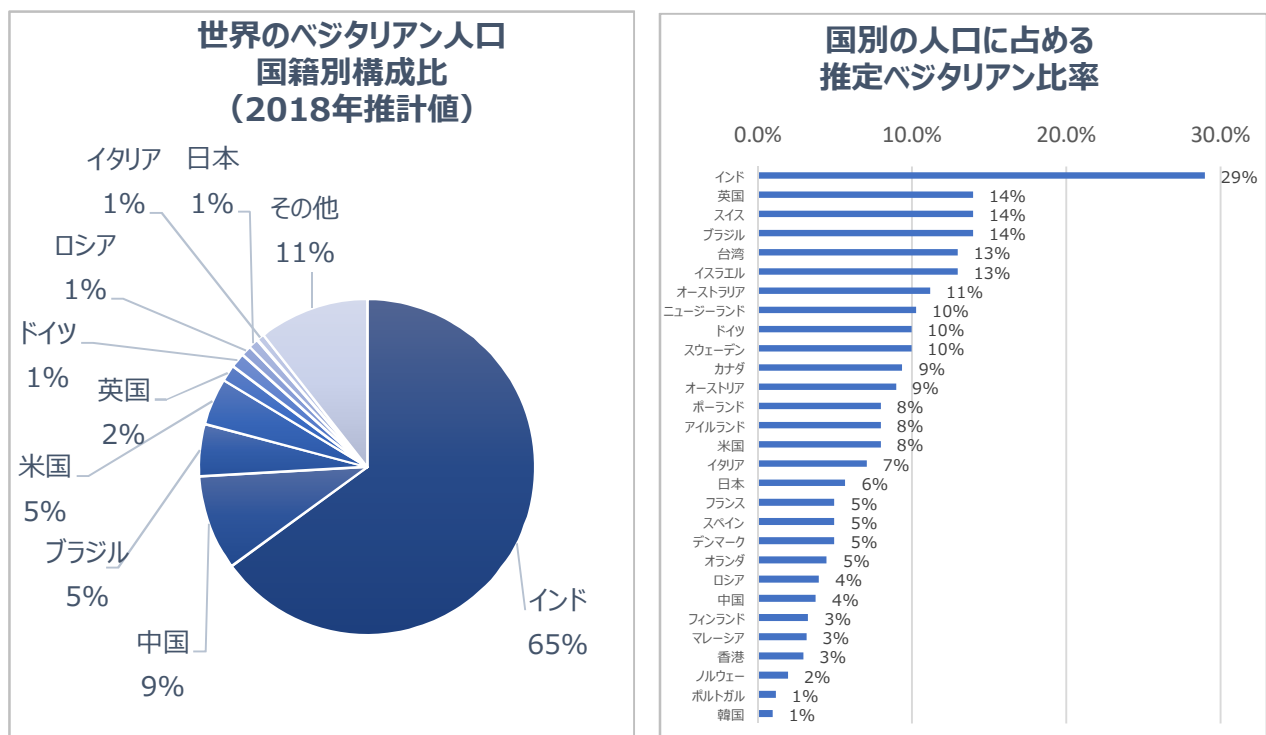


出所： 訪日外国人数：JNTO推計値（但し、パキスタン、バングラデシュ、UAE、サウジアラビアは法務省新規入国外国人データ2018より）
 ムスリム比率（2010&2015）：Pew Research（The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030）、インドネシア、インド、トルコ、パキスタン、バングラデシュは2015年推計が公表されているため、ムスリム比率を更新。その他は2010年推計値。
 在留外国人数（2019年6月調査）：法務省国籍・地域別 在留資格（在留目的）別 在留外国人

4. 世界のベジタリアン人口

- 世界のベジタリアン人口は、2018年時点で約 6 億人と推計*される。
- ベジタリアン人口が多い国は、インド、中国、ブラジル、米国で全体の 8 割以上を占める。また、ベジタリアン人口の比率が高い国・地域は、インド、欧州、ブラジル、台湾、オーストラリア、北米である。

*ベジタリアン関連情報を発信している国内メディア(Frembassy、2019年3月22日更新)の推計値



算出方法： 各国のベジタリアン人口 = 各国人口 × ベジタリアン比率

出所： 人口データはUN Dataset, ベジタリアン比率はFrembassyデータ (2018年推計値)



出所： Frembassy 2018年の訪日外国人ベジタリアン～人数と市場規模～をもとに、NTTデータ経営研究所作成

訪日・在留外国人推計：ベジタリアン

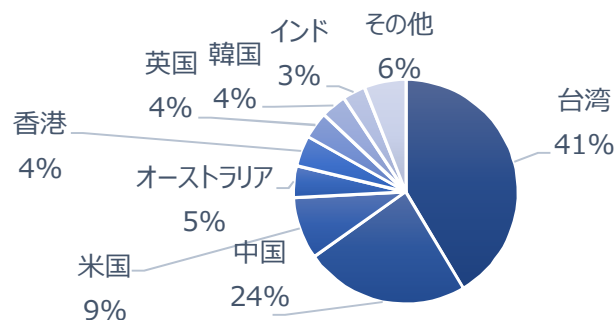
訪日及び在留ベジタリアン人口（推計）

- 訪日外国人ベジタリアンは年間約153万人、在留外国人ベジタリアンは約14万人。
- 国別では、訪日外国人ベジタリアンは台湾、中国、米国の3カ国で7割以上を占め、在留外国人ベジタリアンは、中国、ブラジル、インドの3カ国で5割以上を占める。

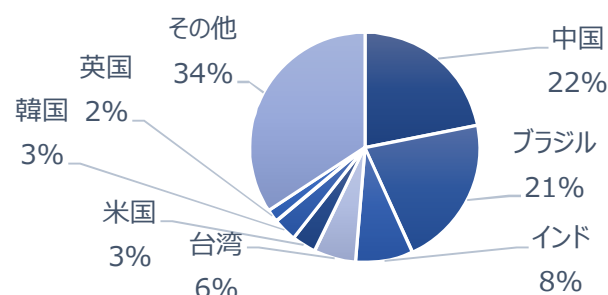
分類	人数
訪日（2019年速報値）	約153万人
在留（2019年6月現在）	約14万人

(注)国別の訪日・在留外国人の数に、国別のベジタリアン人口比率を乗じて、訪日・在留する外国人ベジタリアンを推計した。

訪日外国人ベジタリアンの国別構成比（2019年推計値）



在留外国人ベジタリアンの国別構成比（2019年推計値）

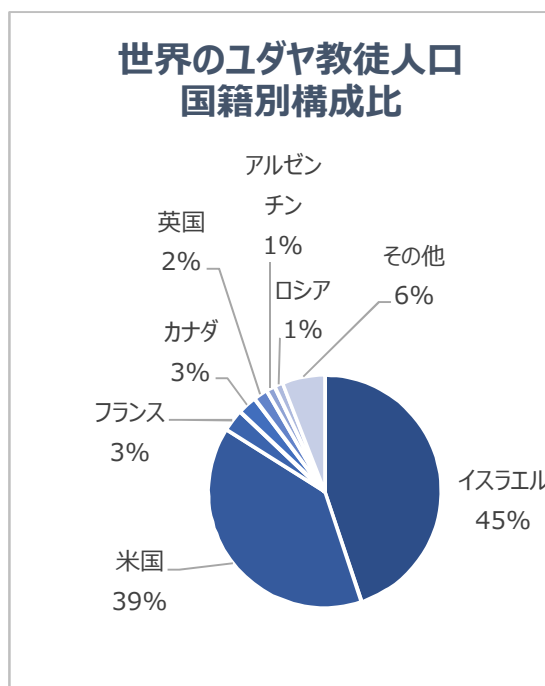
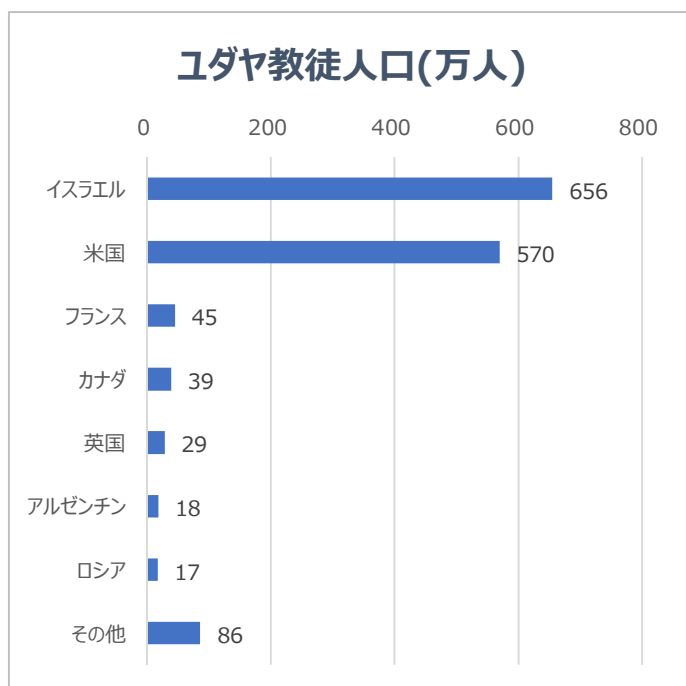


出所：訪日外国人数：JNTO推計値
ベジタリアン比率(2018)：Frembassy 2019年3月22日更新データ
在留外国人数(2019年6月調査)：法務省国籍・地域別 在留資格（在留目的）別 在留外国人

5. 世界のユダヤ教徒人口

- 世界のユダヤ教徒人口は2018年で約1,460万人とされる。
- 国別には、イスラエル、米国で8割以上を占める。イスラエルのユダヤ教徒人口比率は約75%、米国は約2%と推計されている*。

* World Jewish Population, 2018



出所： World Jewish Population, 2018

訪日・在留外国人推計：ユダヤ教徒

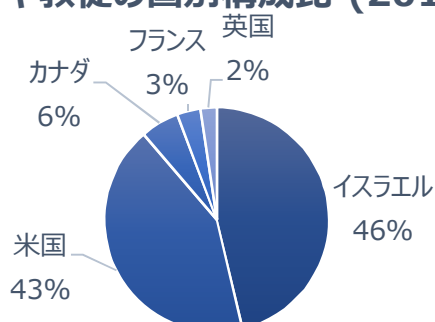
訪日及び在留ユダヤ教徒人口（推計）

- 訪日外国人ユダヤ教徒は年間約6.3万人、在留外国人ユダヤ教徒は約1,800人。
- 国別では、訪日外国人ユダヤ教徒はイスラエルと米国の2カ国で約9割を占め、在留外国人ユダヤ教徒も、同2カ国で約8割を占める。

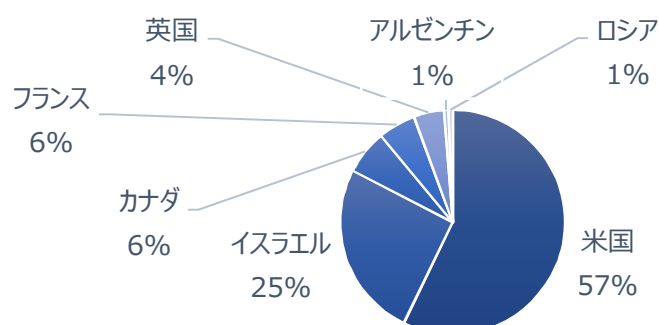
分類	人数
訪日（2018年）	約6.3万人
在留（2019年6月現在）	約1,800人

(注)国別の訪日・在留外国人の数に、国別のユダヤ教徒人口比率を乗じて、訪日・在留する外国人ユダヤ教徒数を推計した。

訪日外国人ユダヤ教徒の国別構成比（2018年推計値）



在留外国人ユダヤ教徒の国別構成比（2019年推計値）



出所：ユダヤ教徒人口、ユダヤ教徒比率：World Jewish Population, 2018

訪日外国人数：JINTO2018年推計値

在留外国人数(2019年6月調査)：法務省国籍・地域別 在留資格（在留目的）別 在留外国人

6. 欧米のグルテンフリー食品を必要とする人口

- 欧米では、小麦、大麦などの麦類に含まれる主要なたんぱく質であるグルテンの摂取により健康被害が生じるセリアック病、小麦アレルギー、グルテン過敏症の患者数は、下図に示すとおり、米国で1,200万人～2,600万人程度、欧州で400～4,900万人程度とされている。これらの人口比率は米国で最大1%、欧州でも最大1%と推定されている。

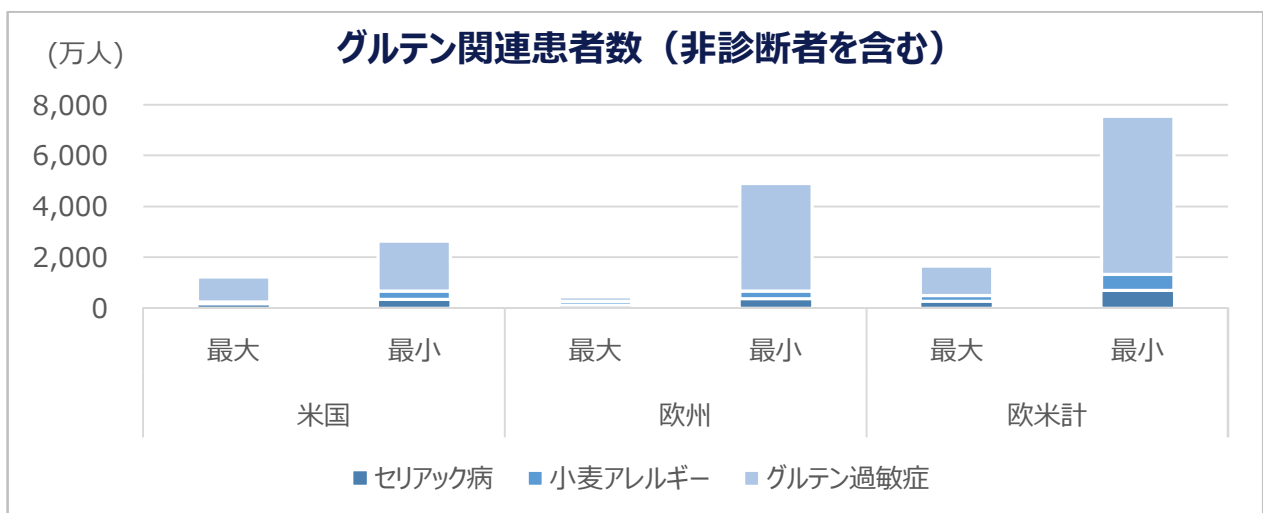
セリアック病：小麦、大麦など麦類に含まれるグルテンの摂取で慢性的な小腸の炎症性疾患(自己免疫疾患)を引き起こし、健康に悪影響を与える疾患。欧米で患者数が増加している。

小麦アレルギー：小麦に含まれるたんぱく質に反応する即時型のアレルギー。

グルテン過敏症：上記の両病以外の消化器系疾患（遅延性）。腹部の膨満感、下痢、疲労、頭痛等を引き起こす。

- 欧米からの訪日客は2018年で約265万人(米国153万人、欧州112万人)であり、この1%程度がグルテンフリー食品を必要とするものと推定される。

注：欧州は英国、フランス、ドイツ、イタリア、スペインの合計



国名 (単位：万人)	分類	セリアック病	小麦アレルギー	グルテン過敏症	計
米国	最小	160	70	980	1,210
	最大	330	330	1,970	2,630
欧州	最小	100	160	160	420
	最大	360	290	4,260	4,910
欧米計	最小	260	230	1,140	1,630
	最大	690	620	6,230	7,540

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）よりNTTデータ経営研究所作成

① ハラル

1. ハラルに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

	(アルファベット順)
インドネシア	(Indonesia)
マレーシア	(Malaysia)
サウジアラビア	(Saudi Arabia)
トルコ	(Turkey)
UAE	(United Arab Emirates)

コラム【ムスリムに配慮した食事の提供】

コラム【ムスリム旅行者への対応評価ランキング】

3. OIC非加盟国のムスリム向け飲食店動向

ドイツ	(Germany)
シンガポール	(Singapore)
台湾	(Taiwan)
タイ	(Thailand)
英国	(UK)

② ベジタリアン

1. ベジタリアンに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

③ コーシャ

1. コーシャに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

④ グルテンフリー

1. グルテンフリー食品に関する基礎知識
2. 諸外国における状況

ハラールに関する基礎知識（1）

- イスラム教は、唯一絶対の神アッラーを信仰する。イスラム法はムスリムがアッラーの教えを実践する手引となる規範・戒律であり、コーラン等4つの経典に立脚している。
- ハラールとは、イスラム法によって「許されたもの」を意味し、神が創造したものはハラールである。例えば、野菜、果物、魚類、水は、有毒なものなどを除き、原則としてハラール（口にすることが許されたもの）であると考えられている。
- 一方、「禁止されたものまたは行為」はハラームと言われ、「疑わしいものまたは行為」はシュブハと言われる。豚、アルコール、イスラムのと畜方法によらずにと畜された動物の肉などは、ハラームとされている。

ムスリムが避ける食材のうち特に注意が必要なもの

豚

イスラムの教えでは豚を口にしてはいけない決まりがあり、豚肉由来成分にも注意が必要。

（例：ベーコン、ソーセージ等の豚肉加工食品、豚骨スープやラード等の豚エキスや油脂、乳化剤やゼラチン・コラーゲン等を含む調味料や添加物）



アルコール

イスラムの教えではアルコール飲料は避けるべきとされ、多くのムスリムは酒（みりんを含む）を口にしない。また、醤油等の調味料に含まれる微量のアルコールについて口にしないムスリムもいるため*、注意が必要。

*調味料に微量に含まれるアルコールを避けるべきかどうかについては議論が分かれる。その他にも国や地域等によって食の習慣が異なる。



動物性食材全般

豚肉以外の動物性食材を口にすることも決まりがあり、イスラムのと畜法で処理された肉（ハラール肉）以外は避けるべきとされる。



その他

加工されていない生の魚や野菜はハラール食材とされているが、エビや貝類を避けるムスリムも一部いる。

但し、イスラムの教えの解釈やその実施方法は、宗派や国・地域・文化、個人によって異なる。



出所：観光庁「ムスリムおもてなしガイドブック」

ハラールに関する基礎知識（2）

- 「ハラール」の規定は、基本的には、法律（世俗法）ではなく、宗教上の規定であり、成文化されておらず、詳細な内容は国や地域によって異なる。
- ハラール性を確保するためには、フードチェーンのすべてのプロセスで、ハラールであることが求められる。

「ハラール」の特徴

特徴	内容
成文化されて いない	• 何がハラールであるかを決めるのは神のみであるとされているため、多くのムスリム国ではハラールの規格は成文化されていない • マレーシアやインドネシアでは食品のハラール制度を成文化しているが、イスラムの中心である中東では、湾岸協力会議(GCC)諸国共通の定義が示されている例がある一方、個々の宗教機関（団体）が独自に判断している国もある
法律 （世俗法） ではない	• 基本的には、ハラール制度を定め、執行するのは宗教機関であり、ハラールの規格は法律（世俗法）ではない • ただ、宗教機関が定めたハラール規格が法律で引用される場合があり、そのかぎりでは法律の性格を帯びることになる
国や地域によっ て異なる	• 宗教に対する解釈や文化の相違などから、ハラール規格の内容やハラール認証制度そのものが、国や地域によって異なる

「ハラール」の適用範囲

プロセス		「ハラール」であることの例
原材料	飼育	• ハラール対応した飼料での飼育 • 豚と隔離して家畜を飼育
	調達	• 香料や調味料に至るまでハラール対応した原材料を調達
加工	処理	• 豚肉等の非ハラール製品と隔離した施設で処理・加工
	包装	• 包装材の原料に動物性油脂が使用されない
流通	輸送	• 非ハラール製品とコンテナや倉庫を隔離して輸送
	陳列	• 非ハラール製品と隔離して保管・陳列

出所：農林水産省「ハラール食品輸出に向けた「手引き」」（2018年3月更新版）

ハラールに関する基礎知識 (3)

■ 「ハラール認証」とは

- ハラール認証とは、対象となる商品・サービスがイスラム法に則って生産・提供されたものであることをハラール認証機関が監査し、一定の基準を満たしていると認めること
- 特に、ムスリム以外の消費者も多い国では、どの食品がハラールであるか否かを消費者個人が判断することは難しいため、認証機関が認証し、食品に認証マークを付けて流通することで、ムスリムがハラールな食品を判断できるようになっている
- ハラール認証は、対象食品の「製造ライン(原料調達含む)」単位で認められるのが基本的な考え方であり、加工食品に関しては、認証された「製造ライン」からハラールと認められない食品が発生することはないことが原則

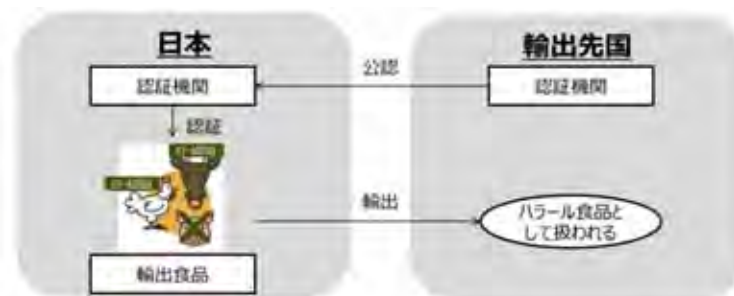
※ムスリムの消費者をターゲットとした食品は、ハラールであることが前提であるが、一般的に認証取得が必須となる食品と、そうでない食品があることに注意が必要である。一般にハラールであることが問われる食品は、肉類や加工品（原材料含む）であり、例えば、野菜、果物、魚類は、加工していない素材のままの状態であれば、ハラール認証を受けハラールマークをつけることは少ない。

「どこの国」でも通用するハラール認証はない。しかし、輸出先国の認証機関に「公認」された国内認証機関からハラール認証を取得した食品を輸出すれば、輸出先国でも認証のあるハラール食品として認知される。

■ 認証機関の「公認*」とは

- 「どこの国」でも通用するハラール認証はない
- ただし、輸出先国の認証機関が、日本の認証機関について、自機関と同等の基準で認証しているとして「公認」する制度がある
- その場合、日本の認証機関から認証を取得した食品は、輸出先国では、輸出先国の基準を満たしたと扱われる

* 「国内認証機関が、輸出先国の認証機関から自機関と同等の基準で認証しているとして認められる」ことを指す場合に使用



出所：農林水産省「ハラール食品輸出に向けた「手引き」」（2018年3月更新版）

諸外国における状況：インドネシア

- インドネシアの人口は約2億7,000万人で、その87%の約2億2,000万人*がムスリムと推計されている。（*Pew Researchの2015年推計値）
- ハラル食品以外の食品の国内流通は、2019年に施行されたハラル製品保証法の下でも認められるが、商品やパッケージに非ハラルであることを示す必要がある（食品の移行期間は5年）。豚を含む食品に関しては従来どおり、「MENGANDUNG BABI」（豚含有の意味）を赤文字で記載し、赤線の四角で囲う必要がある。
- 新法では、ハラル食品として流通させる場合、新組織であるハラル製品保証組織団体(BPJPH)が認定した検査機関からハラル認証を取得する必要がある。

インドネシアにおけるハラル食品の流通、表示、認証制度等

項目	概要
食品の国内流通	ハラル食品以外の食品の流通も認められている。
ハラルに関する食品の表示規制	2019年10月17日からハラル製品保証法が施行され、ハラルではない原材料を用いた製品は、「Tidak Halal」（非ハラルを意味するインドネシア語）と商品やパッケージなどに明示する必要がある。なお、食品の場合は5年の移行期間が設けられた。 - 豚を含む食品に関しては、「MENGANDUNG BABI」（豚含有の意味）を赤文字で記載し、赤線の四角で囲う必要がある。 - 今後は、食品自体に豚由来の成分が含まれない場合でも、同じ製造ラインや同じ施設内で豚を含む食品を製造している場合は、「Pada proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi」（同じ製造ラインや同じ施設内で豚を含む食品を製造している意味）を赤文字で記載し、赤線の四角で囲う必要がある。
ハラル認証制度	新法下での認証取得 - ハラル製品については、BPJPH（ハラル製品保証組織団体）が発行するハラル認証を取得する。既にインドネシア・ウラマー評議会(MUI)の発行するハラル認証を保有している場合、運用規程の発布から3年間は認証マークを利用できる。3年以内に認証の有効期限が切れる場合は、更新に当たりBPJPHに申請が必要になる。 - 従来、インドネシアのハラル認証の実務は、インドネシア・ウラマー評議会の食品・薬品・化粧品研究所（LPPOM－MUI）が担ってきた。今般、新政令が制定されたことで、今後は、ハラル認証の書類審査はBPJPHが行い、BPJPHの指示を受けて、BPJPHが認定した検査機関（LPH）が製造施設の監査を行う。 海外認証機関との関係 - 海外のハラル認証機関がMUIと相互認証を有している場合、両機関で締結した相互認証協定が切れるまでは、引き続き協定に基づき、海外のハラル認証をインドネシア国内で利用できる。その場合、事業者はインドネシア国内で販売する製品について、事前にBPJPHに申請し、登録番号を得た上で、取得先のハラルマークと同番号をともに明示する。
輸入品におけるハラル認証の必要性	インドネシアへ輸入・流通する商品で、現在、ハラル認証が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。インドネシア向け輸出の牛肉のと畜は、LPPOM-MUIの相互印象を受けた認証機関によるハラル認証を受けたと畜場でなければならない。

出所： JETRO 「ハラル・非ハラルの明示義務、飲料食品で5年後から」（2019年10月）
JETRO 「加工食品に関する規定改定、豚のラベルが追加」（2018年11月）
JETRO 「主要国におけるハラル関連 制度・市場動向等」（2016年3月）

諸外国における状況：マレーシア

- 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、その人口は約3,200万人であるが、その約6割、約1,900万人*がムスリムとされる。
(*Pew Researchの2010年推計値)
- 非ハラール食品の流通も認められているが、添加アルコールや豚肉を含む場合は、所定の様式でその旨の表示を行う必要がある。
- マレーシア国内のハラール認証は、政府機関であり、国唯一の公式ハラール認証機関であるマレーシア・イスラム開発庁（JAKIM:Jabatan Kemajuan Islam Malaysia）のみが行える。
- マレーシア国内においては、「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し、ハラール認証マークを表示する必要がある。
- スーパーマーケットでは、「Non Halal」と表示されたセクションがあり、ムスリムが間違えてハラールでない食品を手にとることがないように配慮されている店が多い。

マレーシアにおける食品の流通、表示、認証制度等

項目	概要
食品の国内流通	・ ハラール食品以外の食品の流通も認められている。 ・ 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も売られている。
ハラールに関する食品の表示規制	・ 食品が添加アルコールを含む場合には、当該食品におけるアルコールの含有に関する記述を、6ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体によって、「アルコールを含有（CONTAINS ALCOHOL）」または他の同様の趣旨の文言で、表示する必要がある。 ・ 食品が牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、またはラードを含む場合には、当該食品における牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、またはラードの含有に関する記述を、「（場合に応じて、牛肉もしくは豚肉、またはその派生物、またはラードのいずれかを記載）を含有（CONTAINS）」または他の同様の趣旨の文言で、表示する必要がある。 ・ 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。
ハラール認証制度	・ 認証の対象は、食肉および肉関連製品、加工食品、飲料、食品添加物、サプリメント、食品を提供する場（レストラン、ホテルなど）、化粧品、医薬品、医薬用品、トイレタリー製品、革製品、倉庫（冷蔵冷凍倉庫含む）、ターミナル、輸送などのロジスティクスなど。 ・ レストラン、ホテルなど食べ物を提供する場所では、MS1500: 2009 の「ハラール食品の製造、調整、取扱いおよび貯蔵に関する一般ガイドライン」、食品法 1983（ACT281）、食品規則 1985など関係規則・法令に遵守するほか、経営者に対して特別要件が求められる。
輸入品におけるハラール認証の必要性	・ 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。 ・ 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。

出所：農林水産省「各国の食品・添加物等の規格基準」
JETRO「主要国におけるハラール関連制度・市場動向」（2016年3月）

諸外国における状況：サウジアラビア

- サウジアラビアの人口は約3,370万人で、97%＊がムスリムと推計されている。
（＊ Pew Researchの2010年推計）
- サウジアラビアでは、流通する食品は全てハラールであり、豚肉、アルコール類は輸入そのものが禁止されている。
- 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。
- 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間の共通基準を定める機関で、同国のハラール規制は、原則GSO が制定したハラール基準に準拠している。

サウジアラビアにおける食品の流通、表示、認証制度等

項目	概要
食品の国内流通	- 基本的には、ハラール食品以外の食品は存在しない。 - 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。
ハラールに関する食品の表示規制	- 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。 - 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。
ハラール認証制度	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7カ国で構成され、加盟国間で共通した基準を定める機関で、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。

出所：JETRO「主要国におけるハラール関連 制度・市場動向等」（2016年3月）
水産物・水産加工品輸出拡大協議会 「平成29年度 中東ハラール制度実態調査 報告書」（2018年5月）

諸外国における状況：トルコ

- トルコの人口は約7,500万人であり、その98%*がムスリムである。
(*Pew Researchの2015年推計値)
- 市場に流通する食品はハラールである前提だったが、近年、マーガリンへの豚肉由来材料混入が明るみになり、食の安全・安心という観点からハラール認証の必要性が認識されているという。
- トルコ国内には、政府系認証機関であるTSE（トルコ規格院）やGIMDES等4～5の認証機関があり、基本的にはトルコに食品を輸出するためにはトルコのハラール認証が必要という暗黙的ルールがあるとされる（明示はされていない）。
- トルコでは、政教分離の原則から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はしてこなかった。1997年にはハラールマークの製品（輸入製品も含む）ラベルへの貼付が禁止されていたが、2012年1月からは禁止措置が解禁し、トルコ市場にもハラールマークが貼付された製品が出回り始めた。あくまで、各団体の自主的活動に任されている状況である。

トルコにおける食品の流通、表示、認証制度等

項目	概要
食品の国内流通	・ トルコのハラール認証の歴史はここ10-15年程度であり、ムスリムが多い国であるため、市場に出回っている製品は表示がなくてもハラール対応がされているという前提だった。 ・ しかし近年、マーガリンに豚肉由来材料が入っていた等の問題が明るみとなり、食の安全・安心という観点からハラール認証の必要性が認識されるようになった。 ・ ただし、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。
ハラールに関する食品の表示規制	・ 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、徐々にイスラム色の強い政策を推し進め、世界的にハラール認証への関心が高まる中で、トルコにおいてもハラール認証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。
ハラール認証制度	・ 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、統一的な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。 ・ トルコ国内には、政府系認証機関であるTSE（トルコ規格院）やGIMDES等4～5の認証機関がある。そのうちの1つであるヘルデル（HELALDER、健康安全ハラール協会）は東京にコンタクトオフィス有する（バハール社が監査機関（audit body）となっている）。

出所：JETRO「主要国におけるハラール関連 制度・市場動向等」（2016年3月）
水産物・水産加工品輸出拡大協議会「平成29年度 中東ハラール制度実態調査 報告書」（2018年5月）

諸外国における状況：UAE(アラブ首長国連邦)

- UAEの人口は国連推計では約960万人、その約8割、約840万人*がムスリムと推計されている。
(*Pew Researchの2010年推計値は自国民だけを推計しているため、UAEのムスリム人口は350万人と推計している)
- 一般市場に流通する食品は全てハラールであり、非ハラール食品の販売場所等が限定し管理されている。
- ハラール認証制度では、以前は湾岸協力会議標準化機構（GSO）基準が適用されていたが、2015年から、より詳細な国内基準(UAE.S2055-1:2015)の運用開始。しかし、基準の内容や様式等の問題から、適用が保留され続けている状況にある（2016年3月時点）。

UAEにおけるハラール食品の流通、表示、認証制度等

項目	概要
食品の国内流通	・ 一般市場に流通する食品は全てハラールである。 ・ 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。 ・ 非ハラール食品を販売する場合は、販売場所等を限定し管理されている。
ハラールに関する食品の表示規制	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：イスラムルール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表示されること。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」と表示する場合、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。「鱗のない魚」のラベルへの記載も必要。 ・ 養殖魚は、餌のハラール性の証明書の提出が必要
ハラール認証制度	・ UAEではGSOの基準が適用されていたが、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。 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（ハラールのもと）同じ場所で調理することは許されないこと

出所：JETRO「主要国におけるハラール関連 制度・市場動向等」（2016年3月）

水産物・水産加工品輸出拡大協議会「平成29年度 中東ハラール制度実態調査 報告書」（2018年5月）

コラム【ムスリムに配慮した食事の提供】

■ 調理環境、食事場所等へのニーズと対応方法

ムスリムへのインバウンド対応として、豚やアルコール、それらに由来する成分を含む食材を使わない料理を提供するだけでなく、調理器具、調理場所、食材の保管場所等にも配慮することで、より多くのムスリムに対応できると言われている。また、礼拝スペース、水と衛生を重視した洗面所に対するニーズも高いと言われている。

調理環境、食事場所等へのニーズと対応方法

対応方法	ムスリム旅行者のニーズ
専用の調理器具の使用	- ムスリム向けでない料理とは別の調理器具を使ってほしい - ムスリム向けでない料理に使った調理器具であってもきちんと洗っていれば問題ないという声が多いですが、共用を不快に感じるムスリムもいます。
専用の調理場所、保管場所の用意	- ムスリム向けでない食材とは別の調理・保管場所を用意してほしい - 調理の過程でムスリム向けでない食材が混入してしまうことを懸念するムスリムもあり、調理器具だけでなく、調理環境全体を気にします。
専用の食器、カトラリー等の使用	- ムスリム向けでない料理とは別の食器・カトラリー*等があるとうれしい - ムスリム向けでない料理に使った調理器具であってもきちんと洗っていれば問題ないという声が多いですが、共用を不快に感じるムスリムもいます。 *箸、スプーン、フォーク等
ムスリム用の食事場所の用意	- ムスリム向けでない料理や宴会の席が目に入らないと嬉しい - ムスリム向けではない料理や飲酒の様子が見えないう、貸切・個室利用、店舗の一部をパーティションで区画するなどの対応を望む声があります。特に豚料理を使う店舗やビュッフェメニューなどでニーズがあります。

出所：観光庁「ムスリムおもてなしガイドブック」

食品以外の重要な要素と対応策

項目	概要
礼拝スペース	- ムスリムの6割以上が1日5回の祈り、旅行中でも3回程度の礼拝を実践。 - 礼拝の前には、ウドゥ（小浄）と呼ばれる体のお清めをするため、そのスペースが礼拝所の近く、理想的には男性と女性別々にあると良いとされています。
衛生的な洗面所	- ムスリムにとって、水は信仰の核の部分であり、清潔さを保つことは重要です。 - 洗面所の衛生を保つとともに、礼拝前に洗面所を利用し、洗浄をする場合には、ハンドシャワーやじょうろ、日本式お尻洗浄機が備え付けてあると便利であると言われています。

出所：COMCEC「Muslim Friendly Tourism Understanding the Demand and Supply Sides in the OIC Member Countries 2016」

コラム【ムスリム旅行者への対応評価ランキング】

■ GMTI: Global Muslim Travel Index

- ✓ GMTIとは、マスターカード社とクレセントレーティング社の共同により、2015年以降、定期的・目的別に公表されている「イスラム旅行者の市場動向調査」である。ムスリムが快適に過ごす条件として、アクセス、コミュニケーション、環境、サービスの観点からIndex化し、ランキングを発表している。
- ✓ 2019年は日本は130カ国中25位（OIC非加盟国では3位）にランクされている。

（注）OICとは、イスラム協力機構(Organisation of Islamic Cooperation) のことで、57カ国のイスラム諸国から構成されている。

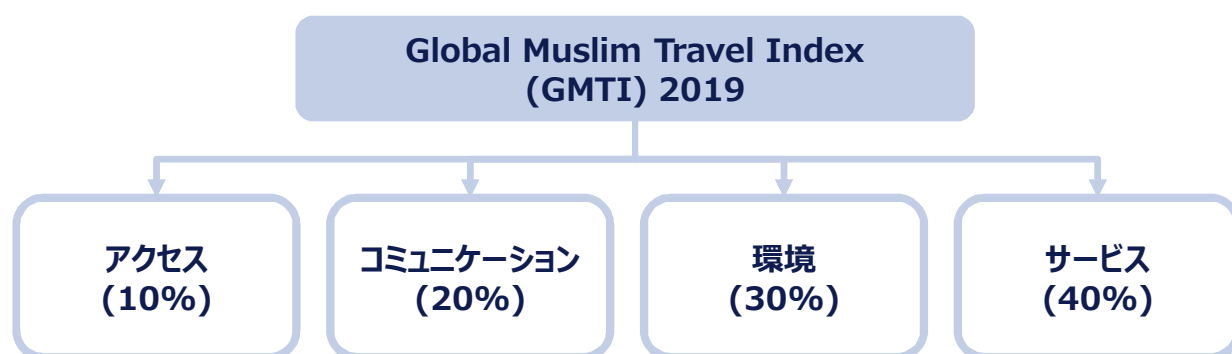
ムスリム旅行者への対応評価指数ランキング

OIC加盟国 Top10

順位	GMTI 2019 RANK	国名	Indexスコア
1	1	マレーシア	78
1	1	インドネシア	78
3	3	トルコ	75
4	4	サウジアラビア	72
5	5	UAE	71
6	6	カタール	68
7	7	モロッコ	67
8	8	バーレーン	66
8	8	オマーン	66
10	10	ブルネイ	65

OIC非加盟国Top10

順位	GMTI 2019 RANK	国名	Indexスコア
1	10	シンガポール	65
2	18	タイ	57
3	25	英国	53
3	25	日本	53
3	25	台湾	53
6	29	南アフリカ	52
7	31	香港	51
8	34	韓国	48
9	36	フランス	46
9	36	スペイン	46
9	36	フィリピン	46



出所：Mastercard-Crescent Rating “Global Muslim Travel Index 2019”

① ハラル

1. ハラルに関する基礎知識
2. 諸外国における状況
3. OIC非加盟国のムスリム向け飲食店動向

	(アルファベット順)
ドイツ	(Germany)
シンガポール	(Singapore)
台湾	(Taiwan)
タイ	(Thailand)
英国	(UK)

② ベジタリアン

1. ベジタリアンに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

③ コーシャ

1. コーシャに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

④ グルテンフリー

1. グルテンフリー食品に関する基礎知識
2. 諸外国における状況

参考：

OIC（イスラム協力機構）は57カ国のイスラム諸国が加盟する国際機関。国際社会全体の平和と協調のもとに、イスラム世界の統一見解や意見を国際社会で代弁し、イスラム社会の利益の保護を目的として1969年に結成された。国連の常任代表権を有する国際機関であり、国連を除いては最大の国際機関。アラビア語、英語、フランス語を機構の公用語とする。

出所：イスラム協力機構（<https://iihojp.org/Organization-Islamic>）より

OIC非加盟国の事例：ドイツ

- ドイツのムスリム人口は約412万人、全人口に占める比率は約5%*である。
(*Pew Researchの2010年推計値)
- ドイツのムスリム人口の推定80%が厳格なイスラムの食事を摂取しており、ハラールの食に対する強固なニーズが存在すると言われている。
- ムスリム向けの小売店、飲食店を掲載するサイト「Zabihah.com」には、ドイツの238のハラールフードレストランとハラールフードを販売する小売店、ハラール認証を受けている12の飲食店チェーンが掲載されている。(下図参照)
- ドイツにおける難民流入は、課題ともいえるが、同時にハラール認証食品や飲食店のビジネスの機会にもなっている。
- ハラール対応のベルリンのAdlon Kempinskiのようなホテルも注目されている。

出所： SalaamGateway (OVERVIEW-The halal food market in Germany's \$188 billion F&B industry)

ドイツでハラール向け食事を提供している飲食店チェーン (2020年2月9日現在)

12 RESTAURANT CHAINS	
 Vapiano Restaurant chain 46 OUTLETS	 Mr. Chicken Restaurant chain 11 OUTLETS
 Hasir Restaurant chain 4 OUTLETS	 Risa Chicken Restaurant chain 4 OUTLETS
 Karawane Restaurant chain 5 OUTLETS	 Pizzeria Alte Forno Restaurant chain 5 OUTLETS
 Fatih Servet Restaurant chain 1 OUTLET	 La Femme Pâtisserie Restaurant chain 1 OUTLET
 3h's Burger & Chicken Restaurant chain 4 OUTLETS	 Mustafa's Gemüse Kebap Restaurant chain 4 OUTLETS
 Lades Restaurant chain 1 OUTLET	 Al Dar Restaurant chain 1 OUTLET

出所： zabihah
<https://www.zabihah.com/chn/de>

HALAL HANNOVER (ハラールに係る見本市)

- 2020年3月6日～8日に開催
- 出展者はメーカー、卸売業者、サービスプロバイダー等だが、ターゲット訪問者は、卸売業者および小売業者、スーパーマーケット、食品店(レストラン、ファーストフード店、スナックバー、仕出し屋)、ホテル、消費者など。
- ハラール対応の旅行や飲食店は、見本市のトピックになっている。



出所： Halal Hannover Messe
<https://www.halal-messe.de/en/>

OIC非加盟国の事例：シンガポール

- シンガポールのムスリム人口は約72万人、全人口に占める比率は約15%*である。シンガポールの先住民族の多くはマレー系ムスリムで、多くはスンニ派である。（*Pew Researchの2010年推計値）
- シンガポールでは1978年、MUIS(The Islamic Council of Singapore、シンガポール・イスラム教会議、シンガポールのムスリムローアクトの法定機関として1968年設立)がハラール認証サービスを開始し、現在MUISがハラール認証した製品は、GCC諸国（バーレーン、クウェート、オマーン、カタール、サウジアラビア、UAE）、マレーシア、インドネシア、ブルネイなどのハラール市場で広く流通している。
- MUISが特に力を入れているのが、「ハラール・バリューチェーン」構想である。すなわち、川上から川下までのハラール産業構造化である。MUISでは、①製品、②倉庫、③レストランなど食施設、④ケータリングなど食提供サービス、⑤輸出入、⑥食肉処理、などについてのハラール認証を個別に行っている。
- そして今後は、それらをより総合的に統一した⑦ホールプラント(全工場)でのハラール認証に力を入れようとしている。
- シンガポールには、数多くのハラール認証インド料理、インドネシア料理、中東料理のレストランがある。シンガポールのハラール認証ファーストフードチェーンには、マクドナルド、ケンタッキーフライドチキン、バーガーキングがある。
- MUISによるハラール認証レストランの数は 2010年の533件から2016年には4,016件に拡大。

出所： MUIS (The Islamic Council of Singapore)
The Japanese Association, Singapore

シンガポールのハラール認証マークと認証レストランメニュー例



出所： Marinabaysands.com (<https://jp.marinabaysands.com/singapore-visitors-guide/foodie-guide/halal-food-guide.html>)

OIC非加盟国の事例：台湾

- 台湾のムスリム人口は約2万人、全人口に占める比率は0.1%*である。
(*Pew Researchの2010年推計値)
- 台湾のハラール認証機関である台湾清真産業品質保証推广協(THIDA)によると、2017年12月現在、台湾企業が取得したハラール認証は合計580件(更新手続き中を含む)にのぼり、近年は毎年20%程度のスピードで急増。
- 2011年には15件しかなかったハラール認証レストランは、2017年3月10日時点で、104件に増加。
- Halal Taiwanというハラールレストラン検索サイトがあり、レストランの分類だけで150件以上が登録されている。
 - Web: <https://halal.tw/>
 - Promotion Video (<https://youtu.be/4NMPcyXrSYY>)

出所：フードダイバーシティ(株) “台湾編” 海外のハラール市場 レポート Vol.2 (2017年9月28日)
JETRO 地域分析レポート 台湾企業のムスリム市場開拓支援を強化 (2018年3月)

台湾のハラール認証レストランの例とハラール認証マーク



出所：日本ハラール協会 「日本におけるムスリムフレンドリーサービス」(2013年7月)

OIC非加盟国の事例：タイ

- タイのムスリム人口は約395万人、全人口に占める比率は約6%*である。
(*Pew Researchの2010年推計値)
- タイを訪れる外国人観光客数は2018年に3,750万人に達しており、その1割程度がムスリムとの推計もある。
- 観光業がGDPの2割弱を占める主要産業に成長している中で、ムスリム対応の飲食店も成長を続けている。
- タイのハラールレストランの総数は（2017年時点で）581件だが、北東部と東部の数は20件未満で偏りが大きい。
- また、ムスリムが運営する一部のハラールレストランでも、ハラール認証が取得されず、表示がないためにチャンスを逃している点が学術ジャーナル紙であるHRMARS誌上に掲載されている。

出所： タイ王国大使館サイト(Muslim in Thailand)
The ASEAN Post: Muslims tourists give Thailand the thumbs up (19 June 2019)
HRMARS Current Trends and Opportunities for Halal Restaurants in Thailand (2019年2月3日付出版)

タイにおける地域別のハラールレストラン数とそれに対する分析

地域	ハラール レストラン数
中部	306
南部	146
北部	111
北東部	11
東部	7
計	581

- 北東部と東部にハラールレストラン数が少ない。
- 北東部は外国人観光客の間で急速に人気が高まっているが需要に対応できていない。
- タイの北東部を訪れるムスリムの観光客は、旅行中に自分の食事を持ち込む必要がある。
- 北東部と東部は、ハラール認証レストランが増加すれば、観光客は増加し、そこにビジネスチャンスもあると考えられる。
- ハラールレストラン数が多い地域でも、ハラール認証を受けていないレストランがある。

出所： HRMARS Current Trends and Opportunities for Halal Restaurants in Thailand (2019年2月3日付出版)

OIC非加盟国の事例：英国

- 英国のムスリム人口は約290万人、全人口に占める比率は約5%*である。
(*Pew Researchの2010年推計値)
- 英国では、ムスリム人口、外国からムスリムの訪問数がともに増加し、ハラール食品の輸入も年間18億ポンド(1ポンド=141円換算で、約2,500億円)に達する。
- 英国では73のレストランチェーンがハラール認証を得ているとされ、その中には世界的に展開するファーストフードチェーンも多い。(30以上の店舗があるチェーンを下記に記載。ただし、すべての店舗が認証を得ているわけではない。)
- 主なハラール認証機関は、Halal Monitoring Committee (HMC)とHalal Food Authority (HFA) である。

英国で30店舗以上を有するハラール対応をしている飲食店チェーン (2020年2月9日現在)

 Pizza Express Restaurant chain 440 OUTLETS	 Subway Restaurant chain 111 OUTLETS
 KFC Restaurant chain 78 OUTLETS	 Nando's Restaurant chain 72 OUTLETS
 Gourmet Burger Kitchen Restaurant chain 51 OUTLETS	 Chopstix Noodle Bar Restaurant chain 44 OUTLETS
 Chicken Cottage Restaurant chain 46 OUTLETS	 Sam's Chicken Restaurant chain 35 OUTLETS

出所: zabihah
<https://www.zabihah.com/chn/uk>

K F Cにおける取組例

- 英国には900を超えるKFCの店舗があり、2020年2月9日時点では約130の店舗でハラール対応料理を提供（上記資料では78店舗であるが、増加しているとみられる）
- サプライヤーとの間で高い基準を設定しており、特にハラール対応店舗で扱う食材はハラール認証を行うHFA(Halal Food Authority)との連携を徹底している。
- ハラール対応店舗基準を満たす店舗には、以下の特徴がある。
 - HFAの認証を受け、豚肉の材料を一切取り扱わない。
 - ハラール認定鶏肉は、英国で採用している動物福祉基準を満たしている。

出所: ケンタッキーWebサイト
<https://www.kfc.co.uk/the-colonels-way/halal>

① ハラル

② ベジタリアン

1. ベジタリアンに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

	(アルファベット順)
ドイツ	(Germany)
インド	(India)
英国	(UK)

コラム【台湾の素食】

③ コーシャ

1. コーシャに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

④ グルテンフリー

1. グルテンフリー食品に関する基礎知識
2. 諸外国における状況

ベジタリアンに関する基礎知識

ベジタリアンに関する背景、分類

- ベジタリアンは、本来、「命を奪う、もしくは傷つけて得られる食品を食べない人」という意味を持つとされる。
- 以下の表はベジタリアンとなる背景要因やベジタリアンの種類、その呼称を示したものであるが、実際にはより多様、より個別的である点に留意する必要がある。
- ベジタリアンは一般には「菜食主義者」とされ、「肉または魚などの動物性食品を食べない人」を表すが、鶏肉または魚類は食べるベジタリアン、卵・乳製品も食べないベジタリアンなど、その種類は多岐にわたり、ひとくくりには捉え難い。

ベジタリアンとなる背景要因

背景	要因
宗教上の理由	・ 仏教やヒンドゥー教、ユダヤ教、イスラム教、シーク教などの特定の宗教・思想をもつ消費者などは、肉や卵、乳製品等が食べられない者が数多く存在する
倫理的理由(動物愛護、環境保護)	・ 動物性食品を取らないことは動物愛護に通じるとの考え方 ・ 家畜の飼養によって排出される二酸化炭素や汚水による環境汚染や環境破壊を防止
健康志向	・ 肥満や生活習慣病の増加から、野菜や果実を多く摂取するほうが健康的
食品安全志向	・ 鳥インフルエンザやBSE等食肉に関する問題が多く発生、大豆原料等の肉代替品増加

出所：JETRO「英国ベジタリアン食品調査」(2015年3月)

ベジタリアンの一般的分類

分類	肉	魚	乳製品	卵	備考(背景、地域性分類での類似呼称等)
一般的分類	ビーガン(Vegan)	×	×	×	・ ハチミツも食べず、革製品も使わない ・ 宗教的な場合よりは、倫理・信念に基づく場合が多い ・ フルータリアン：地下茎野菜や果物だけを食べる
	ラクト・ベジタリアン(Lacto-vegetarian)	×	×	○	インディアン・ベジタリアン(Indian Vegetarian)：ヒンドゥー教に基づくインドの菜食主義者で、多少乳製品をとる
	オボ・ベジタリアン(Ovo-vegetarian)	×	×	×	
	ラクト・オボ・ベジタリアン(Lacto-Ovo-vegetarian)	×	×	○	
	ポーヨー・ベジタリアン(Pollo-vegetarian)	△	×	×	・ 鶏肉以外の肉類は食べない
	ペスコ・ベジタリアン(Pesco-vegetarian)	×	○	×	・ ベジタリアンに含まない場合がある ・ ペスクタリアンという呼称もある。

出所：各種公表情報よりNTTデータ経営研究所作成

ベジタリアンに関する基礎知識

ベジタリアンが避ける食材や食事に関する事項で注意すべきこと

- ベジタリアンは、肉全般、魚介類全般のほか、卵、乳製品も避ける人、根菜・球根類などの地中の野菜類を避ける人、五葷（ごくん：にんにく、にら、ねぎ（玉ねぎ）、らっきょう、あさつきなど）を避ける人など多様であることに留意する必要がある。
- 厳格なベジタリアンには調理器具にも配慮が必要な場合がある。

ベジタリアンが避けている食材に関する留意点

項目	留意点や対応法	対象者等
出汁、エキス	・ 「ブイヨン」「ゼラチン」「肉エキス」には鶏・牛・豚・魚の肉や骨が使われており、調理時に注意する必要	全般
	・ 「鰹節の出汁」も対象で注意が必要(精進料理は「鰹節の出汁」を使用することがあり、その場合、魚介類全般を食べることができるベジタリアン以外には提供できない)	全般
	・ 「昆布出汁」などの野菜や海草を使った出汁を取る必要	
動物性脂肪	・ バター（牛乳の脂肪）、ラード（豚の脂肪）、ヘット（牛の脂肪）、魚油、馬油などの動物性脂は、調理時に注意する必要 ・ 動物性脂が使えない場合には、植物性油を使用	全般
卵	・ 宗教上等の理由で、有精卵を避けて無精卵だけを食べる人がいる。	一部
乳製品	・ 牛乳、クリーム、バター、マーガリン、チーズなどが該当 ・ 主に、健康上の理由によるベジタリアンが乳製品を忌避 ・ 一般的に、宗教上の理由によるベジタリアン（ヒンドゥー教徒など）は乳製品を多く取る傾向が強い	一部
根菜・球根類	・ ジャガイモ、にんじん、しょうが、にんにく、サツマイモなどが該当 ・ インドのジャイナ教では、掘り起こす際に小生物を殺傷することから、食べることが禁じられている	一部
五葷（ごくん）	・ にんにく、にら、ねぎ（玉ねぎ）、らっきょう、あさつきなど ・ 厳格な仏教徒とヒンドゥー教徒は、臭いが強く修行の妨げになるとの理由から、食べることが禁じられている	一部

ベジタリアンに対応した調理器具等に関する留意点

項目	留意点や対応法	対象者等
調理器具	・ 厳格なベジタリアンには、肉類を料理した調理器具が使われることを忌避する人もいる	全般
特定期間	・ 特定の日時や特定の期間(お釈迦様が生まれた期間など)に限定してベジタリアンになる場合もあるため、注意が必要	特にアジアのベジタリアン
食事の同席	・ ノンベジタリアンと食事を同席することを拒否する人がいる	特にインドのベジタリアン

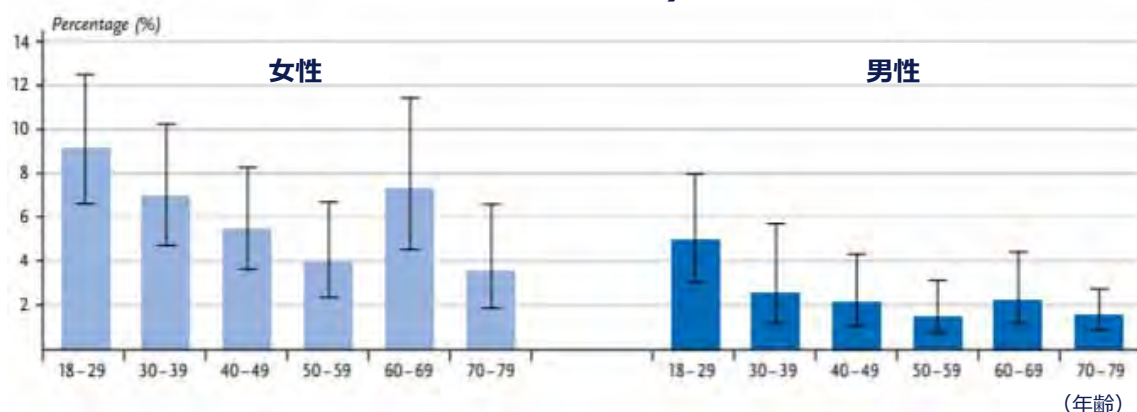
出所：国土交通省「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」（2008年2月）

諸外国における状況：ドイツ(1)

■ ベジタリアン、ビーガンに関する動向

- ✓ ドイツの人口は約8,300万人で、その10%、約800万人がベジタリアン、ビーガンは全人口の約1%、約90 万人（2016年VEBU：ドイツベジタリアン連盟調べ）と推定されている。
- ✓ 一方、ドイツの調査機関RKI (Robert Koch Institute)が2011年に実施した健康調査*では、ベジタリアンは4.3%(女性：6.1%、男性：2.5%)と推定されており、年齢階層別にみると18-29歳の階層が男女共に最も高く(女性：9.2%、男性：5.0%)、次いで60-69歳の女性（7.3%）が高い。また、男性よりも女性、より高学歴で都心部に住んでいる人の方がベジタリアン比率が高いと推定されている。

年齢階層別ベジタリアン比率
(2011年)



出所：RKI (Robert Koch Institute) Journal of Health Monitoring 2016

ビーガン用の棚を持つ自然食品店



ドイツの豆腐



出所：ぐるなびPro 海外トレンドレポート 2014 ドイツ発 新しいおいしさでブームのビーガン料理
https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_7/a_1398/

諸外国における状況：ドイツ(2)

■ ビーガン向けのレストラン、料理

- ✓ 「Vegan for fit」という料理本は、30日間の献立とダイエットプログラムを紹介しており、ドイツのビーガン料理人気の火付け役になったとも言われている。他にもビーガン用のレシピを載せた料理本や雑誌がある。
- ✓ ビーガン向けレストランはベルリンやミュンヘンに多数あるといわれている。



出所：ぐるなびPro

https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_7/a_1418/

ビーガン用の料理本の例

- ビーガン料理の多様さを伝えるシェフとしてドイツで有名なビョルン・モシンスキー
- ビーガン用のレシピ開発を手がけ、料理本も出版している

ミュンヘンのマックス・ペット (Max Pett) のメニュー例 (牛肉ではなく、テーブルビートを使ったカルパッチョ)



- 牛肉の代わりに、テーブルビート(赤カブに似た野菜)を使用。
- グリルしたアンズタケ(食用キノコ)とノヂシャ(サラダに使われる若葉)で盛り付け
- アルコール入り飲料は提供せず、ノンアルコールワインを提供

ミュンヘンのカフェ・イグナツ (Café Ignaz) のメニュー例 (フルーツタルト)



出所：ぐるなびPro

https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_7/a_1398/

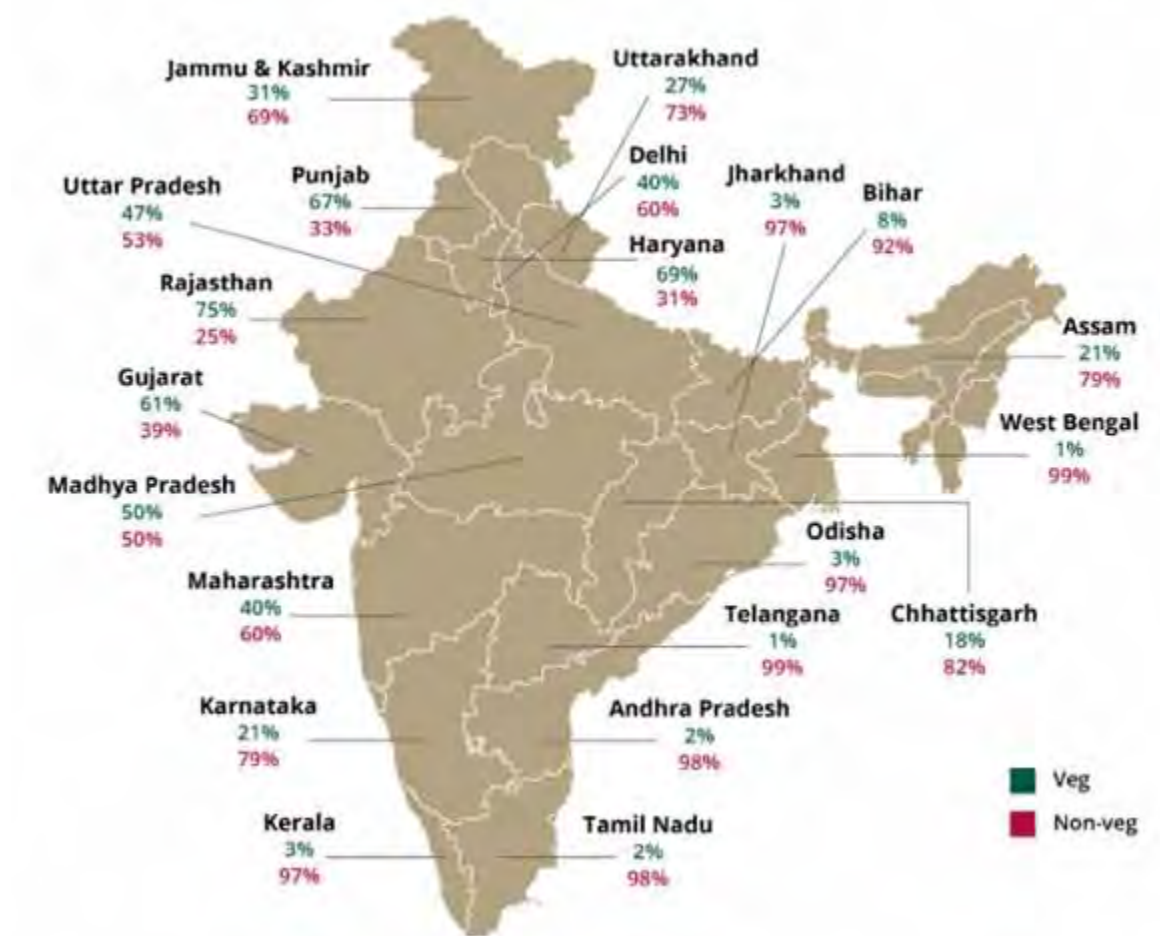
- 卵やバターを使わず、植物性のものばかりを使う。
- 通常はタルトの中にカスタードクリームを流してむが、同店ではバナナと豆腐をペースト状にしたものを用いる。
- 土台のタルト生地には、普通的小麦粉ではなく、スペルト小麦とカムット小麦の粉を使用。

諸外国における状況：インド(1)

■ ベジタリアンに関する動向

- ✓ インドの人口は13.5億人で、その29%、約4億人がベジタリアンとされ、世界で最もベジタリアンの多い国である。しかし、地域によりベジタリアンの比率は大きく異なり、北西部の州では7割程度、南部の州では1～3%とされている。
- ✓ インドの菜食主義は、仏教とジャイナ教が導入された紀元前6世紀に始まり、以降進化してきたといわれる。現在はインド国民の8割程度がヒンドゥー教徒であり、ベジタリアンの多い要因とされている。なお、ヒンドゥー教徒以外のムスリム、キリスト教徒、シク教徒、仏教徒、ジャイナ教徒にもベジタリアンが存在するとされている。
- ✓ 一方で、年齢が若い層、男性ではノンベジタリアンも増加していると言われている。

インドの各州におけるベジタリアンとノンベジタリアンの比率



出所：インド共和国「インドベジタリアン市場 2018」

諸外国における状況：インド(2)

■ ベジタリアン・マーク表示制度

- ✓ 食品の加工、製造、輸出、輸入に携わる事業者は、インド食品安全基準管理局(Food Safety and Standards Authority of India : FSSAI)の「食品安全と基準法 (Food Safety and Standards Regulations 2011 : FSS)」により、ベジタリアン・マーク表示制度を遵守することが求められている。
- ✓ ベジタリアン用の食品については、主表示面の製品名のすぐ近くに緑色のシンボルマークを、非ベジタリアン用の食品については、主表示面の製品名のすぐ近くに茶色のシンボルマークを表示する必要がある。レストランメニューにおいても、ベジタリアン用、非ベジタリアン用のマーク表示が必要である。



ベジタリアン（左）と非ベジタリアン（右）
向けマークのある即席麺



非ベジタリアン向けマークのある
チキンソーセージ



ベジタリアン向けマークのあるコカ・コーラ



インドのレストランメニューの表示例



出所：東北畜産学会報「インドネシアのハラール表示とインドのベジタリアン表示」（2015年1月）

諸外国における状況：インド(3)

- 世界中のユーザーの情報を基にしたベジタリアンレストランの検索サイトでは、インドでは、789件が登録（2020年2月9日現在）されている。
(<https://www.happycow.net/asia/india/>)
- 都市別には、ムンバイ(89件)、バンガロール(76件)、ニューデリー(54件)、チェンナイ(49件)等に多く見られる。

インドのベジタリアン（ビーガン）レストランの例



● Carrots（バンガロール）

- ・インドで最初のビーガンレストランで、グルテンアレルギーの人にも対応
- ・メニューは乳製品を含まないが、ティラミスには多くのファンがいる



● 詩人とオート麦/

The Terrassen Café(ハイデラバード)

- ・完全にビーガン対応のメニューを提供
- ・バナナやクルミのケーキと一緒に豆乳やコナツミルクを入れたコーヒーを飲みたい人向け



● The Holy Tree/聖なる木 (ルディアナ)

- ・ビーガン料理とグルテンフリーのレストラン
- ・メインコースからデザートまでさまざまな料理が用意されている



● Bean Me Up Cafe (ゴア)

- ・多くの種類のデザート、宿泊施設を提供
- ・メニューは、セイタン（モックミート）、テンペ、ヤムチップ、デザート（バナナスプリット、ティラミス、ピナコラーダなど）など多数

出所： INDIAN VEGAN RESTAURANTS: The Ultimate Guidebook
<https://www.veganfirst.com/article/indian-vegan-restaurants-the-ultimate-guidebook>

諸外国における状況：英国(1)

■ ベジタリアンに関する動向

- ✓ 英国は欧米ベジタリアン発祥の国で、ベジタリアン市場をリードする国とされている。
- ✓ 「ベジタリアン」という言葉は、英国ベジタリアン協会（The Vegetarian Society of the United Kingdom Limited）の前身である「Alcott House」が1840年に出版した書物の中で初めて登場した造語であり、元々環境保護や動物愛護といった倫理的な理由に由来していた。
- ✓ 英国の人口は6,700万人で、その14%、940万人程度がベジタリアンとされている。うち、ビーガンは全人口の1.2%、約60万人だが、2014年から2018年の4年間で4倍に増加したと言われている。増加の背景には動物愛護、環境保護、健康志向があるとされる。

出所： JETRO 「英国におけるベジタリアン・ビーガン市場調査」（2019年7月）
JETRO 「英国ベジタリアン食品調査」（2015年3月）

英国ベジタリアン協会が提案する ベジタリアンのとるべき食事

英国ベジタリアン協会では、「Vegetarian Eatwell Guide」を公表している。これは英国公衆衛生庁(PHE)が2016年から公表している、健全な食生活のためのガイド「Eat Well Guide」のベジタリアン対応版である。「Eat Well Guide」では、果実、野菜及びデンプン質の炭水化物を多めに、加糖食品及び加糖飲料は少なめに摂取するのが、健全な食事であると助言しているが、肉と魚を含んでいるため、これを除いたものとなっている。肉と魚の代わりとなるたんぱく源として、豆類等の摂取等を薦めている。



出所：The Vegetarian Society of the United Kingdom（英国ベジタリアン協会）Vegetarian Eatwell Guide
拡大版ダウンロードサイト：<https://www.vegsoc.org/wp-content/uploads/2019/02/Vegetarian-Eatwell-Guide.pdf>

諸外国における状況：英国(2)

■ 英国ベジタリアン協会による認定基準

英国ベジタリアン協会が認定(trademark)を与えるのに満たさなければならぬ基準は、以下の通り。

①ベジタリアンの基準

- と畜に起因した成分等は一切含まれていない
- 放し飼いの卵のみ使用
- 生産中に相互汚染がない
- GMOフリー（遺伝子組換え農産物を含まない）
- 動物実験は実施または受託していない



②ビーガンの基準

- 動物由来の成分を含まない
- 生産中に相互汚染がない
- GMOフリー（遺伝子組換え農産物を含まない）
- 動物実験は実施または受託していない



出所：The Vegetarian Society of the United Kingdom（英国ベジタリアン協会）

英国ベジタリアン協会が提案する昼食用のレシピ例



ライ麦サワー種のグリル豆腐ルーベンサンドイッチ （以下を利用）

- サワー種ライ麦パン、充填豆腐
- 赤キャベツ、オリーブオイル、カレー粉、ニンニク、コショウ、ピクルス、アボカド、スモークされたビーガンチーズ（大豆等を原料とした、動物性食品が除外されたもの）、マーガリン



発芽種子、ショウガ漬け、ゴマを添えたグリルテン 麺の弁当（以下を利用）

- 米を利用した麺、テンペ
- 発芽レンズ豆とアルファルファの種子混合
- オリーブオイル、たまり(しょうゆの一種)、ゴマ、タマネギ
- ショウガ漬け、ワサビ

出所：Vegetarian Society Featured Recipe（英国ベジタリアン協会）

<https://www.vegsoc.org/recipes/grilled-tofu-reuben-sandwich-on-rye-sourdough/>

<https://www.vegsoc.org/recipes/bento-box-of-sprouted-pulses-noodles-tempeh-ginger/>

コラム【台湾の素食】

■ 台湾のベジタリアンの動向

- ✓ 台湾のベジタリアンは、全人口の13%、300万人以上と言われている。

■ ベジタリアンと素食の違い

- ✓ 中国語でいう「素食」は、英語でいう「ベジタリアン」なので、台湾素食＝ベジタリアンと思いがちだが、異なる部分もある。それは、素食では宗教的に肉、魚、卵、乳製品以外にも、五葷（ごくん：にんにく、にら、ねぎ（玉ねぎ）、らっきょう、あさつきなど）を食べないという点である。例えば、材料がキャベツ、にんじん、なすを使った「季節の野菜炒め」という料理があり、これの味付けにんにくが入っていた場合、厳格な素食の人は、食べることができない。「ベジタリアンが食べられるもの＝素食の人が食べられるもの」ではないので、注意が必要である。

■ 台湾ベジタリアンの分類

- ✓ 台湾のベジタリアンでも、人によって、食べるものが異なり下記のように4つに分類されている。（複雑なため簡略化）

	肉	魚	卵	牛乳・乳製品	五葷
全素/純素	×	×	×	×	×
奶素	×	×	×	○	×
蛋素	×	×	○	×	×
蛋奶素	×	×	○	○	×

出所：一般社団法人日本素食振興協会、他サイト複数より
ベジ大国台湾、現場レポート 第2弾（2019年3月16日）

① ハラル

② ベジタリアン

③ コーシャ

1. コーシャに関する基礎知識
2. 諸外国における状況

	(アルファベット順)
カナダ	(Canada)
イスラエル	(Israel)
米国	(USA)

コラム【ユダヤ教徒に配慮した食事提供】
コラム【コーシャの認証制度】
コラム【コーシャ関連のアンケート結果】

④ グルテンフリー

1. グルテンフリー食品に関する基礎知識
2. 諸外国における状況

コーシャに関する基礎知識

- 「コーシャ（KOSHER）」とは、ユダヤ教の聖典、旧約聖書に基づく食規定であり、ヘブライ語で「相応しい状態」「適正」を意味し、ユダヤ教徒が食べても良いものを指す。
 - ・ 肉類（鳥以外）は、蹄が分かれており、かつ、反芻をするもの（牛、羊、山羊、鹿など）のみがコーシャである。豚、馬、ウサギ、犬、ラクダなどは非コーシャである。
 - ・ 鳥類は、アヒル、ニワトリ、カモなどがコーシャである。鷲、カモメ、カラス、ダチョウなどの猛禽類等は非コーシャである。
 - ・ 水産物は、鱗とヒレのついている海魚、川魚がコーシャである。タコ、イカなどの軟体類、エビなどの甲殻類、ウナギ、貝類などは非コーシャである。
 - ・ 肉製品と乳製品の混食は禁止されている。敬虔なユダヤ教徒は、チーズバーガーを食べず、また、肉製品を食した後は、一定の時間を経過してから乳製品を口にする。
- 米国やカナダでは、安全・安心のイメージが高いため、ユダヤ教徒以外でもコーシャ食品のニーズがあると言われている。

出所：JETRO「日本産農林水産物・食品輸出に向けたコーシャ調査報告書」（2014年3月）

コーシャにおける動物に関する3つの規定

対象	概要	備考
適切な動物である (きよい動物)	牛、羊、山羊、鶏、七面鳥は食べられる - 豚は食べられず、調味料や添加物中豚成分含有の「ゼラチン」「ラード」等も食べられない - 魚類では、タイ、マグロ、イワシ、サケ、サワラ等のやサケの卵のイクラは食べてよい - ウナギ、鯨、タコ、イカ、エビ、カニ、貝は食べられない - 爬虫類、昆虫類は食べられない	「蹄が分かれていて、かつ、反芻する」動物の肉は食べてよい 「ひれとうろこを持つ」魚は食べてよい
適切な屠殺方法	- 専門屠殺者がユダヤ教の戒律に従い屠殺・処理 - 動物に苦痛を与えずに迅速に屠殺 - 浸水処理、火あぶり、塩漬けにより血抜き処理	
適切な食事方法	- 肉類と乳製品は一緒に食べられない - 中間類（野菜、卵、魚、豆乳等）は、肉類と乳製品と、それぞれ一緒に食べてよい - 肉類を食べた後は、原則6時間経てば乳製品を食べられる - 調理器具については、肉類を調理するものと、乳製品を調理するものとを分ける	- 消化の過程で体内で混ざすることを懸念する - 乳製品を食べた後は、口をゆすいだ後に肉類を食べてよいという解釈もある

出所：国土交通省中部運輸局「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」（2018年2月）

諸外国における状況：カナダ

■ コーシャ人口と認証

✓ カナダのユダヤ教徒は、全人口の約1%、約39万人とされる*。

(*Berman Jewish Databank「World Jewish Population, 2018」推計)

✓ 食品に「コーシャ」対応の表示をするには、食品はカシュルー（Kashruth—ユダヤ教戒律に適合した物、適正食品）であることの要件を満たす必要がある。

出所： Canadian Food Inspection Agency “Canadian Food Labelling Requirements January 2018”

✓ カナダ最大のコーシャ認証機関であるCOR(The Kashruth Council of Canada)は、現在、世界中の1,000の施設で約70,000以上の製品を認証しているとされている。

出所： COR (The Kashruth Council of Canada)

■ コーシャに係る市場（食品、レストラン等）

✓ コーシャ食品購買者の45%はユダヤ教徒だが、25%は安全志向の人、20%はムスリムと言われている。また、コーシャ食品市場の規模は約5.7億ドル（2008年時点）と推計されている。

✓ カナダのユダヤ教徒の人口の50%はトロント、27%はモントリオールに居住しているため、特にトロントにコーシャレストランが多いといわれている。

出所： Value Chain Management Centre “Assessing the Opportunities and Challenges Facing Canada’s Specialty Food Industry” (2011年6月)

COR認証における寿司について



- コーシャレストランには、寿司を出す店がかなりあるが、寿司にはいくつかの懸念点があり、コーシャ認証が必要とされる。
- 具体的な例の1つは、乾燥した海苔であり、そこには昆虫や甲殻類が含まれる可能性があり、レーザー技術で選別している場合がある。

出所： COR (The Kashruth Council of Canada)
https://www.cor.ca/view/123/is_sushi_kosher.html

諸外国における状況：イスラエル

- ✓ イスラエル人口約880万人の75%、約660万人がユダヤ教徒であり、世界のユダヤ教徒1,460万人の45%を占めるとされる*。（*Berman Jewish Databank「World Jewish Population, 2018」推計）
- ✓ 市販の食材のほとんどがコーシャ認証を受けた食品であるとされる。
- ✓ 大手スーパーマーケットチェーン、ホテルチェーン、レストランの多くはコーシャ食品のみを提供しており、コーシャ食品の流通シェアは全体の8割を超え、その多くがコーシャ認証を受けたものとされる。
- ✓ 日常的な食品は、原料により「肉類コーシャ」、「乳製品コーシャ」、どちらの原料も含まない「パラベ・コーシャ」（砂糖、塩、小麦粉など）の3つに分類・分別され、販売されている（肉製品と乳製品の混食禁止のため）。
- ✓ 非コーシャ食品について、非コーシャであることの表示義務や販売規制はない。
- ✓ 輸入される食品をコーシャとして流通させるためには、コーシャ認証に加え、通関時の政府機関による認可が必要である。
- ✓ テルアビブ市だけで60件以上のSUSHIレストランがあり、コーシャに対応し高い評価を得ているレストランもあるとされる。

出所：JETRO「日本産農林水産物・食品輸出に向けたコーシャ調査報告書」（2014年3月）
Berman Jewish Databank World Jewish Population, 2018

イスラエルにあるコーシャ和食レストランの例



● Nini Hachi

- テルアビブの中心部にあるコーシャ和食レストランで、寿司、魚、ラーメン、鉄板焼き等提供。多様な麺料理、妊婦のための料理が特徴



● Kanki Sushi

- 寿司だけでなく、さまざまな日本のフュージョン料理を提供しており、現地で人気がある。

出所：Trip Adviser テルアビブの和食xコーシャレストラン
https://www.tripadvisor.jp/Restaurants-g293984-c27-Tel_Aviv_Tel_Aviv_District.html

諸外国における状況：米国

■ ユダヤ教徒以外にも広がるコーシャ市場

- ✓ 米国のユダヤ教徒は、全人口の約2%*、570万人だが、コーシャ食品を求める消費者は1,200万人以上とされる。これは、コーシャ食品が、原料のトレーサビリティ確保、ラビ(ユダヤ教徒の宗教指導者)の実地検査による製造工程確認といった認証プロセスを経ていることから、安全・安心のイメージが高いためと考えられている。(*Berman Jewish Databank「World Jewish Population, 2018」推計)
- ✓ このため米国では、コカ・コーラ、クラフト、ユニリーバ、ネスレといった食品製造大手、コストコ、ウォルマートなどの大手小売りの自社ブランド製品、スターバックスコーヒーなどの大手飲食チェーンにもコーシャ認証を取得した製品が多く並ぶ。

■ コーシャ認証とコーシャレストランの状況

- ✓ ニューヨークに本部を構えるコーシャ認証団体オーケーコーシャ（OK Kosher）は、約2,200社、約40万製品に及ぶコーシャ認証を行い、レストランに対しても多くの認証実績がある。
- ✓ ニューヨークには、ユダヤ/コーシャ料理店も300件以上あるとされる。
- ✓ 日本食の中でも特に寿司はコーシャと相性がよく、ニューヨークではコーシャと認められた寿司は人気があるという。

出所：JETRO「日本産農林水産物・食品輸出に向けたコーシャ調査報告書」（2014年3月）

オーケーコーシャ（OK Kosher）の認証レストラン



出所：OK Kosher Certification
<http://www.ok.org/consumers/ok-certified-restaurants/>

外食をする場合、正統派の人は、コーシャ認証を取得しているレストランのみに行くが、保守派は、肉類と非コーシャ海産物を避ければよいと考え、普通のレストランにも行く人が多い。

一般的な食品以外に与えられる特定の認証として、以下があげられる。

- 乳製品には、「Cholov Yisroel（チョロブ・イスロエル）」という非コーシャ動物のいない農場で飼われた乳牛の生乳を利用している製品
- パンや焼き菓子、ケーキなどのオーブンで焼いた食品は、「Pas Yisroel（パス・イスロエル）」という小麦粉、大麦、オーツ麦、スペルト小麦、ライ麦を原料として、正統派ユダヤ教徒がオーブンで焼いた製品
- 食肉、食肉加工施設、調理エリア、冷蔵庫、冷凍庫を厳格に管理している、など

ただ、これらの認証を受けた食品をコーシャ専門店が多く存在するニューヨーク以外で入手することは困難との指摘がある。

出所：JETRO「日本産農林水産物・食品輸出に向けたコーシャ調査報告書」（2014年3月）

コラム【ユダヤ教徒に配慮した食事提供】

飲食施設での対応

■ 個人に合った対応、食材に対する留意点

- ✓ コーシャについては、個人によってその遵守度も違い、出身地や家族の伝統により食べられるものも異なり、ラビ（ユダヤ教の宗教指導者）によっても解釈が異なるといわれている。
- ✓ 飲食店施設においても、ユダヤ教に関する戒律を把握した上で、個人それぞれに合った対応をすることが望まれるといわれている。

出所：国土交通省中部運輸局 「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」（2018年2月）

飲食店施設において注意すべきこと

- ・ 飲食施設での対応について記載した以下の内容はユダヤの戒律に則るものであり、全てのユダヤ人がこれを重要視するものではありません。
- ・ 正統派ユダヤ人など、戒律に厳格な方を迎える場合は以下の内容をご留意下さい。
- ・ 原則、お客様に合わせた対応が必要となるため、どのような対応が必要かはその都度確認をしましょう。

対象	概要	備考
食器・調理器具	・ 食器・調理器具は、肉類用と乳製品用で分けることを望む方もいる。 ・ 本格的なコーシャレストランの食器は、新品であること、あるいはコーシャ消毒済みであることを示すため、ビニール袋に入れて出されている。	・ ラップを二重に巻けば他の食材調理に兼用したオーブンを使用してもよいとされている。
洗浄	・ 食器・調理器具を洗う洗剤も、禁止されている動物の油（ラード、鯨油等）が使われていないか聞かれることがある。	・ 乳製品と肉類、それぞれ専用のスポンジがあるとよい。
火	・ 調理に使う火はユダヤ人がおこす必要 ・ 一度ユダヤ人がおこした火をろうそく等の種火として残せば、それをコンロ等に移すことは可能	
出汁・味付け	・ 乾物類は天日で乾かしたものは食べられるが、機械乾燥を室温以上で乾かしたものは「調理をした」と見なされるので、非ユダヤ人がこの乾燥をした製品は食べられないという人もいる。	・ 出汁や味付けに使用されるものを、問われることがある。
食事・食器の持込	・ ユダヤ教の戒律に厳格な方は、コーシャ食材をラビから取り寄せ、ケータリングやホテルの一角を借りて調理をしたいと要望されることがある。 ・ ビュッフェ会場では、フォーク、ナイフ、皿などの食器類を、自分で持ち込んでいる人がいる。	・ 持ち込みを許可してくれる飲食店施設、ホテルの協力が必要

出所：国土交通省中部運輸局 「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」（2018年2月）

コラム【コーシャの認証制度】

コーシャの認証制度

■ 認証機関

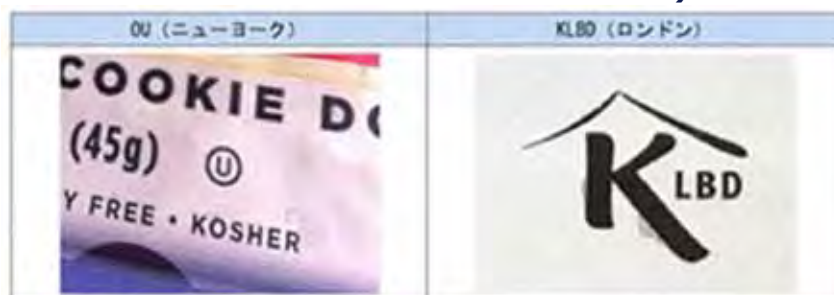
- ✓ ユダヤ教師最高評議会によると、コーシャ認証は、同評議会が指定する機関・団体だけが実施しているという（コーシャ認証を行っている組織は全世界に921カ所あるが、同評議会が正式に承認している組織は95カ所のみ）。
- ✓ 認証を行っている機関・団体は、同評議会に承認された組織を含め、以下のとおり大きく3つのグループに分けられるといわれている。
 - ① ユダヤ教師最高評議会が承認した95カ所の機関・団体
 - ・このグループが発行する認証を取得すれば、イスラエル国内の大手スーパーマーケット・チェーンでの流通が可能になる。また、欧米などのコーシャ市場へも容易に参入できる。
 - ② ①の95カ所の団体・機関のうち、さらに厳しい基準（グラッド・コーシャ）の認証を発行している団体・機関
 - ・このグループが発行する認証は、「超正統派」と呼ばれる。信仰心の強いユダヤ教徒を対象にしている認証のため、市場シェアは非常に小さい。ただし、この認証を取得すれば、政府関連施設を含む、イスラエル国内すべての場所で販売が可能となる。
 - ③ ユダヤ教師最高評議会が承認していない826カ所の機関・団体
 - ・このグループが発行するコーシャ認証は、イスラエル国内では通用する場所が限られ、販売先は一部のノン・コーシャ・スーパーマーケットなどに限定される。欧米などの市場ではコーシャ認証として認められなかったり、販売できなかったりする場合もある。

■ 認証方法等

- ✓ ラビ(ユダヤ教の宗教指導者)による生産ラインの確認が必要
- ✓ 食品製造工場の生産ラインと生産されている食品の成分表の確認が必要
- ✓ コーシャの認証書は、通常1年ごとに更新、手続きは担当ラビが実施

出所： JETROビジネス短信 食品市場参入にはコーシャ認証取得が有利（イスラエル）（2011年01月）

コーシャ認証マークの例（OU、KLBD）



出所： 国土交通省中部運輸局「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」（2018年2月）

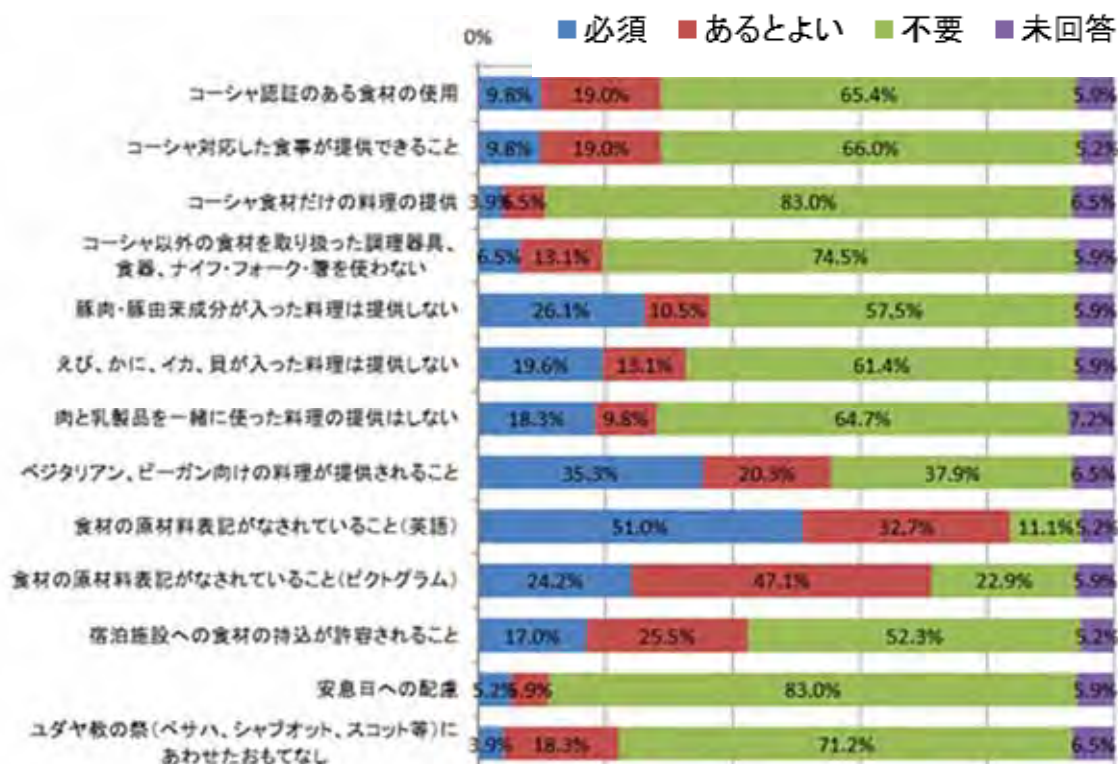
コラム【ユダヤ人として対応してもらいたいこと(アンケート結果)】

■ イスラエル国籍の人へのアンケート結果

- ✓ 「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」(国土交通省中部運輸局)に掲載されているアンケート調査結果では、イスラエル国籍の人は、「食材の原材料表記がなされていること(英語)」を必須とする割合が最も多く、「ベジタリアン・ビーガン向けの料理が提供されること」、「豚肉・豚由来成分が入った料理は提供しない」が続く。
- ✓ 「コーシャに対応した食事が提供できること」、「コーシャ認証のある食材の使用」は「必須」と「あるとよい」を加えても3割以下であった。
- ✓ ただし、イスラエル国籍以外のユダヤ教徒は、コーシャ対応を重視するという傾向もあるとされる。(下図以外の結果)
- ✓ また、同じアンケートで、イスラエル国籍の人の宿泊施設で重視する項目としては、交通の便、価格、知人からの評判、客室の機能などがあげられた。

出所： 国土交通省中部運輸局「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」(2018年2月)

参考資料 ユダヤ人として対応してもらいたいこと (イスラエル国籍153人へのアンケート結果)



出所： 国土交通省中部運輸局「訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック」(2018年2月)

① ハラル

② ベジタリアン

③ コーシャ

④ グルテンフリー

1. グルテンフリー食品に関する基礎知識

2. 諸外国における状況

	(アルファベット順)
イタリア	(Italy)
英国	(UK)
米国	(USA)

グルテンフリー食品に関する基礎知識

■ グルテンフリー食品について

- ✓ グルテンとは、小麦、大麦、ライ麦等に含まれる主要なたんぱく質であるが、グルテンの摂取で、一部の人に慢性的な小腸の炎症性疾患(自己免疫疾患)を引き起こすセリアック病等の健康被害が生じるとされている。
- ✓ グルテンフリー食品とは、本来ならグルテンを含む食品に小麦粉の代替品を使用するなどして、グルテンの含有量を一定値以下に抑えたものを指す。
- ✓ 欧米では、セリアック病患者が増え続けていると言われている。また、米国においては健康志向層を含めたグルテンフリー食品市場が拡大していると言われている。

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

グルテンフリー食品に関する概要

項目	説明
グルテン	• 小麦、大麦、ライ麦等に含まれる主要なたんぱく質 • パンやケーキ、麺類の粘り気や弾力を形成する • グルテンを含む生地を発酵させると炭酸ガスが発生し、生地を膨らますことができ、パンやケーキに適する
グルテンの健康への影響とグルテンフリー食品	• グルテンの摂取により、一部の人に健康被害が生じるとされる ➢ セリアック病：グルテンが原因となる小腸の炎症性疾患。栄養素の吸収不全による栄養障害等を引き起こす ➢ 小麦アレルギー：小麦に含まれるたんぱく質に反応する即時型のアレルギー。息苦しさや意識障害を引き起こす ➢ グルテン過敏症：両病以外の消化器系疾患（遅延性）。腹部の膨満感、下痢、疲労、頭痛等を引き起こす • 本来ならグルテンを含む食品のグルテン含有量を一定値以下に抑えたものをグルテンフリー食品と言い、様々な製品が発売されている
グルテンフリー食品市場の拡大に至る経緯	• 従来は患者食としての位置付けだった • 2002年頃より、最大市場である米国において、患者ではない健康志向層も含めたグルテンフリー市場が拡大 • FDA(米国食品医薬品局)がグルテンフリー表示の規則案を提示した2007年頃、グルテンフリー食品のブームが始まったとされる • スポーツ選手やモデル・有名人が取り入れたこともあり、欧米で大きなブームに
製品例	• ベーカリー製品、シリアル、パスタ、ピザ、麺類 • 菓子、惣菜、ベビーフード、調味料、ソフトドリンク、アルコール
消費者層	• 患者（小麦アレルギー、セリアック病、グルテン過敏症） • 患者以外（オーガニックやグルテンフリーを好む健康志向層）

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた 欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

グルテンフリー食品に関する基礎知識

■ グルテンフリー食品の流通と販売

- ✓ 欧米では、グルテンフリーのパン、ビスケット、ケーキ・マフィンの取扱いが多く、価格は非グルテンフリー製品の約1.5～2倍程度
- ✓ 健康/自然派食品店、一般的な小売店などで販売されている

■ グルテンフリーの表示と認証

- ✓ 米国・欧州共にグルテンフリーと表示することができるのはグルテン含有率が20ppm/kg以下の加工食品のみ。届出は不要だが、欧州では製造者がグルテン含有率が基準値以下であることを確認する検査を行う必要。
- ✓ 認証では、グルテン含有率について、米国は10ppm以下であることを、欧州は20ppm以下であることを保証することが主流といわれている。

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた 欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

グルテンフリーの表示に関する規制

	米国	E U（英国、イタリア含む）
主体	米国食品医薬品(FDA)	欧州委員会(EC)
規制内容	グルテン含有量20ppm/kg未満の製品のみ“グルテンフリー”訴求可能	- グルテン含有量20ppm/kg未満の製品のみ“グルテンフリー”訴求可能 - グルテン含有量20ppm/kg以下の製品のみ“グルテンフリー”訴求可能 - グルテン含有量100ppm/kg以下の製品のみ“超低グルテン”訴求可能 - 但し、乳児向け調製・補完食品への表示は禁止
届出・申請	不要	不要
製品テスト	不要(但し、製造者は製品がグルテン含有量20ppm/kg以下である責任を持つ必要あり)	必要（製造者はグルテンが基準値以下であることを確認する検査を行う必要あり。検査方式は定められておらず、各製造者の方法で構わない）

グルテンフリーに関する認証

	米国	英国（E U共通）
主体	グルテンフリー認証機構(GFCO)	Coeliac UK（欧州セリアック協会によるEU共通GF認証を実施）
認証内容	グルテン10ppm/kg以下保証	グルテン20ppm/kg以下保証
取得期間	1年	1年
取得費用	- 認証料：製品のグルテン含有リスクに応じて決定。製品数や製品売上とは連動しない - 総費用：76～86万円程と推計	- 認証料：EUにおける認証取得製品の売上に応じて決定 - 総費用：認証料に加え、検査費用や製品テスト費用（約2万円）が必要
取得のための審査	取得目安期間：GFCOへの申請後約2か月。準備を含めると3か月～1年程の場合もある	取得目安期間：Coeliac UKへの申請後約2か月。準備を含めると3か月～1年程の場合もある

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた 欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

諸外国における状況：イタリア

■ グルテンフリーに関する全般動向

- ✓ 欧州においては、グルテン関連患者数は全人口の1.3~15.0%とされ、これをイタリアにあてはめると、79~847万人となる。
- ✓ 一方、イタリアのセリアック病の診断は2012年から2017年にかけて57,899人増加し、年間平均10,000人の新規患者が診断された。イタリアのセリアック協会によると、イタリア人の約1%（約60万人）がセリアック病と言われている。

出所： NPO法人国内産米粉促進ネットワーク（CAPnet）「欧米でのグルテンフリー食品市場調査」（2018年3月）

■ 小売、外食でのグルテンフリー食の取り扱い動向

- ✓ 一般のスーパーマーケットでも独立したグルテンフリー商品コーナーがある。
- ✓ 下に示す、グルテンフリーに特化したガイドブックでは、4,000件以上のレストランやホテルが掲載されている。
- ✓ ミラノのベーカリーでは、グルテンフリー粉として、コーンフラワー、タピオカ粉、米粉、そば粉を使用している例がある。

イタリアにおける「グルテンフリー料理」提供のガイド、店舗例



● イタリアのグルテンフリー対応のガイドブック

- イタリア全土のグルテンフリーダイニングの所在地や価格帯、Web情報等を掲載
- 4,000件以上のホテル、B&B、レストラン、ピザ店、アイスクリーム店、グルテンフリーコミュニティに対応した健康食品店についての情報を網羅
- 多言語に対応しており、イタリア語、英語、ドイツ語、フランス語、スペイン語で記載されている。



● Mama Eat Street Food

- ローマにある、グルテンフリーのファーストフードを提供する店舗
- カルツォーネ、ハンバーガー、フィッシュアンドチップス、揚げドーナツ、アランチーニ、サンドイッチ等を提供



● 100%グルテンフリーのジェラートとコーン

- ローマには少なくとも以下の3つのグルテンフリージェラートショップがあるとされる
- Gelateria Fatamorgana
 - Grom Gelato
 - Fiocco di Neve:

出所： THE ESSENTIAL GLUTEN FREE GUIDE TO ITALY, Gluten Free Rome: A Celiac's Complete Travel Guide (2020)
<https://www.legalnomads.com/gluten-free/italy/>

諸外国における状況：英国

■ グルテンフリーに関する全般動向

- ✓ 英国国立医療技術評価機構によると、欧州におけるセリアック病患者は500万人以上で、増加傾向にあるとされる。なお、欧州セリアック協会によれば、受診者は患者の15%にとどまっており、診察を受けていない人を含めると実際の患者数は増えるという。

出所： NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク（CAP.N）「欧米・豪州等6か国、組織におけるグルテンフリー表示に係る調査報告書」（2017年3月）

■ 小売、外食でのグルテンフリー食品の取り扱い動向

- ✓ 小売店ではハイエンド店中心で、量販店では、各社とも専用棚を設けプライベートブランドも展開しているが、取扱い数は限定的。
- ✓ 高級レストランやチェーンレストラン、カフェにおいてグルテンフリーメニューを提供。日本・アジア食料店では、グルテンフリー醤油等に限定される。
- ✓ ロンドン等ではグルテンフリーのレストランやカフェがみられる。

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

英国における「グルテンフリー料理」提供の店舗例



● NICHE

- 2013年夏、セリアック病と診断されたパートナーと共同経営者によってオープンしたレストラン
- 地元の季節の食材を利用し、100%グルテンフリーのメニューを提供
- 手作りのパイ、英国とヨーロッパのクラシックでボリュームたっぷりの新鮮なサラダ、乳製品を含まないベジタリアン料理やビーガン料理も提供している



● Beyond Bread Bakery

- クロワッサン、デニッシュ、ケーキ、グラノーラなど、店内全てグルテンフリーの商品を提供
- 高血圧に悩むロシア人女性が、自身の経験から2015年にソーホー・スクエアの近くにカフェ（地下にベーカリーを併設）をオープン
- 店は評価も高く繁盛している模様だったが、2019年に閉店したとされる。

出所：各店舗ウェブサイト他

NICHE: <https://www.nichefoodanddrink.com/>

Beyond Bread Bakery: <https://ja-jp.facebook.com/GlutenFreeBeyondBreadBakery/>

諸外国における状況：米国

■ グルテンフリーに係る全般動向

- ✓ 米国ではグルテン関連患者数は、全人口の3.7~8.0%、1,200~2,600万人程度で、その8割近くはグルテン過敏症、残りがセリアック病や小麦アレルギーとされている。
- ✓ セリアック病患者の増加を受け、2007年にFDAがグルテンフリー表示の規則案を提案した結果、2008年以降、大手食品企業が次々とグルテンフリー食品を販売し始めた。（表示規則施行は2013年9月）
- ✓ 非患者でも、健康志向層のグルテンフリー食品のニーズが増加傾向にある。

■ 外食等でのグルテンフリー食の提供例

- ✓ 現在ではレストランや小売店、ファーマーズマーケットなどあらゆる場所でグルテンフリーの食品や料理が見られ、グルテンフリーのレシピ本も販売されている。
- ✓ Open Table というレストラン予約サイトで「グルテンフリー料理」というカテゴリでレストランを検索できる。（下左図参照）
- ✓ また、スタンフォード大、マサチューセッツ大、ミシガン州立大など、多数の大学がグルテンフリー学食を提供している。（下右図参照）

出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

予約サイトOpen Tableによる 「グルテンフリー料理」レストランの例



出所：予約サイト OpenTable
<https://www.opentable.com/promo.aspx?m=8&pid=630>

グルテンフリー学食 (スタンフォード大学等)

- ・スタンフォード大、マサチューセッツ大、ミシガン州立大など、多数の大学がグルテンフリー学食を提供
- ・アジアンフードとして米粉麺を提供する大学も存在

2014 アメリカ大学食堂視察 報告書

（4）視察のまとめ

③ アレルギー/グルテンフリー/ハラール

グルテンフリー・ヴェーガン対応を必ず行っている。グルテン (gluten) は、小麦、大麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成されるタンパク質の一種。パン、パスタ、ビール、シリアル、ケーキ、ビスケット、ピザ、シリアル、ケーキには欠かせない食品に多く含まれている。グルテンフリーの人はグルテンを摂取すると、下痢、吐き気や嘔吐、腹痛などの症状が表れる。



出所：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査」（2019年3月）

第2章 ムスリム・ベジタリアン向けアンケート調査結果

■ 調査概要

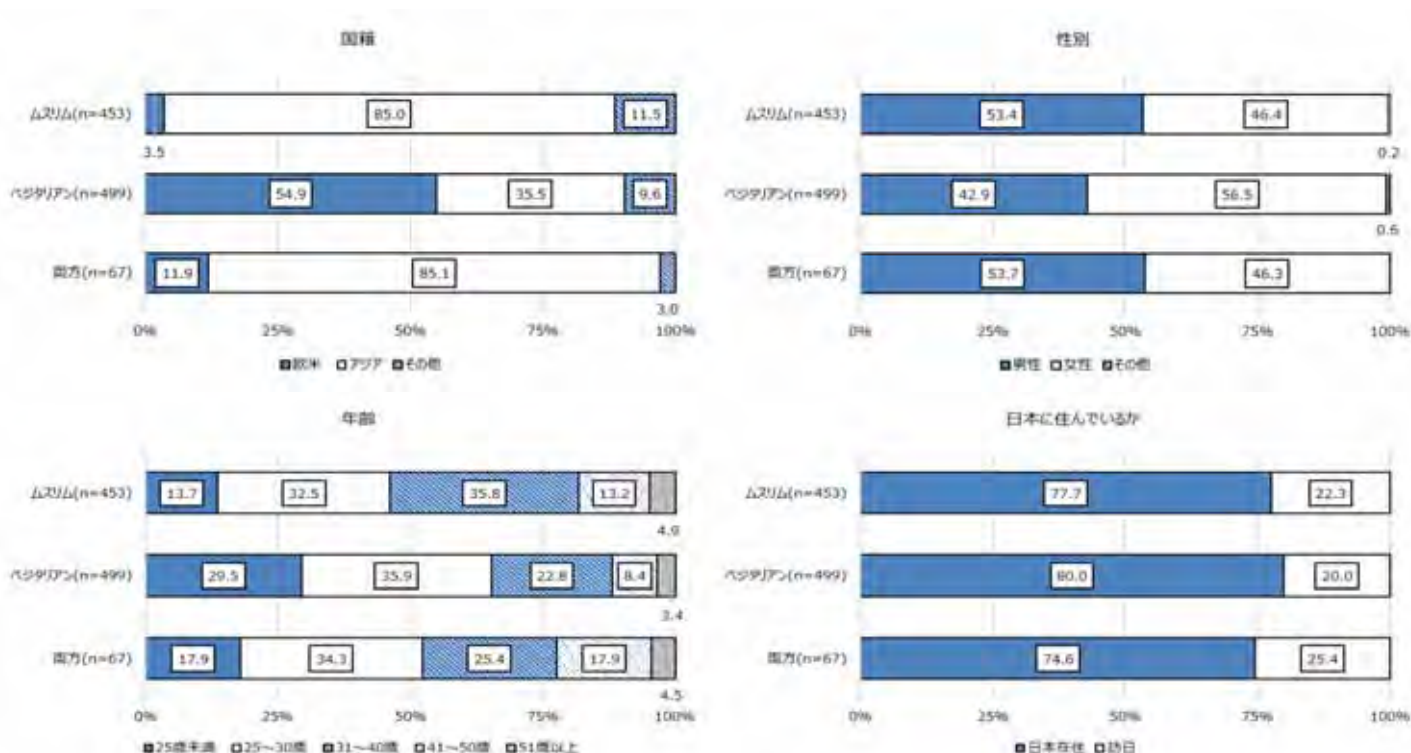
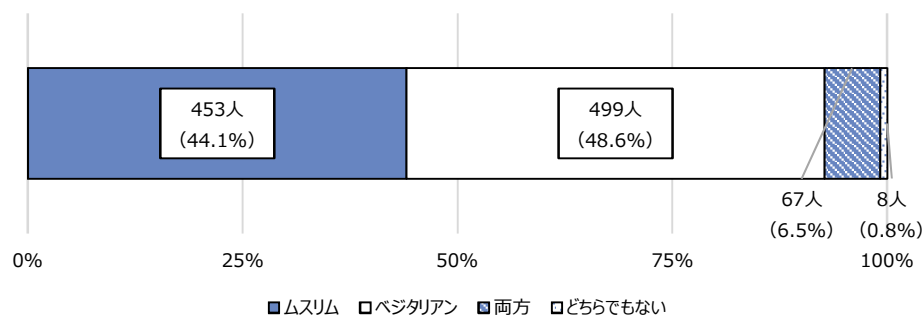
目的：訪日・在留外国人ムスリム・ベジタリアンの食に関する定量的な意識調査を実施し、我が国の外食事業者等の対応に資するものとする
対象：訪日・在留外国人ムスリム・ベジタリアン
調査方法：Webまたは紙面アンケート
実施期間：2019年11月～2020年1月
回答数：1,027人（ムスリム453人、ベジタリアン499人、両方67人、どちらでもない8人）

※アンケート結果には、「（ムスリムでもベジタリアンでも）どちらでもない」と回答した8人を含まない。また、ムスリムとベジタリアンの両方を兼ねる人の回答は、両方の要素が混在しているため、ムスリムの回答、ベジタリアンの回答に含めずに別掲とした。

※アンケート結果は、アンケート回答者個人の主観が反映されたものであることに留意されたい。

■ 回答者属性

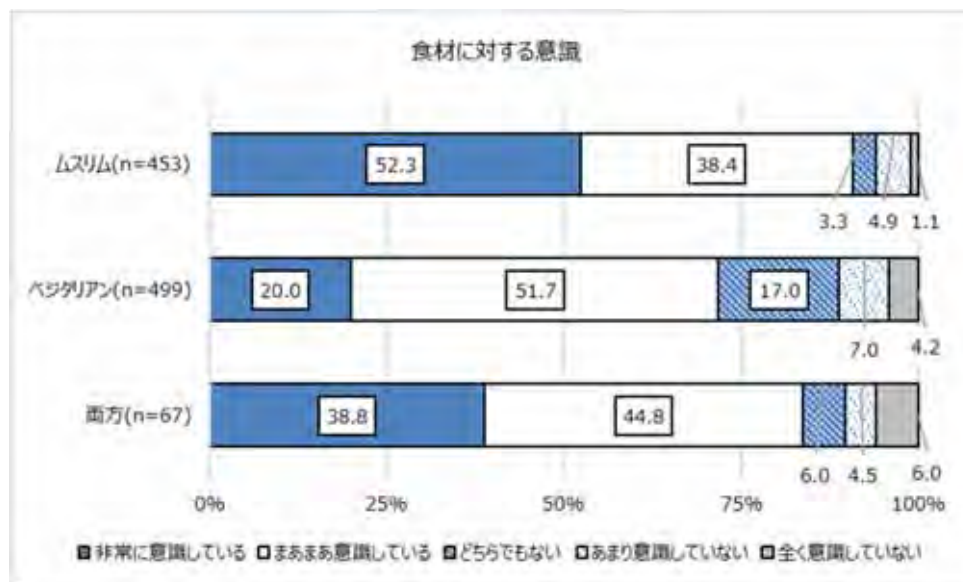
回答者（n=1,027）



アンケート

■ 食材に対する意識

ムスリム／ベジタリアンのため食材に対して意識している（「非常に意識している」または「まあまあ意識している」）と回答した割合は、ムスリム回答者で90.7%、ベジタリアン回答者で71.7%であった。



■ 避けている食材（アレルギー除く）

ムスリム回答者のうち、96.2%が豚肉を、91.8%がアルコール類を避けていると回答があった。

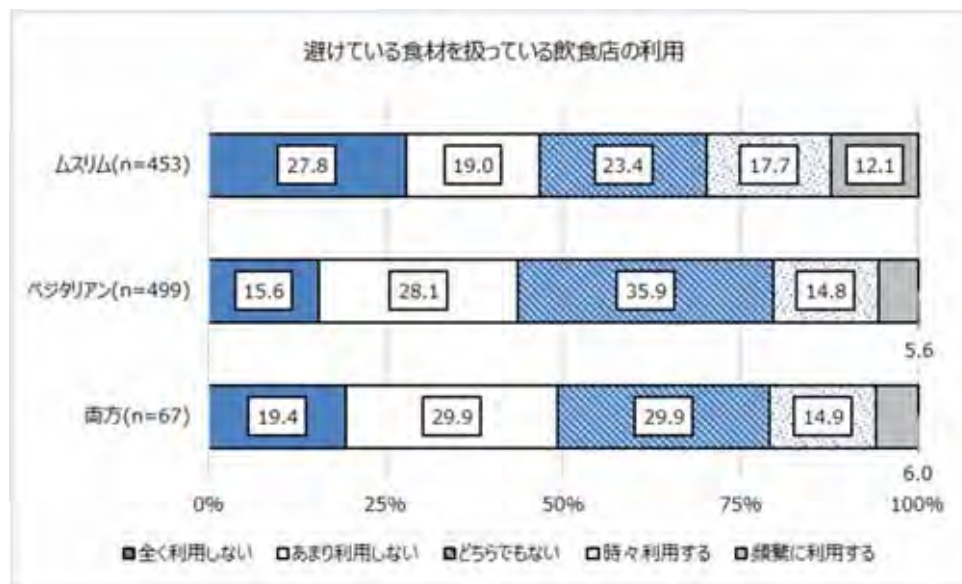
また、ベジタリアン回答者のうち、91.0%が豚肉を、83.4%がその他の肉類を、71.1%が動物性油脂類を避けていると回答があった。なお、ベジタリアン回答者のうち、魚類・甲殻類を避けていると回答したのは55.1%、乳製品を避けていると回答したのは33.1%、卵を避けていると回答したのは36.9%であった。



アンケート

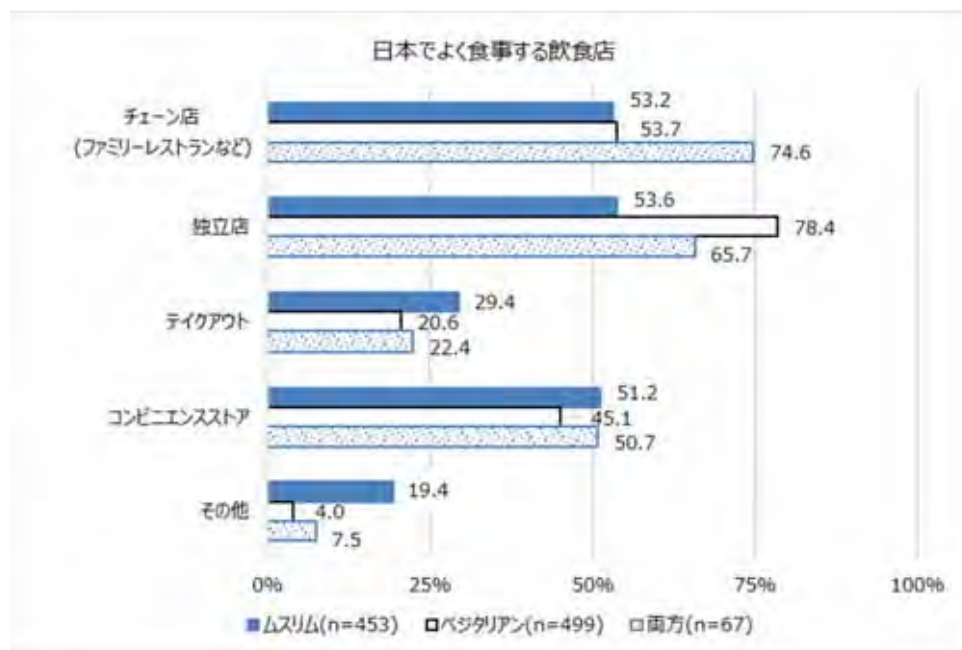
■避けている食材を扱っている飲食店の利用

避けている食材を扱っている飲食店を利用しない(「全く利用しない」または「あまり利用しない」と回答した割合は、ムスリム回答者で46.8%、ベジタリアン回答者で43.7%であった。



■日本でよく食事する飲食店

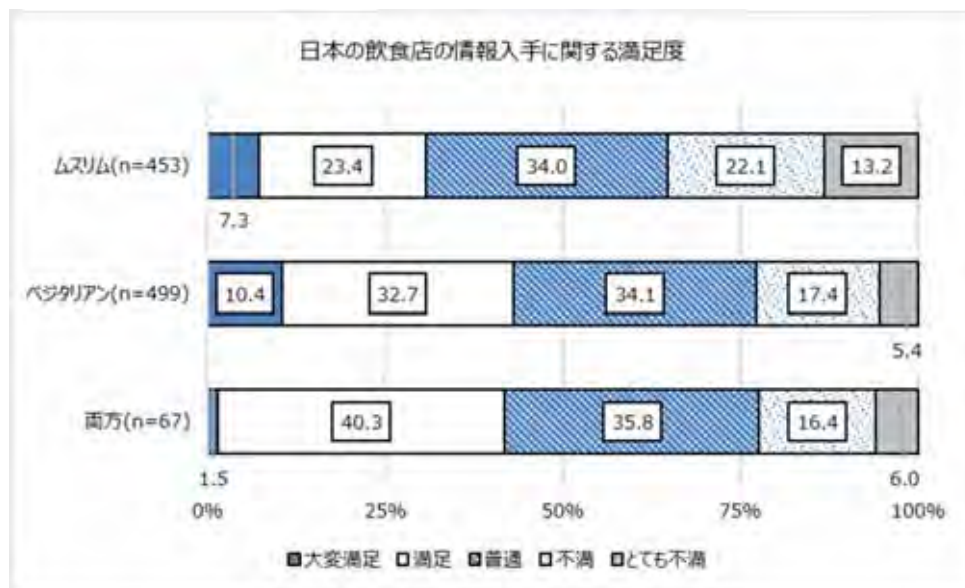
日本でよく食事をする飲食店として、ムスリム回答者では「独立店」「チェーン店」及び「コンビニ」の回答が多かった。また、ベジタリアン回答者では、「独立店」の回答が突出して多く、「チェーン店」が次ぐ。



アンケート

■ 日本の飲食店の情報入手に関する満足度

日本の飲食店に関する情報入手に満足している（「大変満足」または「満足」）と回答したのは、ムスリム回答者では30.7%、ベジタリアン回答者では43.1%であった。



■ 日本で飲食店を探す際の情報入手方法

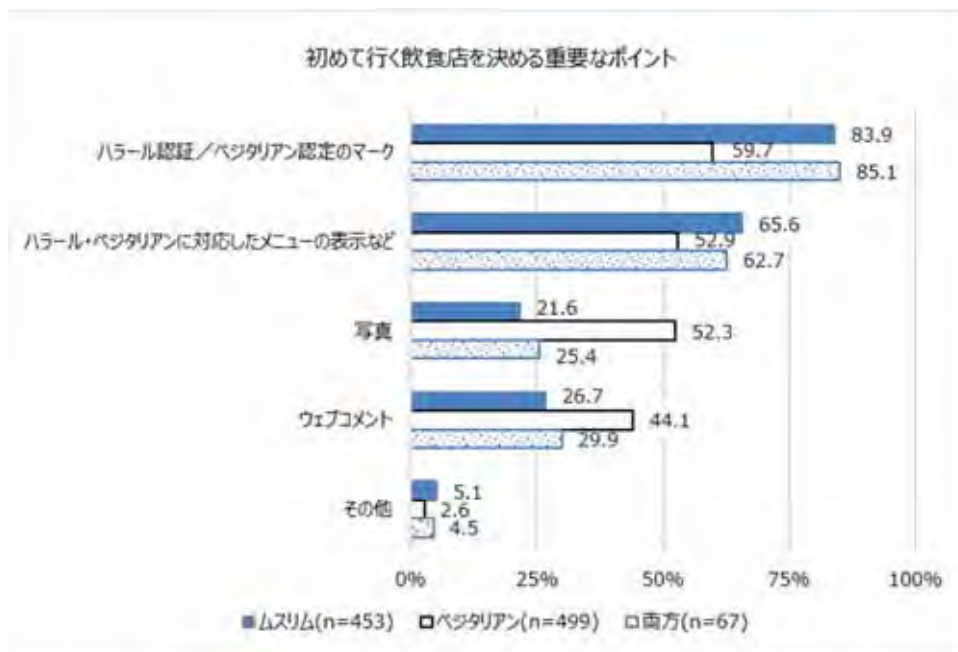
日本で飲食店を探す際の情報入手方法として、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も90%以上がインターネット検索を利用していると回答した。なお、ムスリム回答者の13.0%が「その他」と回答し、具体例として「友人・同僚からの紹介」や「SNS」が挙げられた。



アンケート

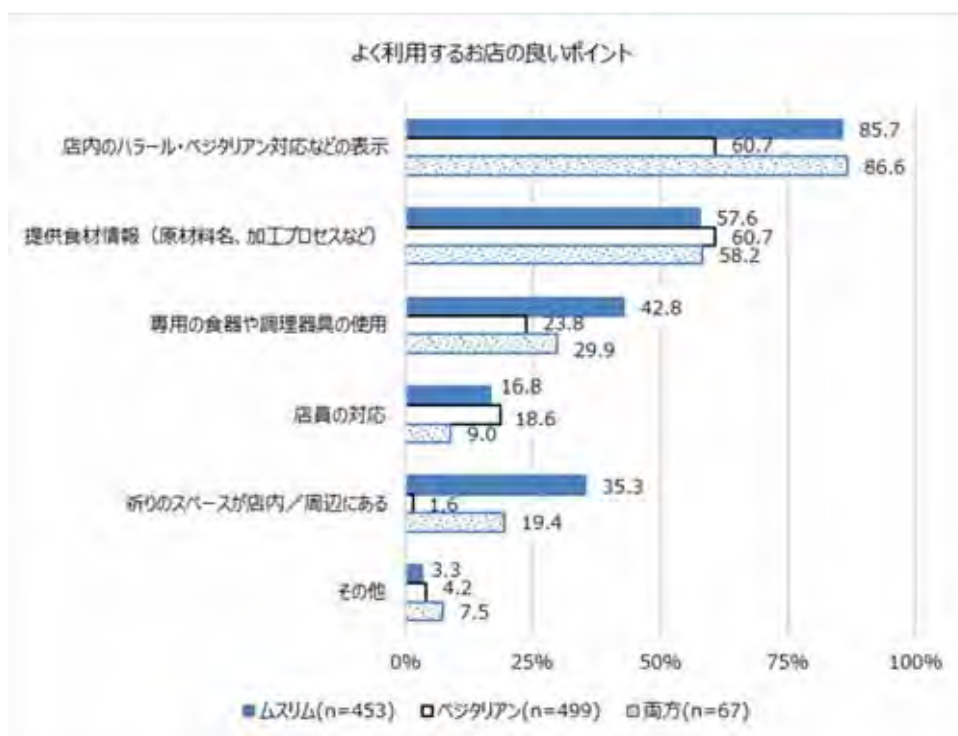
■初めて行くお店を決める重要なポイント

初めて行く飲食店を決める重要なポイントとして、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「ハラル認証／ベジタリアン認定のマーク」及び「ハラル・ベジタリアンに対応したメニューの表示など」の回答が多かった。



■よく利用する飲食店の良いポイント

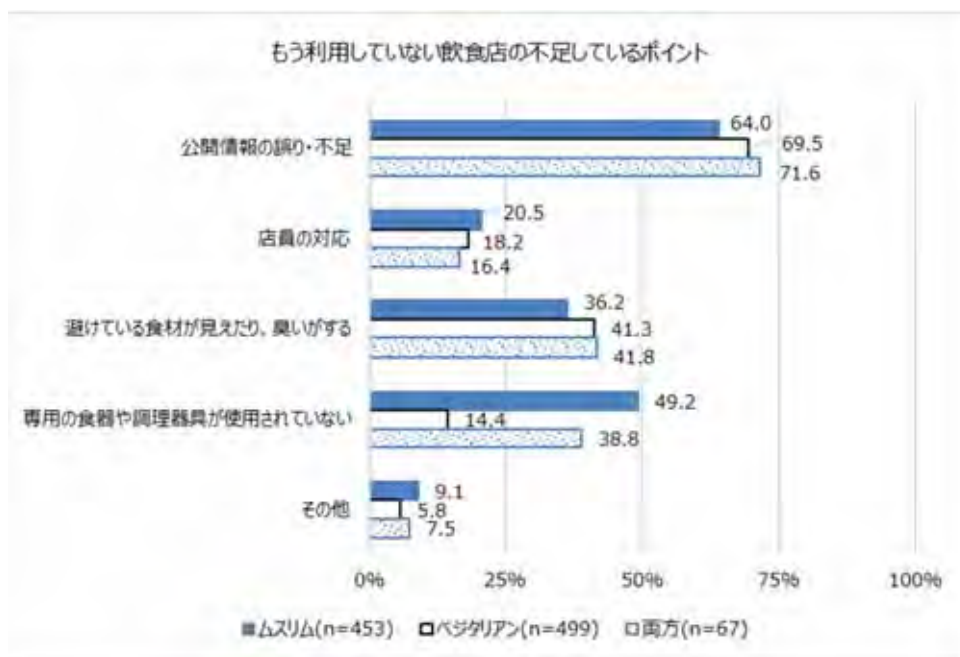
よく利用する飲食店の良いポイントとして、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「店内のハラル・ベジタリアン対応などの表示」及び「提供食材情報」の回答が多かった。



アンケート

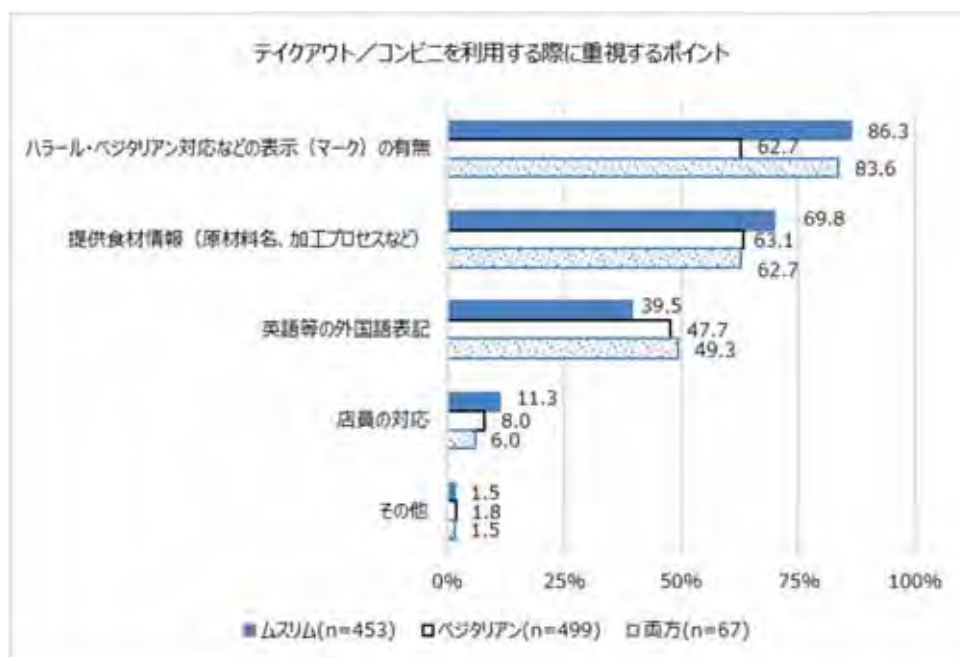
■一度利用したが、もう利用していない飲食店の不足しているポイント

一度利用したが、もう利用していない飲食店の不足しているポイントとして、ムスリム回答者では、「公開情報の誤り・不足」及び「専用の食器や調理器具が使われていない」の回答が多かった。また、ベジタリアン回答者では、「公開情報の誤り・不足」及び「避けている食材が見えたり、臭いがする」の回答が多かった。なお、「定員の対応」と回答の具体例として「英語対応ができない」「ハラール／ベジタリアンが何かかわかっていない」「材料の説明ができない」が挙げられた。



■テイクアウト／コンビニを利用する際に重視するポイント

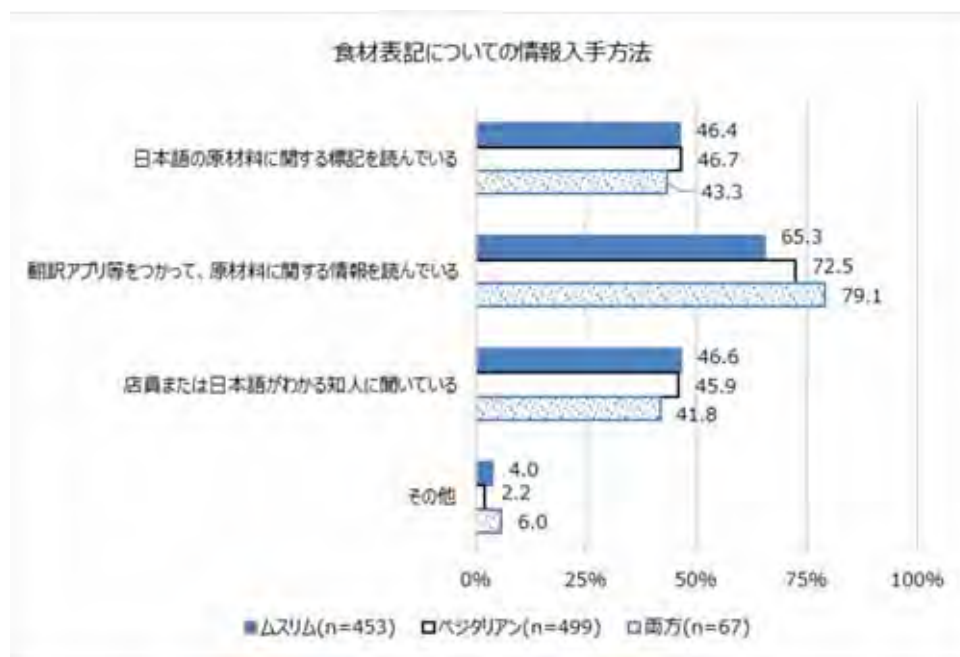
テイクアウト／コンビニを利用する際に重視するポイントとして、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「ハラール・ベジタリアン対応などの表示の有無」及び「提供食材情報」の回答が多かった。



アンケート

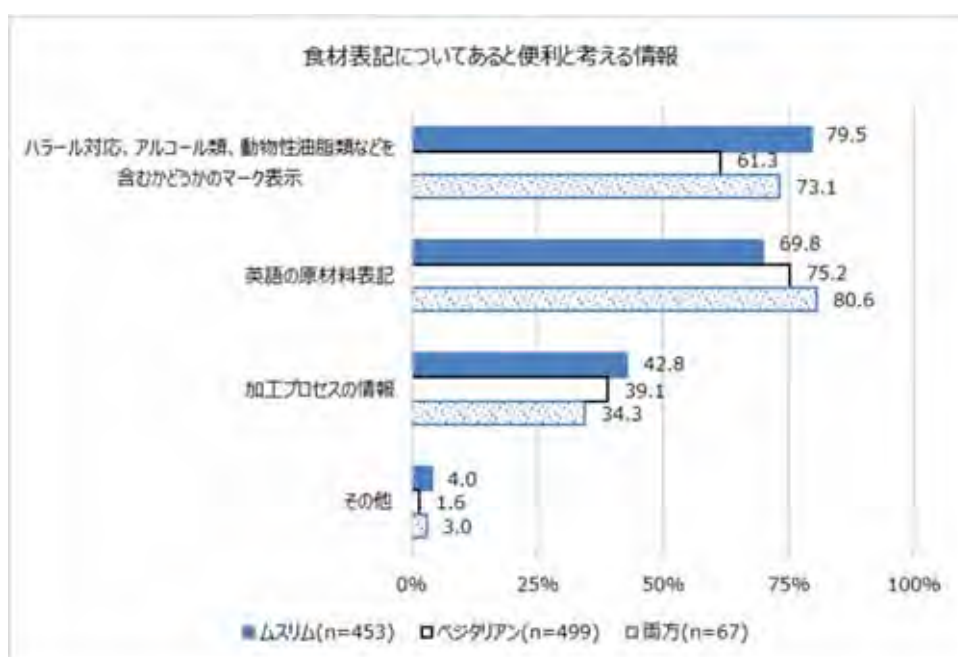
■ 食材表記についての情報入手方法

食材表記についての情報入手方法として、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「翻訳アプリを使って、原材料に関する情報を読んでいる」の回答が多かった。



■ 食材表記について、あると便利と考える情報

食材表記について、あると便利と考える情報として、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「ハラール対応、アルコール類、動物性油脂類などを含むかどうかのマーク」及び「英語の原材料表記」の回答が多かった。



■ 調査概要

目 的 : 訪日・在留外国人ムスリム・ベジタリアンの食に関する定性的な意識調査を実施し、我が国の外食事業者等の対応に資するものとする
対 象 : ムスリム及びベジタリアンの訪日・在留外国人
実施期間 : 2019年11月～2020年1月
回収数 : ムスリム 221人
ベジタリアン 227人

ムスリム

■ 認証以外で有効・信頼できると考える情報／こと

認証以外で有効・信頼できると考える情報／こととして、アンケートで回答のあったインターネットやアプリの情報、写真、口コミ以外に加え、以下の回答が挙げられた。

- 成分表
- アレルギー表示
 - 例：牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチンが入っているかどうかを確認でき、食べれるかどうか参考にできる
- アルコールを提供していないこと
- オーナーがムスリムであること

■ ムスリム対応のメニューを選ぶ際にほしい情報

ムスリム対応のメニューを選ぶ際にほしい情報として、「ハラール認証」に加え、以下の回答が挙げられた。

- 多言語対応のメニュー
- ウェブ情報
- 写真
- 原料の詳細
 - 例：アレルギー表示があるだけでも、ある程度食べられるものを判断することができる
- と畜方法

■ より快適に日本で食事をするに必要なもの／こと

より快適に食事をするために必要なもの／こととして、アンケートで回答の多かった「認証マーク」や「ハラール対応のマーク（認証以外）」に加え、以下の回答が挙げられた。

- フードマップ／案内
 - 例：レストランからお祈りできる場所までの案内
- 料理／食材の説明
 - 例：揚げ物の油には何の油が使われているのか
 - 例：寿司のシャリにはみりんやアルコール含有の表示、味噌汁にはアルコール含有の表示

■ 日本の飲食店の良い点／悪い点

日本の飲食店の良い点／悪い点について、以下の回答が多かった。良い点／悪い点で共通しているのは多言語対応の可否だった。

<良い点>

- スタッフの対応が親切で丁寧
- 清潔な空間
- 礼拝用のスペースがある
- 他のハラール対応のお店の案内／ガイドブック
- 英語対応可能なスタッフがいる
- 食器が分けられている

<悪い点>

- ハラールに対する知識に欠けている、ハラールとは何かがわかっていないスタッフがいる
 - 例：HPで「対応可能」となっていたが、担当スタッフによって、対応してもらえなかった
- 英語対応ができない
- ハラールと畜されていない肉（牛肉や鶏肉）の使用
- アルコールの提供

ベジタリアン

■ 認定以外で有効・信頼できると考える情報

認定以外で有効・信頼できると考える情報として、以下の回答が多かった。

- インターネット検索（Google）
- アプリ（Happy Cow、Facebookなど）
- 写真
- 口コミ

■ ベジタリアン対応のメニューを選ぶ際にほしい情報

ベジタリアン対応のメニューを選ぶ際にほしい情報として、以下の回答が多かった。

- 多言語対応のメニュー（特に英語）
- 原料の詳細情報

■ より快適に日本で食事をするのに必要なもの／こと

より快適に食事をするために必要なもの／こととして、以下の回答が多かった。

- 多言語対応（特に英語）
- ベジタリアン／ビーガン対応の調味料
- 写真／ベジタリアン対応表示
- 原材料情報
- 新鮮な野菜

■ 日本の飲食店の良い点／悪い点

日本の飲食店の良い点／悪い点について、以下の回答が多かった。

<良い点>

- スタッフの対応が親切で丁寧
- ベジタリアンの知識があるスタッフがいるお店では、「食べられるもの」を紹介してもらえた

<悪い点>

- ベジタリアンとビーガンの違いが分かっていない
 - 英語対応ができない
 - プラスチックが数多く使われている
- ※環境保全や動物愛護の考え方に基づくものであると考えられる

第3章 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

1. 大久手 山本屋
2. 和食 折紙 浅草
3. カスケイドカフェ（ANAインターコンチネンタルホテル東京内）
4. シェラトン都ホテル東京
5. SEKAI CAFE浅草店
6. 展望大浴場 あさひ湯 ドーミーイン・global cabin浅草
7. ハラール和牛焼肉ぱんが
8. レストラン&バンケット フローラ（横浜ロイヤルパークホテル内）
9. 日本食レストラン 祭（大阪なんば）／みなと（横浜）
10. 麺屋帆のる（恵比寿／浅草／大塚／大阪なんば）

※五十音順

1. 大久手 山本屋

老舗の味を守り、できないことも含めた情報開示、世界中のみんなを笑顔にできるお店を目指す

概要

- 大正14年の創業の味噌煮込みうどんの老舗
- 味噌煮込みうどん、手羽先、味噌カツ、天むす、味噌おでんなどムスリムも食べられるメニュー12品を提供

きっかけ・準備

- 味噌煮込みうどんなど名古屋名物の多くを宗教上の理由から食べることができないと知り、名古屋に来て名古屋のごはんを食べられないのはおもてなしとして申し訳ないことだと感じたため
- はじめはインターネットやセミナーで情報収集をしたが、ハードルが高いと感じ一度は断念。しかし、ムスリムの知人やモスク、有識者と出会う中で、「できることを行い、できないことは情報開示して、ムスリムに選択してもらう」とこととした

工夫・配慮

- ポリシーを掲示し、食べられるかどうかはムスリムに選択してもらっている
 - 取組を始めた当初の1ヶ月は、来店したムスリム約200人に「できること」、「できないこと」を直接説明し、食べられるかどうか確認してもらった（皆さんに問題ないと言ってもらった）
 - ポリシーはムスリムメニューの表紙に明示している
 - 特に、ホテルの外国人デスクや旅行会社から「ポリシーを見せてほしい」という問合せがあれば、メールなどでポリシーを送付し、お客様にご安心いただいてから来店いただいている
- 「美味しい」ことが重要
 - 来店いただいたお客様に味や食べ方に関するヒアリングを行い、ムスリムといっても様々な国があるので、国ごとの好み(味や料理の食べ方)を意識するようになった。
 - 味付けは変化させていないが、お好みで、辛いソースや酸っぱいソースを提供
- 常設ではないが、求めに応じ客席に簡易な礼拝施設を設置
- スタッフがきちんとした対応ができるよう、1ヶ月に一度、食の多様性に関する研修を実施

その他

- ムスリムだけでなく、ベジタリアン、ビーガン、ユダヤ教にも対応
 - 味噌煮込みうどん、天むす、味噌おでん、唐揚げ、てんぷらなどの10品については、ベジタリアン／ビーガンも食べられる料理を提供（すべて五葷（にんにく、にら、ねぎ（玉ねぎ）、らっきょう、あさつきなど）フリーであり台湾ベジタリアンにも対応）



2. 和食 折紙 浅草

用意周到な準備でハラール対応和食店をオープン

概要

- ハラール対応のてんぷら、牛すき鍋などを提供する本格的な日本料理店
- 提供する全ての料理がムスリムも食べられる

きっかけ・準備

- ムスリムマーケットが拡大傾向にあることを把握し、新規事業としてハラール事業への参画を決定
- オープン（2018年7月25日）の2年程前から準備を始めた
 - オープン準備の段階で、マレーシア人200人へアンケートを実施したり、ムスリムを雇用して意見を聞くなど、ムスリムの生の声をお店づくりに反映している
 - トルコ人設計士監修のもと、お店のレイアウトや装飾にもこだわり、礼拝室やウドゥ（手足の洗い場）を設置
 - 一方で、日本人が食べても違和感のない味を目指している



工夫・配慮

- アルコール飲料の提供をHP等で開示し、入店はムスリムの選択に委ねている
 - アルコール飲料や使用した専用グラス等はキッチンへは持ち込まないこと、使用した専用グラス等は専用区画で手洗を行っていること等もHPで情報提供
 - アルコール飲料の注文客には、専用グラス以外のグラス類・食器等にアルコール飲料を注がないよう、協力依頼
 - メニューは、アルコール飲料のものと料理のものを別々に作成
- レジには、使用している牛肉のハラール認証を掲示し、安心感を高めている
- 外国人観光客のニーズに応じた工夫をしている
 - 「インスタ映え」や「体験」をコンセプトとし、実際にメニューの一部をお客様に作ってもらっている（例：豆腐、たい焼き、黒糖饅頭など）
 - 浅草だからできる近隣のお店（人力車、レンタル着物など）とのコラボレーション
- 接待需要も意識し、日本企業へも積極的にムスリム会食ができることをPRしている



その他

- ベジタリアンメニューを用意しており、ビーガンやオリエンタルベジタリアンにも対応可能



3. カスケイドカフェ (ANAインターコンチネンタルホテル東京内)

ハラールに適した料理にはアラビア語のマークで分かりやすく

概要

- ホテル内のレストラン「カスケイドカフェ」でハラールに対応したメニューを提供

きっかけ・準備

- 豚肉やアルコールの使用有無について、ムスリム顧客からの問い合わせが増えたことと、今後さらにニーズが高まるだろうとの考えから、ハラール対応を始めた
- 総料理長が海外での前職期間中、専門家によるハラールへの対応方法に関する研修を受講していた

工夫・配慮

- メニューで「ハラールに適した料理」または「豚肉を使用している料理」にマークを表示している
 - 「ハラールに適した料理」の表示のために、アラビア語でハラールと書かれたマークを使用している
 - ハラールについて詳しくない人にとっても、ムスリム顧客のためのマークだということが視覚的に理解しやすいと考え、アラビア語のマークにした

ﷲ - Halal option / ハラールに適した料理

🐷 - Contains pork / 豚肉を使用しております。

その他

- ANAインターコンチネンタルホテル東京では、ルームサービスにおいても、グランドメニューとしてハラール対応のメニューを用意している
- ベジタリアンやビーガン対応として、ベジタリアン／ビーガン対応の料理にマークを表示している

🌱 - Vegan / ビーガン

V - Vegetarian dish / ベジタリアン

4. シェラトン都ホテル東京

ホテルキッチンの一部をハラール専用に改築

概要

- 「中国料理 四川」の朝食buffetでは、常時、専用コーナーを設けムスリムも食べられる料理を提供
- 「中国料理 四川」のほか、フレンチレストラン、宴会場、ラウンジおよびルームサービス（弁当）でも、リクエストに応じてムスリムも食べられる料理（buffet、コース料理など）を提供可能
- 提供可能なムスリムも食べられるメニューは、100種類以上（事前予約が必要なメニュー含む）

きっかけ・準備

- イスラム圏に強いホテルにするとのグループの方針で、本部のある関西から順次対応を開始
- 使用する原材料は、ムスリムも食べられる食材専門の卸業者に十分に相談



配慮・工夫

- キッチンの一部をムスリムも食べられる料理専用とし、原料は専用の冷蔵庫、コンテナで保管
- 食器類は一般の料理と共用なので、buffetの専用ブースには、リクエストに応じて専用のカトラリーを設置
 - ムスリムも食べられるコース料理を予約される際は、食器類は共用であり、紙皿等での提供も可能であることを伝えるが、熱湯処理していれば大丈夫という言う方が多く、これまで紙皿を希望された人はない
- 宴会のbuffetでムスリム向け料理を提供する際は、一般の料理に豚やアルコールのピクトグラムを表示して、注意喚起している
- ムスリムがムスリム以外の方と一緒に食事することができる空間を提供するため、アルコール飲料の提供は行っている
 - ご案内する席については、お客様からのリクエストに可能な限り対応している

その他

- ベジタリアンやビーガンにも可能限り対応している
 - 「中国料理 四川」では、ベジタリアン専用メニューを用意している
 - ホテル内レストラン・宴会場では、お客様のご要望に可能な限り対応している



5. SEKAI CAFE浅草店

ポリシーは「世界中の人が同じテーブルを囲んで楽しい食事ができるカフェ」

概要

- ムスリムのほか、ベジタリアン・ビーガン、グルテンフリーに対応したカフェ
- 幅広く「食の多様性」に対応した料理の提供で、ベジタリアン・ビーガン、ムスリム、外国人、日本人が来店

きっかけ・準備

- 親会社であるIT企業にムスリム社員がいたことがきっかけでムスリム食材を扱うネットショッピングからハラール事業に参画

工夫・配慮

- お客様の不安感の解消のため、メニューに調理の内容の説明書きを追記し、どのような料理なのかができるようにしている
- 食材にこだわり、野菜はオーガニックのものをシェフ自らが買付けている
- 調味料など、ムスリムやベジタリアン対応の可否をメーカーに電話して確認、疑わしいと感じるものは使用しない
- オールマイティの原材料を使うと食の多様性に対応できる幅が広がり、醤油はグルテンフリーかつハラール認証のものを使用
- ムスリム向けの礼拝室を設置している

その他

- 以前は「ムスリムが食べられるものを提供する店」というだけでニーズはあったが、最近はそれだけではムスリムのニーズを満たせなくなりつつあると感じている。
- ベジタリアンやビーガンも、単に植物性のものというだけでなく、オーガニックなど栽培方法にこだわる人も増えてきており、ニーズに応じた対応が必要だと感じている。
- 以前はハラール認証品などムスリムも食べられる食材入手が困難だったが、最近は扱っている大手小売店も増えてきており、入手しやすくなったと感じる



6. 展望大浴場 あさひ湯 ドーミーイン・global cabin浅草

ビジネスホテルのレストランでハラール認証を取得

概要

- ムスリム宿泊客向けの朝食、夜鳴きそばを提供するビジネスホテル

きっかけ・準備

- 2020年オリンピック／パラリンピックに向けて、インドネシアやマレーシアを中心としたムスリムの方々の利用が増加傾向にあるため

工夫・配慮

- 名物の「夜鳴きそば」や朝食もハラール対応
- 認証を受けているレストラン内ではアルコールの提供はしていない
 - 一方で、自動販売機でアルコールを取扱うなど、その他共有スペースなどにおいてはアルコールの摂取などの制限は設けていない
- 礼拝室を設置している
 - 礼拝の前に身体を清めるウドウのスペースの確保が困難であったが、礼拝室を大浴場に近い場所に設けることで、ドーミーイン自慢の展望大浴場で礼拝前にお清めいただけるようになった
- ムスリム向けのマップ（台東区発行の「ムスリムおもてなしマップ」）を用意している

その他

- 認証取得は認知度の向上につながっており、ムスリムゲストが増加傾向にある



7. ハラル和牛焼肉ぱんが

試行錯誤のハラル和牛焼肉店

概要

- 焼肉など提供する料理はすべてムスリムに対応
- ランチタイムの客層は日本人が多く、ディナータイムの客層の7～8割はムスリム

きっかけ・準備

- 「日本では食べられるものがあまりない」というムスリム外国人の声を聞き、台東区おもてなし講座や近隣モスク（認証機関）で勉強し、ムスリムも食べられる料理の提供を決めた
- その準備には、近隣モスク（認証機関）から使える調味料を教えてもらった。また、ワインをぶどうジュースに変えるなど代替品を探しながら、元の味に近づけるよう試行錯誤を繰り返した。ムスリムの戒律に従い、設備を洗浄した

配慮・工夫

- 始めた当初は、お肉からドリップした血をみて怒って帰ってしまったお客様がいても、何故怒っているのかわからなかった。また、ブルカを被っている人は食べているところを見られることを避けたがる傾向にあることなども徐々にわかった
- コストを抑えられるため、ハラルと畜した牛肉を一頭買いし、メニューを工夫することで、うまく回るようにしている
- メニューは東京都の多言語メニュー作成支援ウェブサイトを活用し、日本語・英語・中国語でメニュー表記。コースは日本語・英語
- 現在はムスリム従業員を一人雇用

その他

- ムスリムのグループ客の中には、ベジタリアンやビーガンがいることもある。提供できるものはあまりないが、コミュニケーションをとりながら、肉抜きサラダやジャガイモちみ、豆腐、焼き野菜などを提供。ビーガンは肉を焼いている網の使用もNGであるため、別テーブルで対応している



8. レストラン＆バンケット フローラ（横浜ロイヤルパークホテル内）

ホテル内のレストランの一つをハラール対応に

概要

- ホテル内レストランの一つをハラール対応レストランとし、同じキッチンから提供するルームサービスの料理もハラール対応に
- ハラールだけではなく、ビーガンやグルテンフリー料理もグランドメニューにラインナップ

きっかけ・準備

- ラグビーワールドカップや東京オリンピック／パラリンピックを目前に、専門性のある取組ができるよう、キッチンを改修し、豚、アルコールを排除
 - 近隣で開催される国際会議の政府関係者の定宿
 - 以前は、予約時に要望があれば、宴会時に専用ブースでムスリムも食べられる料理を提供するなどの対応をしていた
 - 使用する砂糖をフルーツの果糖や精製の工程で豚由来の原料が使われていない製品に変更するなど、レシピを全て洗い直し
- 使用する食材がハラールかどうか確認している
 - 豚由来成分が含まれていないことの見極めが大変。調味料は様々な原料が混ざっているため、認証機関の専門家に確認するようにしている
 - 2か月に1回メニューを変更するため都度の確認が必要となっているが、食材リストを提出すると認証機関からすぐに回答をもらうことができる

工夫・配慮

- レストラン入り口近くに礼拝室を設置している
 - 別の用途に使用していたスペースを改装したので費用を抑えられた
 - ウドゥ（手足の洗い場）は設置していないが、「トイレを使用してください」と伝えればわかってもらえる
- レストラン利用客のすべてがムスリムではないため、アルコール飲料を提供することもある
 - アルコール飲料は別メニューとして用意
 - アルコールはキッチンの一角に食材と分けて保管している
 - アルコールを提供した場合、アルコールを使用したグラスは一番最後に3回洗浄している
- 調理場スタッフだけではなく、ホテルスタッフにもハラールについて基礎知識の講習を実施

その他

- ハラールの他に、ベジタリアン、ビーガン、グルテンフリーの料理もグランドメニューとして提供している



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

9. 日本食レストラン 祭（大阪なんば）

日々柔軟な対応で人気店に

概要

- 寿司、たこ焼き、カレー、ラーメンなど、一つの店舗でいろいろな日本食を提供する総合店
- 提供する料理は全てムスリムも食べることができ、年間35,000人のムスリムが来店
- ベジタリアンも食べられる料理も提供

きっかけ・準備

- インバウンド需要の増加の一方で、日本食を食べたくて日本に来てても、宗教上の問題で食べられない人がいることを知ったこと

工夫・配慮

- ムスリムのニーズを把握しながら、日々柔軟に対応している
 - 全員の料理が揃ってから食べ始める人もいることもわかり、提供の仕方も工夫している
 - その時々で欲しい情報をアンケートで把握
 - 食べたい料理を聞き、メニューを半年ごとに見直し、ニーズのあるものを入れている
 - ムスリムのアルバイトには、勤務中のヒジャブ着用、お祈りを認めている
- ムスリムにもそうでない人にも美味しく食べてもらうため、ムスリムに対応した調味料などは、一般用の味に近い国産のものにこだわっている
- 礼拝室にはウドウ（手洗い所）も設置し、絨毯、お祈り時の服などの備品も揃えている
 - ムスリム顧客が「あった方がいいよ」と置いていったものもある
- ムスリムでも食べられるお土産（お菓子）をカウンターで販売している
 - 空港で売られているお土産はどれがムスリムが食べられるものかわからないという声も多い



その他

- 一部のメニューで米粉を使用することでグルテンフリーやアレルギーにも対応している。また、コーシャに対応しているメニューもある。

10. 麵屋帆のる（恵比寿／浅草／大塚／大阪なんば）

鶏白湯ラーメンの味付けをサンバルでアレンジ

概要

- 大阪なんば店、恵比寿店、浅草店、大塚店でムスリムも食べられるラーメンを提供する専門店

きっかけ・準備

- 神戸ムスリムモスクの方と知り合い、来日するムスリムが宗教上食べられるものが限られていることを知り、ラーメンなどのB級グルメを提供したいと考えた
- ムスリムが食べられる食材、食べられない食材については、ハラール関係の団体や卸売業者に聞き、学んだ
- ムスリムに対応した調味料を使用すると、鶏白湯ラーメンの元の味を再現することが難しかったので、思い切って東南アジアの方々の舌に合うようにサンバル（チリ）を意識した味付けに変えた

工夫・配慮

- ムスリムに安心してもらうために、
 - メニュー表やお店の壁に「ハラール認証を取得している食材を使用している」と表示している
 - お店の壁には使用している食材の認証を掲示している
- ムスリムを雇用している
 - ムスリムについて学んだり、コミュニケーションの点で円滑
- 礼拝室を設置している
 - 大塚店は近隣にモスクがあるため、そちらを紹介している
- アルコールを提供していない
 - 餃子を提供しているので以前はビールを提供していたが、なんば店のアルバイトに応募してきたムスリムが「アルコール提供」を理由に辞退したことをきっかけに、アルコールの提供を止めた



その他

- 情報発信は重要
 - Google mapやアプリ、SNS、口コミで来店するムスリムも多いが、十分に情報にアクセスできていない人がいることも分かっている。お店ではSNSで情報発信をしている
- ムスリム観光客の観光先としてモスクの人気の高いことがわかった
 - 関東では東京ジャーミイ(東京・代々木)、関西では神戸ムスリムモスク(兵庫・神戸三宮)



参考データ：ムスリム

推計方法：

訪日ムスリム推計数 = 訪日外国人数 × ムスリム比率

在留ムスリム推計数 = 在留外国人数 × ムスリム比率

国名	訪日外国人数 (2019速報値) (A)	在留外国人数 (2019/6) (B)	ムスリム比率** (2010& 2015) (Pew Research) (C)	訪日ムスリム 推計数		在留ムスリム 推計数	
				(2019) (A)×(C)	構成比	(2019/6) (B)×(C)	構成比
インドネシア	412,800	61,051	*87%	359,549	31%	53,175	39%
マレーシア	501,700	10,569	61%	308,044	26%	6,489	5%
中国	9,594,300	786,241	2%	172,697	15%	14,152	10%
タイ	1,319,000	53,713	6%	76,502	6%	3,115	2%
シンガポール	492,300	3,132	15%	73,353	6%	467	0%
フィリピン	613,100	277,409	5%	31,268	3%	14,148	10%
香港	2,290,700	na	1%	29,779	3%	na	na
インド	175,900	37,933	*15%	26,209	2%	5,652	4%
フランス	336,400	13,950	8%	25,230	2%	1,046	1%
英国	424,200	17,734	5%	19,513	2%	816	1%
トルコ	17,517	5,222	*98%	17,167	1%	5,118	4%
ドイツ	236,500	7,301	5%	11,825	1%	365	0%
パキスタン	7,952	16,968	*96%	7,666	1%	16,357	12%
バングラディシュ	6,886	16,030	*91%	6,239	1%	14,523	11%
サウジアラビア	5,782	657	99%	5,724	0%	650	0%
UAE	7,322	121	76%	5,565	0%	92	0%
その他	15,852,541	1,582,436	23%	-	-	-	-
合計	31,882,100	2,829,416	-	1,176,329	100%	136,166	100%

注： *2015年推計値（それ以外は2010年推計値）

** ムスリム比率は小数点以下を表示していないため、計算後の数値に若干の乖離が生じる。

出所： ムスリム比率(2010&2015)：Pew Research (The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030)、インドネシア、インド、トルコ、パキスタン、バングラディシュは2015年推計が公表されているため、ムスリム比率を更新。その他は2010年推計値。

訪日外国人数：JNTO推計値(但し、パキスタン、バングラディシュ、UAE、サウジアラビアは法務省新規入国外国人データ2018より)
在留外国人数(2019年6月調査)：法務省国籍・地域別 在留資格（在留目的）別 在留外国人

参考データ：ベジタリアン

推計方法：

訪日ベジタリアン推計数＝訪日外国人数×ベジタリアン比率

在留ベジタリアン推計数＝在留外国人数×ベジタリアン比率

国名	訪日外国人数 (2018) (A-)	訪日外国人数 (2019速報値) (A)	在留外国人数 (2019/6) (B)	ベジタリアン 比率* (2018) (C)	訪日ベジタリアン推計数				在留ベジタリアン推計数	
					(2018) (A-)x(C)	構成比	(2019) (A)x(C)	構成比	(2019) (B)x(C)	構成比
台湾	4,757,258	4,890,600	61,960	13%	618,444	41%	635,778	41%	8,055	6%
中国	8,380,034	9,594,300	786,241	4%	318,441	21%	364,583	24%	29,877	22%
米国	1,526,407	1,723,900	58,484	8%	122,113	8%	137,912	9%	4,679	3%
韓国	7,538,952	5,584,600	451,543	1%	75,390	5%	55,846	4%	4,515	3%
香港	2,207,804	2,290,700	na	3%	66,234	4%	68,721	4%	na	na
オーストラリア	552,440	621,800	10,861	11%	61,873	4%	69,642	5%	1,216	1%
英国	333,979	424,200	17,734	14%	46,757	3%	59,388	4%	2,483	2%
インド	154,029	175,900	37,933	29%	44,668	3%	51,011	3%	11,001	8%
カナダ	330,600	375,200	10,751	9%	31,076	2%	35,269	2%	1,011	1%
ドイツ	215,336	236,500	7,301	10%	21,534	1%	23,650	2%	730	1%
フランス	304,896	336,400	13,950	5%	15,245	1%	16,820	1%	698	1%
マレーシア	468,360	501,700	10,569	3%	15,016	1%	16,054	1%	338	0%
イタリア	150,060	162,800	4,654	7%	10,654	1%	11,559	1%	330	0%
ニュージーランド	73,208	na	3,486	10%	7,540	1%	na	-	359	0%
スイス	52,099	na	1,142	14%	7,294	0%	na	-	160	0%
ブラジル	44,201	na	206,886	14%	6,188	0%	na	-	28,964	21%
スペイン	118,901	130,200	3,493	5%	5,945	0%	6,510	0%	175	0%
スウェーデン	53,822	na	1,735	10%	5,382	0%	na	-	174	0%
イスラエル	39,193	na	610	13%	5,095	0%	na	-	79	0%
ロシア	94,810	120,000	9,109	4%	3,792	0%	4,800	0%	364	0%
オランダ	72,069	na	1,472	5%	3,243	0%	na	-	66	0%
ポーランド	34,706	na	1,606	8%	2,776	0%	na	-	128	0%
オーストリア	24,187	na	631	9%	2,177	0%	na	-	57	0%
アイルランド	20,319	na	54	8%	1,626	0%	na	-	4	0%
デンマーク	29,163	na	617	5%	1,458	0%	na	-	31	0%
フィンランド	27,116	na	757	3%	895	0%	na	-	25	0%
ノルウェー	22,569	na	474	2%	451	0%	na	-	9	0%
ポルトガル	26,506	na	681	1%	318	0%	na	-	8	0%
その他	3,538,832	na	1,124,682	na	na	-	-	-	-	-
合計	31,191,856	31,882,100	2,829,416	5%	1,501,626	100%	1,534,856	-	136,213	100%

注： * ベジタリアン比率は小数点以下を表示していないため、計算後の数値に若干の乖離が生じる。

出所： ベジタリアン比率(2018)：Frembassy 2019年3月22日更新データ

訪日外国人数：JNTO推計値

在留外国人数(2019年6月調査)：法務省国籍・地域別 在留資格(在留目的)別 在留外国人

参考データ：ユダヤ教徒

推計方法：

訪日ユダヤ教徒推計数＝訪日外国人数×ユダヤ教徒比率

在留ユダヤ教徒推計数＝在留外国人数×ユダヤ教徒比率

国名	訪日 外国人数 (2018) (A-)	訪日 外国人数 (2019速報値) (A)	在留 外国人数 (2019/6) (B)	ユダヤ 教徒 比率* (C)	訪日 ユダヤ教徒 推計数		在留 ユダヤ教徒 推計数	
					(2018) (A-)×(C)	構成比	(2019) (B)×(C)	構成比
イスラエル	39,193	na	610	75%	29,219	46%	455	25%
米国	1,526,407	1,723,900	58,484	2%	26,738	42%	1,024	57%
カナダ	330,600	375,200	10,751	1%	3,518	6%	114	6%
フランス	304,896	336,400	13,950	1%	2,124	3%	97	5%
英国	333,979	424,200	17,734	0%	1,459	2%	77	4%
ロシア	94,810	120,000	9,109	0%	111	0%	11	1%
アルゼンチン	22,401	22,401	2,975	0%	91	0%	12	1%
その他	28,539,570	28,879,999	2,715,803	-	-	-	-	-
合計	31,191,856	31,882,100	2,829,416	0.2%	63,259	100%	1,791	100%

注： 訪日外国人データは、イスラエルの数値がないため、2018年で推計

* ユダヤ教徒比率は小数点以下を表示していないため、計算後の数値に若干の乖離が生じる。

出所： ユダヤ教徒人口、ユダヤ教徒比率：World Jewish Population, 2018

訪日外国人数：JINTO推計値

在留外国人数(2019年6月調査)：法務省国籍・地域別 在留資格（在留目的）別 在留外国人

(参考)世界のハラルマークの例

欧州・ロシア



アジア



北米・中南米



オセアニア



アフリカ



参考文献一覧

出所名	参考文献（日本語）	Web-link
アサヒグループ芸術文化財団	食の宗教規定に関する比較研究ーアメリカとイスラエルにおけるコシェル（ユダヤ教の食物規定「スシー」）	http://www.asahigroup-foundation.com/academic/support/pdf/report/2016/10.pdf
インド共和国	インドベジタリアン 市場2018	https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_7/a_1398/
一般社団法人 日本素食振興協会	素食とは	https://soshoku.jp/what/
NPO法人国内産米粉促進ネットワーク（CAP.N）	欧米でのグルテンフリー食品市場調査（2018年3月）	http://www.cap-net.jp/report/pdf/research.pdf
NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク（CAP.N）	欧米・豪州等6か国、組織におけるグルテンフリー表示に係る調査報告書（2017年3月）	https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-15.pdf
NPO法人 日本ハラール協会	日本におけるムスリムフレンドリーサービス（2013年7月）	http://www.tb.mlit.go.jp/chubu/kikaku/syoryudo/sectional-meeting-esard02/no2.pdf
コーシャジャパン株式会社	コーシャの認証取得は信頼の弊社にお任せください	https://kosherjapan.co.jp/whatiskosher/
コーシャジャパン株式会社	米国でのコーシャの歴史	https://kosherjapan.co.jp/kosherhistoryus/
タイ王国大使館サイト	Muslim in Thailand	http://www.thaiembassy.org/riyadh/th/organize/29025-Muslim-in-Thailand.html
Hint Clip	台湾訪日客のインバウンド対策は『菜食・SNS・繁体字』がカギ!!	https://hc.kyodoprinting.co.jp/20190625/
フードダイバーシティ(株)	“台湾編” 海外のハラール市場 レポート Vol.2（2017年9月28日）	https://fooddiversity.today/article_43862.html
フードダイバーシティ(株)	ベジ大国台湾、現場レポート 第2弾（2019年3月16日）	https://fooddiversity.today/article_29224.html
観光庁	ムスリムおもてなしガイドブック	http://www.mlit.go.jp/common/001101141.pdf
国土交通省	多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル（2008年2月）	http://www.mlit.go.jp/common/000059429.pdf
国土交通省中部運輸局	訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック（2018年2月）	http://www.tb.mlit.go.jp/chubu/kankou/pdf/h29/kankou20180312.pdf
水産物・水産加工品輸出拡大協議会	平成29年度 中東ハラール制度実態調査 報告書（2018年5月）	https://japan-aquatic-products-export-council.jp/surveydata/201805_report_03.pdf
東北畜産学会報	インドネシアのハラール表示とインドのベジタリアン表示（2015 年 1 月）	http://www.tochiku.gr.jp/download/64-3_%E8%A7%A3%E8%AA%AC_%E6%9C%89%E5%8E%9F.pdf
日本政府観光局(JNTO)	訪日外客数	https://statistics.jnto.go.jp/graph/#graph--inbound--travelers--transition

参考文献一覧

出所名	参考文献（日本語）	Web-link
JETRO（日本貿易振興機構）	欧州 グルテンフリー市場に注目 ジェトロセンサー（2015年2月号）	https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001925/07001925.pdf
JETRO（日本貿易振興機構）	ハラール・非ハラールの明示義務、飲食料品で5年後から （2019年10月）	https://www.jetro.go.jp/biznews/2019/10/14c7f62587170c56.html
JETRO（日本貿易振興機構）	加工食品に関する規定改定、豚のラベルが追加 （2018年11月）	https://www.jetro.go.jp/biznews/2018/11/cb8473c594c393d3.html
JETRO（日本貿易振興機構）	主要国におけるハラール関連 制度・市場動向等 （2016年3月）	https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/bdf7fdcc48b9a4a7/halal2015.pdf
JETRO（日本貿易振興機構）	日本産農林水産物・食品輸出に向けた コーシャ調査報告書（2014年3月）	https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001662/report_rev.pdf
JETRO（日本貿易振興機構）	米国規制情報調査—食品におけるグルテンフリー表示規則—（2016年3月）	https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/30725e9852782d55/rp_disprule_gfreeUS201603_r.pdf
JETRO（日本貿易振興機構）	英国におけるベジタリアン・ビーガン市場調査（2019年7月）	https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2019/37cf388c2950509f.html
JETRO（日本貿易振興機構）	英国ベジタリアン食品調査（2015年3月）	https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/d0a8195fd1dac24b/UK_vege-1.pdf
JETRO（日本貿易振興機構）	食品市場参入にはコーシャ認証取得が有利（イスラエル）（2011年01月）	https://www.jetro.go.jp/biznews/2011/01/4d3d1c51b90f0.html
JETRO（日本貿易振興機構）	地域分析レポート 台湾企業のムスリム市場開拓支援を強化（2018年3月）	https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2018/28d6a53474ad427e.html
農林水産省（MAFF）	各国の食品・添加物等の規格基準	https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=MYS
農林水産省（MAFF）	ハラール食品輸出に向けた「手引き」（2018年3月更新版）	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_kikaku/attach/pdf/180331-6.pdf
農林水産省（MAFF）	米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査（2019年3月）	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/30hokoku-23.pdf
福島県貿易促進協議会	食の安全、安心のあかしKosher	http://www.f-bsk.com/wp-content/uploads/2015/04/27b45bbacd30fde967ec443f69e1ad9b.pdf
Frembassy	2018年の訪日外国人ベジタリアン～人数と市場規模	https://frembassy.jp/news-post/vegetarianmarket/
法務省（MOJ）	国籍・地域別 在留資格（在留目的）別 在留外国人	https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00250012&tstat=000001018034&cycle=1&year=20180&month=24101212&tclass1=000001060399
法務省（MOJ）	新規入国外国人（短期滞在・特定活動等）データ	https://www.e-stat.go.jp/stat-search/database?page=1&layout=datase&toukei=00250011&tstat=000001012480&alpha=1%2C2%2C3&statdisp_id=0003288053&result_page=1
法務省（MOJ）	在留外国人統計（旧登録外国人統計）統計表	https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00250012&tstat=000001018034&cycle=1&year=20190&month=12040606&tclass1=000001060399

参考文献一覧

出所名	参考文献（英語）	Web-link
Berman Jewish DataBank	World Jewish Population, 2018	https://www.jewishdatabank.org/content/upload/bjdb/2018-World_Jewish_Population_(AJYB,_DellaPergola)_DB_Final.pdf
Canadian Food Inspection Agency	Canadian Food Labelling Requirements January 2018	http://healthunit.org/wp-content/uploads/CFIA_ACIA-Labelling-Presentation-for-Industry.pdf
COMCEC	Muslim Friendly Tourism Understanding the Demand and Supply Sides in the OIC Member Countries 2016	http://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2018/11/Muslim_Friendly_Tourism_Understanding_the_Demand_and_Supply_Sides_in_the_OIC_Member_Countries%E2%80%8B.pdf
HARMAS(Human Resource Management Academic Research Society)	Current Trends and Opportunities for Halal Restaurants in Thailand: A Conceptual Framework (2019年2月3日)	http://hrmars.com/hrmars_papers/Current_Trends_and_Opportunities_for_Halal_Restaurants_in_Thailand_A_Conceptual_Framework.pdf
Marinabaysands.com		https://jp.marinabaysands.com/singapore-visitors-guide/foodie-guide/halal-food-guide.html
Mastercard-Crescent Rating	Global Muslim Travel Index 2019	https://www.crescentrating.com/reports/global-muslim-travel-index-2019.html
MUIS	MUIS HALAL CERTIFIED EATING ESTABLISHMENTS	https://www.muis.gov.sg/-/media/Files/Halal/Documents/EE-List---07-Nov-2018.pdf
Pew Resarch	The countries with the 10 largest Christian populations and the 10 largest Muslim populations	https://www.pewresearch.org/fact-tank/2019/04/01/the-countries-with-the-10-largest-christian-populations-and-the-10-largest-muslim-populations/
Pew Research	The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030	https://www.pewforum.org/2011/01/27/the-future-of-the-global-muslim-population/
RKI (Robert Koch Institute)	Journal of Health Monitoring 2016	https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/2494/JoHM_2016_02_diet1a.pdf?sequence=4&isAllowed=yian
Salaam Gateway	OVERVIEW-The halal food market in Germany's \$188 billion F&B industry	https://www.salaamgateway.com/story/overview-the-halal-food-market-in-germanys-188-billion-fb-industry
The ASEAN Post	Muslims tourists give Thailand the thumbs up (2019年6月19日)	https://theaseanpost.com/article/muslim-tourists-give-thailand-thumbs
The Canadian Jewish Congress (CJC)	COR(The Kashruth Council of Canada) =Council of Orthodox Rabbis	https://www.cor.ca/view/684/history_of_cor.html
The Japanese Association, Singapore		http://www.jas.org.sg/magazine/yomimono/shiro/halal/halal.html
The Vegetarian Society of the United Kingdom	Vegetarian Eatwell Guide	https://www.vegsoc.org/wp-content/uploads/2019/02/Vegetarian-Eatwell-Guide.pdf
UN Database	国連による人口推計	http://data.un.org/Data.aspx?d=POP&f=tableCode%3a1
Value Chain Management Centre	Assessing the Opportunities and Challenges Facing Canada's Specialty Food Industry (2011年6月)	https://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Specialty-Food-VCA-FINAL-English-2011.pdf

参考文献一覧

【本書で情報を収集した諸外国の選定の考え方】

■ハラール

(1) O I C 加盟国

Global Muslim Travel Index 2019（マスターカード社・クレセントレーティング社）によるムスリム旅行者への対応評価指数ランキング上位5カ国（マレーシア、インドネシア、トルコ、サウジアラビア）

(2) O I C 非加盟国

・Global Muslim Travel Index 2019（マスターカード社・クレセントレーティング社）によるムスリム旅行者への対応評価指数ランキング上位3カ国（非O I C国）（シンガポール、タイ、イギリス）

・主にアフリカ及びトルコからの移民によりムスリム人口が増えている国（ドイツ）

■ベジタリアン

・ベジタリアン人口が多い国・地域（インド、欧州（英国、ドイツ））

■コーシャ

・ユダヤ教徒の多い国（イスラエル、北米（米国、カナダ））

■グルテンフリー食品

・グルテンフリー食品市場の大きい国（米国、英国、イタリア）

【編集ご協力】

フードダイバーシティ株式会社
株式会社フレンバシー

共同創業者
代表取締役

横山 真也 様
播 太樹 様

【免責条項】

本報告書で提供している情報は2020 年2月時点で収集した情報で記載されております（特筆すべき収集時期があるものは本文中のデータ収集日に則る）ので、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。

なお、本事業は、農林水産省の委託により株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所が実施したものであり、本報告書の内容は農林水産省の見解を示すものではありません。

また、株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所では、可能な限り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、当社は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。