

航空会社におけるハラール食の現状

— ハラールとノンハラールの食事が混載される航空会社を例に —

日 坂 幸 司

要 旨

2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催を機に東南アジアまた中東から多くのイスラーム¹教徒（以下 ムスリム）の旅行者を迎え入れることが想定される中、ムスリムの食事（ハラール食²）が大きな話題となっている。観光庁、日本政府観光局（以下JNTO）による受け入れ環境整備の一環として「ジャパン ムスリムツーリズムセミナー」などが開催され、日本国内の宿泊施設、飲食業界への啓蒙活動が活発に行われている。また日本産の食材をハラール食材として輸出しビジネスチャンスを広げようとする国内企業も多数ある。

アルコール禁止また豚食禁止とされるハラール食は、日本の和食とは明らかに異なる。いわゆる和食はノンハラール食（ハラーム食³）とされ、ムスリムは食することができない。食材だけではなく調理法でもノンハラールと混在することが許されない制約のあるハラール食を日本国内で調理し提供することは細心の注意を払う必要がある。長年このハラール食とハラーム食が混在して搭載されサービスを提供してきた航空会社の現状を例に、ムスリム旅行者を迎え入れるにあたり対応するヒントを考察することを目的に、この研究ノートを作成することとする。

キーワード：イスラーム教，ムスリム，ハラール食，機内食，混在，混載

1 はじめに

1980年代私ごとではあるが、日系航空会社の客室乗務員として国際線に乗務した経験がある。南回りヨーロッパ行き路線は東南アジア，西アジア，中東各国を経由してロンドンまで運航していた。乗客は中東諸国へ向かう日本人ビジネス旅客と中東から日本に向かうイスラーム教徒のビジネス旅客，そしてヨーロッパに旅行する日本人観光客が混在して搭

乗っていた。南回りヨーロッパ行の寄港地は、東京を出発し香港、バンコク、カラチ、ニューデリー、テヘラン、リヤド、アブダビ、バーレーン、クウェート、カイロ、アテネ、ローマで最終目的地はロンドンであった。曜日によりまた時代とともに寄港地は変更されたが、気候、文化、宗教、国家、政治、経済体制の異なる現在でも話題性のある都市をつないだユーラシア大陸横断の空のシルクロード路線であった。

客室乗務員は、宗教食、健康食等の特別食に関する内容、特徴、提供方法の教育は受けていたが、実際機内ではインド人旅客にはヒンデュ食またはベジタリアン食、ムスリム旅客にはハラール食（当時はムスリム食と呼んだ）を誤りなく限られた時間内に希望通り提供するのに苦労した経験がある。この状況は複数の宗教によりそれぞれ希望された食事が混載され、その宗教のルールに則り提供することであった。

2014年度観光庁のインバウンド政策推進策は、今年度より開始された「戦略的訪日拡大プランの推進」と従来から実施してきた「訪日旅行促進事業」である。東アジア（韓国、台湾、中国、香港）と米国の五大市場に加え、新たに東南アジア（シンガポール、タイ、マレーシア）を追加した。訪日ビザ緩和を契機に訪日旅行者が急増している東南アジアに集中的なプロモーションによる誘客活動を行うほか、今後訪日外国人旅行者数2000万人時代を見据え、大幅な市場規模の拡大が見込まれる潜在市場（欧州、ロシア、インド、トルコ等）での事業展開に取り組むこととしている。（表1）

東南アジア集中プロモーションプランで挙げられたマレーシアまた大幅な訪日旅行者が期待できるトルコは、共にムスリムが多い。発展目覚ましい親日人口の多いインドネシアもムスリムが人口の80%を超える。またインドは昔から歴史的なつながりも強く日本人にはなじみのある国であり、ヒンデュ教国と理解されているが1億7,600万人を超えるムスリムが居住する。（表2）

これらの諸国から新たに多くの訪日旅行者が日本に来日して多くの見聞を広げ日本に対する良きイメージをもつことは大変喜ばしいことではあるが、宿泊、食事等に伴う問題も新たに発生するものと思われる。

仮に旅行期間を衣食住で考えてみると、気温差のあるアジアからの旅行者にはとりわけ冬季の防寒対策案内が必要であろうし、ホテル、旅館等の宿泊施設は温泉入浴などのトラブルを未然に防ぐ予防策の設定と周知が必要であろう。中でも一番ハードルが高いのは食事ではないかと思われる。イスラームという脅威としか感じない日本人が多い中、容易に理解できないムスリムの食事、調理、提供方法の対応を如何に行うか、長年実績のある航空会社を例に現状を考察することとした。

2 ハラル食の背景

2.1 イスラーム教とは

イスラーム教は、7世紀にアラビア半島のメッカで預言者ムハンマドにより興された宗教で、東はインドネシア、マレーシアからパキスタン、インド、そして中東、アフリカ、の一部まで広大な地域に伝搬し、現在では世界40カ国に及び、人口は16億人を超え世界人口の4分の1を占めると言われている。イスラームを国教とする、または人口に占めるムスリムが多い国は中東から北アフリカの地域であるが、世界最大のムスリムを抱える国はインドネシアである。

表1 2013年訪日外国人旅行者数及び割合(国・地域別)

地域	国名	入国者(万人)	シェア(%)
アジア 795万 (76.7%) 東南アジア 115万 (11.1%)	韓国	246	23.7
	台湾	221	21.3
	中国	131	12.7
	香港	75	7.2
	タイ	45	4.4
	シンガポール	19	1.8
	マレーシア	18	1.7
	インドネシア	14	1.3
	フィリピン	11	1.0
	ベトナム	8	0.8
	インドネシア	8	0.7
北米 95万 (9.2%)	米国	80	7.7
	カナダ	15	1.5
欧州 53万 (5.1%)	イギリス	19	1.9
	フランス	15	1.5
	ドイツ	12	1.2
	ロシア	6	0.6
	オーストラリア	24	2.4
	その他	69	6.6
	総数	1,036	100.0

* 訪日外国人旅行者全体に対するシェア

* その他には、アジア、欧州等各地域の国であっても記載のない国、地域が含まれる
(出所：日本政府観光局 (JNTO) 資料より筆者作成)

表2 主要国別ムスリム人口と主要航空会社 (2010年)

国名	人口	人口に占める割合 (%)	ムスリム人口 (予測)	主要航空会社
アフガニスタン	31,410,000	99.7	31,330,000	
アラブ首長国連邦	7,510,000	76.9	5,780,000	エミレーツ航空, エティハド航空 カタール航空
イエメン	24,050,000	99.1	23,830,000	イエメン航空
イラク	31,670,000	99	31,340,000	イラク航空
イラン	73,970,000	99.5	73,570,000	イラン航空
インド	1,224,610,000	14.4	176,190,000	エア・インディア
インドネシア	239,870,000	87.2	209,120,000	ガルーダインドネシア航空
エジプト	81,127,503	94.9	76,990,000	エジプト航空
オマーン	2,780,000	85.9	2,390,000	オマーン・エア
クウェート	2,740,000	74.1	2,030,000	クウェート航空
サウジ アラビア	27,450,000	93	25,520,000	サウジアラビア航空
シンガポール	5,090,000	14.3	730,000	シンガポール航空
スリランカ	20,860,000	9.8	2,040,000	スリランカ航空
タイ	69,120,000	5.5	3,770,000	タイ航空
中国	1,341,340,000	1.8	24,690,000	中国国際航空, 中国東方航空 中国南方航空
トルコ	72,750,000	98	71,330,000	ターキッシュ航空
バーレーン	1,260,000	70.3	890,000	ガルフ・エア
パキスタン	173,590,000	96.4	167,410,000	パキスタン国際航空
バングラディッシュ	148,690,000	89.8	133,540,000	バングラディッシュ航空
フィリピン	93,260,000	5.5	5,150,000	フィリピン航空
ベトナム	87,850,000	0.2	160,000	ベトナム航空
マレーシア	28,400,000	63.7	18,100,000	マレーシア航空
ミャンマー	47,960,000	4	1,900,000	ミャンマー国際航空
モロッコ	31,950,000	99.9	31,940,000	ロイヤル・エア・モロッコ
ロシア	142,960,000	10	14,290,000	アエロフロート航空

(出所：Per Research Region and Public life Projectに基づき筆者作成)

またマレーシアもイスラーム教を国教と定めており、インド、中国、ロシアにも多くのムスリムが在住する。

イスラームとは、アラビア語で「神の教えに帰依すること」を意味し、唯一絶対の神「アラー」の言葉を、大天使ジブリール⁴を通じ預言者ムハンマドに啓示し、アラビア語で記した書物が「コーラン」で聖典である。コーランとは別にムハンマドが語った言行録「ハディース」はイスラーム法の法源とされ、ムスリムが遵守すべき断食、医療、結婚などの規範や慣行も啓示している。

イスラームの宗派は、スンナ派とシーア派に大別される。シーア派はムスリム全体の1

割程度であるがイランとイラクで大勢を占める。スンナ派はイマーム（宗教指導者）が信徒であり信徒は神のもとでは平等であるとするが、シーア派は預言者ムハンマドの血統を重視し、カリフ（ムハンマド没後のイスラーム共同体後継者）としてムハンマドの従兄弟のアリーの子孫をイマームとして最高指導者と位置付けている。

2.2 戒律

イスラームには、絶対的真實性を信じなければならない6つの存在（六信）と、日常生活に組み込まれた5つの基本的な儀礼行為（五行）がある。

六信は、①アッラー（神）、②キターブ（啓典）、③アヒーラ（来世）、④マラーイカ（天使）、⑤ナビー（預言者）、⑥カダル（定命）である。

また五行は、①サラート（1日5回の礼拝）、②サウム（毎年のラマダン月の一か月間の断食）、③ハッジ（一生に一度のメッカ巡礼）、④サカート（寄付を行うことと死後の財産遺贈という喜捨）⑤シャハート（アラビア語で「アッラー以外に神なし、そしてムハンマドは神の使徒」と唱える信仰告白）である。

またイスラームにはイスラーム法と訳されるシャリーアがあり、人間の生き方の一切をシャリーアという規範体系で定めている。シャリーアには上記の五行を日常生活へ組み込む詳細な方法や行なわなかった時の対処方法等が記述されている。この中には道徳的な規範、行儀作法、豚肉禁止等の食物規範も含まれている。

2.3 ハラール制度

ハラールは宗教を基盤とする概念で、その概念を制度化したものがハラール制度であり、食品だけに限らず、医薬品、化粧品、無形のサービスにも適応される。多くのイスラーム諸国では過去宗教学者や組織により判断されたが、現在その内容は国により異なり共通の制度やガイドラインはない。宗教的に厳密で体系的と言われるマレーシアのハラール規格（マレーシア標準法）から要点を整理すると大きく以下の4つの要素からなる。

- ①使用できない食品
- ②家畜、食肉の処理方法
- ③ハラールでないもの
- ④衛生、安全、表示、管理組織

2.4 食に関する制約

コーランまたシャリーアにも飲酒を禁ずる記述があり、公式の立場からはハラームとされている。厳格さは国により異なるが、マレーシア、インドネシア、アラブ首長国連邦などの一部の場所ではアルコールを購入でき飲酒も可能である。一方サウジアラビアなどでは、病院の消毒用アルコールの使用も禁止されている。

ではなぜ豚肉を食べないのか。食品におけるハラールはイスラーム法で食べてもよいも

のを意味し、禁忌品はハラームと呼ばれる。後者の代表が豚肉で、コーランには「死肉、血、豚肉、およびアッラー以外の名で供えられたもの」（第2章172/173節）と明記されている。しかしながらその理由に関しては明確でないが、もともとアラビア半島では豚を不浄なものとして忌み嫌う風習があったとされる。豚のほかに犬、牙をもつ動物（トラ、熊、像、猫、猿）、肉食の鳥類、昆虫、水陸で生活する動物（ワニ、カメ、カエル）もハラーム食品である。

では一般にムスリムはどのような肉を食べるのかといえば、鶏肉、羊肉、牛肉が常用され、中東ではラクダや山羊の肉も食用とされる。オーストラリア、ニュージーランドからの輸入された牛肉は、啓典の民であるキリスト教徒が屠畜した肉でムスリムには受け入れやすい。

海産物はイカ、タコなどは鱗がないことから食べないムスリムが多く、鱗のないサメからとれた部位であるフカヒレも食べない例もある。

人間や動物の血液、体液、排泄物、遺伝子を組み替えた食品、また豚の派製品である、豚脂（ラード）、グリセリン、コラーゲン、ゼラチンなどはハラーム食材となる。

屠畜方法は「ビスミッター」（アッラーの御名において）と唱えながら頸動脈を鋭いナイフで切断した動物の肉のみを「ハラール」肉としている。ムスリムと非ムスリムとが混在するような環境下では、保管施設、輸送等の流通段階でも食材が混在し、また混載されることは許されない。また一度ハラームの食材を調理した調理器具で調理された食事はハラール食とはならないことから、ハラール専用の調理器具、調理施設を用意する必要がある。

2.5 イスラーム社会におけるホスピタリティ

イスラーム化する以前からアラブ社会では、「アラブの3日間」という習慣があった。遊牧民という旅人を主人は客人として最大限にもてなし、3日間飲食を共にし、贈り物を交換する互恵的な繋がりを持つものであった。贈与交換や共飲共食という素朴な相互関係が基盤となり部族間の平和共存のためのホスピタリティ・ネットワークが基本にあった⁵。出会った者を最大限にもてなすというのはムスリムの大事な道徳として、今日でも生きている。

ムスリムの居住地域は広大であることからホスピタリティの概念もそれぞれの気候、文化、風土等の影響を大きく受け、一概に同一であるとは言えない。最西端のモロッコと東に位置するインドネシアではその言語も、食生活も大きく異なる。しかしながら宗教が人々の日常生活の基盤であるイスラーム社会では言語、文化が異なっても他の宗教では見られない同一性が数多く認められる。

2.6 日本におけるハラール食への対応

ムスリム訪日旅行者向けの受入環境整備を図る背景には、高い伸び率を示す東南アジアとりわけマレーシアとインドネシアのムスリム訪日旅行者の増加が予測されていることから

ら、その受入環境の整備が必要となったといえる。「ムスリム・フレンドリー」という標語のもと、受入環境整備の具体策として食事メニューへの配慮、礼拝施設の整備、お土産の企画開発、サービス提供事業者の参入拡大と教育研修などの啓蒙活動が行なわれている。

「ムスリム・フレンドリー」という標語は、本来ハラール認証とは別にムスリムへの配慮と敬意を払うことを示す意味でマレーシアから使われだした標語であるが定義が確立されていない。一例として日本のホテルでは、「ムスリム・フレンドリー」の標語のもと、アルコールは使わず、豚肉も使用せず、食材はハラール認証を受けたものを使用して、調理器具等もノンハラール食とは接触させない方策がとられている。

日本における一般社会ではムスリムまたハラール食への正しい理解がなされることが先決と言える。一部のホテル、レストラン等の飲食業界また食材を輸出する業界では、ハラールであることを認証する団体、企業からハラール認証を取得するケースが増加している。認証を受けることは望ましいと言えるが、まだ国際基準がなく日本国内のハラール認証団体もNPO法人、宗教団体、株式会社などがありその認証基準もマレーシアやシンガポール等の提携している地域、団体により微妙に異なる。認証取得をどの機関から受けるかは各企業、業界に委ねられるが、初期費用と年間維持費用が必要となる。

ユネスコ無形文化遺産に登録された日本料理「和食」であるが、近年ムスリム用和食を有名日本料理店で提供している。アルコール成分の含まれる醤油、みりん、酒類を一切使わず日本料理本来の味が提供できるのかは疑問が残る。ノンハラールの旅行者とムスリムの旅行者が同じ料理屋で和食を食べても味の違うものが提供されていることとなる。ただし味覚は個人差があり、たとえば日本国内でも関西と関東では使用する醤油の味が違うように、ムスリムへ提供される和食が仮に本来の味覚と異なったものであっても宗教上の教義により使用できない食材、調理方法を強要することはできないものといえる。

これらの環境のもと、国土交通省は「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」を作成し各種宗教食や特別食の特徴的な対応を紹介している。また多くの日本国内のハラール認証団体でも研修会を広く実施している。

〈国内ハラール認証団体〉

宗教法人 日本ムスリム協会⁶

NPO法人 日本ハラール協会⁷

NPO法人 日本アジアハラール協会⁸

宗教法人 日本イスラーム文化センター/マスジド大塚⁹

イスラミックセンター・ジャパン¹⁰

マレーシア ハラール コーポレーション株式会社¹¹

3 航空業界におけるハラール食への対応

日本における航空業界では近年ムスリム訪日数の増加を機に、ムスリム旅行者の受け入れ環境が徐々に整備されてきている。空港での祈祷室の設置は、成田空港や羽田空港はもちろんであるが、関西空港、福岡空港、静岡空港、鹿児島空港でも設置され利用が開始されている。ハラール機内食を製造するケータリング会社もシンガポールやマレーシアのハラール認証を取得し、成田空港ではハラール認証を受けた一般のレストランも新たに開店した。空港で働くスタッフにムスリムへの理解と知見を深める研修も開始されている。これらはムスリム訪日観光客の受け入れ強化策の一環と言える。

3.1 航空機内の特別食の種類

国際航空運送協会（以下 IATA=International Air Transport Association）では航空会社が共通に提供できる機内特別食を決めており4文字のアルファベット（4 LETTER CODE）で表示され、旅客が2つ以上の航空会社を乗り継いで目的地に向かう場合でも、予約時申し出れば乗継便に引き継がれるようになっている。特別食は、宗教に伴う食材、調理方法等の条件を備えた「宗教食」、健康に配慮するために食材等に制限を加えた「健康食」、その他の特別なリクエストにより提供される「特別食」に分類される。IATAの4 LETTER CODEとその内容は以下のとおりである。（表3）

最近では Low Cost Carrier（以下 LCC）の出現により、国際線でも飲み物や食事のサービスが有料化され、旅客自身が食べ物を機内に持ち込むケースもあるが、一般的に Full Service Carrier（以下 FSC）と呼ばれる中長距離国際線を運航する既存の航空会社では、今まで以上に LCC との差別化を図るべく食事サービスに力を注いでいる。まさにマーケティング戦略であるが、サービスされる飲み物、食事の内容は、搭乗クラス、搭乗時間、飛行時間そして食事を調理、搭載する空港の施設等の条件により違いがあり、各々の航空会社が独自に決定している。

表3 IATA Specials Meal Codes一覧

CODE	名称	主な特徴
AVML	Asian Vegetarian Meal	ベジタリアン (アジア風)
BBML	Baby Meal	乳幼児食
CAKE	Birthday Cake (on SAS)	誕生日ケーキ
BLML	Bland Meal	潰瘍食
CHML	Children Meal	子供用食
CLML	Celebration Cake Meal	記念のためのケーキ
FPML	Fruit Platter Meal	生の果物のみ
GFML	Gluten Intolerant Meal	小麦等のグルテンなし
HFML	High Fiber Meal	高繊維質
HNML	Hindu Meal	ヒンデュ教宗教食
JNML	Junior Meal	ジュニア食
KSML	Kosher Meal	ユダヤ教宗教食
KSMLS	Kosher Meal (Snack)	ユダヤ教宗教食 (スナック)
LFML	Low Fat Meal	低脂肪食
NLML	Low Lactose Meal	低乳糖食
PRML	Low Purine Meal	低プリン体食
LPML	Low Protein Meal	低タンパク質食
LSML	Low Salt Meal	減塩食
MOML	Muslim Meal	イスラーム教宗教食
ORML	Oriental Meal	中華系食
PFML	Peanut Free Meal	無ピーナツ食
RFML	Refugee Meal (on United Airlines)	難民食
SFML	Seafood Meal	シーフード食
VJML	Vegetarian Jain Meal	ベジタリアン食 (ジャイナ教宗教食)
VLML	Vegetarian Lacto-ovo Meal	ベジタリアン食 (乳製品可)
VOML	Vegetarian Oriental Meal	ベジタリアン食 (中華風)
RVML	Vegetarian Raw Meal	ベジタリアン食 (生野菜, フルーツ)
VVML	Vegetarian Vegan Meal (some airlines require VGML)	ベジタリアン食 (西欧型菜食主義)

(出所：IATA SPECIAL MEAL CODE を基に筆者作成)

中東地域並びにアジア地区を運航する中東系、アジア系の航空会社は、そのお国柄から宗教食またベジタリアン食に重点を置く傾向にあり、IATA 基準より細かく分類している航空会社も多い。中東系のエミレーツ航空、エティハド航空では原則すべての旅客に提供する基準食は、ハラール食となっている。インド路線を運航する航空会社の一部では牛肉を使用しないヒンデュ食が基準食となっている。またインド路線ではヒンデュ食以外にその

居住地区によりベジタリアン食も多く提供される。ベジタリアン食は食材により5つに分類される。卵・乳製品を使用できるベジタリアン食 (Vegetarian Lacto-ovo Meal), まったく卵・乳製品を使用していないベジタリアン食 (Vegetarian Vegan Meal), 生野菜のみのベジタリアン食 (Vegetarian Raw Meal), 厳格な菜食主義者のジャイナ教徒を対象としたベジタリアン食 (Vegetarian Jain Meal), また果物だけしか食べない旅客への (Fruit Platter Meal) に分類されている。欧米を中心に宗教上だけでなく健康志向から菜食を志す旅客も近年多く、菜食主義者といっても味覚、嗜好も大きく異なり、調理方法も当然変わってくる。航空会社はマーケットニーズにより、ベジタリアン食に関しては種類も増やし、食材、調理方法等の工夫を行っているところが多い。

FSCの航空会社は、いかに多くの旅客のニーズに応えられるかで売り上げが直接的に関わることから、特別食への要望を積極的に聞き取ろうとする傾向が強い。インターネット、スマートホン、SNSの普及に伴い、簡単に旅客からの要望に応えることができるようになってきていることも特別食が増加する原因と考えられる。

次の表 (表4) は、2014年9月末のWEBサイト上で代表的な航空会社の特別食への対応状況をまとめたものである。24時間～48時間前までに注文することが原則で、出発地点 (食事の搭載地点) で搭載できない食事も詳細に表記され、また搭乗クラスにより提供できないものもある等の説明も各社ホームページには記されている。

一覧では対応不可と思われる食事もあるが、大方の航空会社で特別な要望に応じるよう、実際よほど特殊な要望でなければ食事に関しては旅客の希望に沿えるようになっていく。

アメリカの航空会社における健康食は、そのニーズの高さからあえて記入されていないがほぼ対応できるものと思われる。また宗教食であるユダヤ教徒用のコーシャー食を中東系の航空会社で提供することは大変まれなことであろう。アメリカの航空会社では注文も多く独自のコーシャー食を作成できる機内食工場を有している航空会社もある。アジア系の航空会社では路線ごとに注文される特別食の内容も大きく異なる。たとえば、シンガポール航空でのインド路線とアラブ首長国連邦のアブダビ、ドバイ線では旅客の国籍、宗教等の関係で、特別食の種類、数量も極端に異なるものとなる。

2014年8月はムスリムの断食 (ラマダーン) 明けの休暇期間となり、東南アジア諸国へ旅行するアラブ首長国連邦、サウジアラビア、クエート、ヨルダン、モロッコ等、経済的に安定している国々からのムスリム家族連れ旅行者が散見された。これらの旅行者は当然ハラール食を希望することから、機内で提供される食事の大半がハラール食である可能性が高い。断食 (ラマダーン) は毎年11日間早まることから、2015年のラマダン明けの休暇は7月16日以降となる。航空会社としては旅客需要の大きな変動要因の一つである。

また中東系のエミレーツ航空 (Emirates) とエティハド航空 (Etihad Airways) の2社に関しては原則通常搭載されるすべての食事がムスリム用のハラール食となっていることから、仮にムスリムでない旅客が搭乗しても豚やアルコールを食材として使用していない食事を食べることとなる。おいしい機内食であるが、一般旅客は気が付かないことも多い。エミレーツ航空の関係者の「私たちはお客様に提供するすべてのものが、機内食また飛行機も含めハラールなのです。」という言葉が印象的であった。原則基本の食事がハラール食である航空会社は次の通りである。

エミレーツ航空, エティハド航空, カタール航空, ガルフエア, マレーシア航空,
サウジアラビア航空

3.2 航空会社のハラール食の特長

航空会社では表4からもムスリム食 (Muslim Meal) と表記しており、ハラール食という表記は一般的でなかった。ところが近年ハラール食材への認証等が一般化している中、航空会社でもハラールと表記するところもある。

ハラール認証を受けた機内食工場では、ハラール食を提供するにあたって以下の3項を厳守している。

- ・ 食材すべてがサプライチェーンを含めハラール認証を得ていること。
- ・ 調理する施設はハラール認証を受けており、搭載、食器の洗浄、調理の各段階でハラール認証を受けたルールに則り作業が行われること。
- ・ 調理を行うシェフをはじめとして、従業員がハラール食を作成するための環境維持を行いまた定期的に教育を受けていること。また工場内にハラール委員会等の専用協議機関を設置できていること。これらはハラール認証機関及びカスタマーである航空会社の定期的な審査が行われること。

3.3 ケータリング会社での対応

東京の成田空港にある株式会社ティエフケー (以下 ティエフケー社) とタイ王国バンコク、スワナプーム国際空港にあるLSG Sky Chefs (Thailand) Ltd.社 (以下、LSG社) の2社を調査する機会を得た。両社ともにハラール食製造がメインではなくノンハラール食と混在して製造している。一日のハラール食の取扱量の多いLSG社は洗浄機3台の内1台をハラール食専用としていた。キッチン等製造ラインは完全に分離されており、ハラール食とノンハラール食を混在して製造する模範となる。

一方ティエフケー社は、マレーシア航空とエティハド航空2社の基本食をハラール食として納入しており、ファースト、ビジネス、エコノミー各クラスへの複雑な対応を行っている。施設の広さが限られていることから洗浄ラインは分けることができず毎回使用前にはアルコール成分の入っていない特殊な洗剤で洗浄している。大変手間のかかる作業である。キッチンは完全に分離されておりその他の製造工程はマレーシア、エティハド両航空

の認可を得ている。その他、ハラール食に対応できる機内食ケータリング会社は羽田のコスモ企業で、マレーシアよりハラール認証を得てカタール航空とエミレーツ航空に1日当たり約1,400食提供している。(表5)

表5 ケータリング会社での対応状況

	株式会社 ティエフケー	LSG Sky Chefs (Thailand) Ltd
所在地	千葉県成田市成田国際空港内	999 Moo 1, Nong Prue, Bang Phli, Samutprakarn, Thailand 10540
主な取扱航空会社	エティハド航空 ガルーダ・インドネシア航空 マレーシア航空 スカンジナビア航空 JAL	ブリティッシュ・エアウェイズ エティハド航空 日本航空 ルフトハンザ・ドイツ航空 マレーシア航空
ハラール食を主に提供する航空会社	エティハド航空 ガルーダ・インドネシア航空 マレーシア航空	エティハド航空 マレーシア航空
一日に提供するハラール食	6,000食/日	10,000食/日
食材	日本のハラール認証を受けた食材、または輸入ハラール食材	タイ国内で調達できるハラール食材、またはマレーシア等からの輸入ハラール食材
搬入ライン	専用ラインなし	専用ラインあり
洗浄ライン	なし（使用前に専用洗剤を使用し洗浄）	1専用ラインあり
サプライチェーン	商社等を利用	自社および商社を利用
専用キッチン	あり	あり
冷蔵庫・冷凍庫	あり	あり
工場内での一般食との分別	タグ等による色分けし分類	タグ等による色分けし分類
搬出ライン	なし	あり
ハラール委員会	月1回会合	月1回会合

3.4 航空機機内での対応

旅客が予約セクションに特別食の希望を連絡すると、空港のチェックインカウンターで確認が行なわれ、その旅客情報は客室乗務員に報告され、客室乗務員は特別食の搭載状況を確認する。航空機内では特別食を希望された旅客全員に希望の内容を確認したうえで、特別食を間違いなく各旅客に配膳し完結することとなる。

現在では予約時の旅客データはほぼデジタル化されており、特別なサービスリクエスト一覧として特別食の希望がファイルされ共有されている。データに基づき搭載された特別食を、客室乗務員は間違いなくリクエストされた旅客に提供することが必要となる。特別食を希望された旅客と正確なコミュニケーションが取れるかが次の問題となる。たとえば

ハラール食を希望された旅客がアラビア語しか話せない場合は、確認と食事提供には細心の注意を払う必要がある。特別食を希望されたというデータに基づき、配膳予定の座席にいる旅客の搭乗券またはパスポートから旅客の氏名に間違いがないかを最終確認できた後、配膳されることとなる。旅客が席を移動していた場合、また複数のグループたとえば家族などで一人だけ特別食を注文し、他の家族は通常の食事を希望している時など特に注意を要する。多くの航空会社では特別食の予備を用意していないことから、すでに特別食を配膳し手を付けた食事が誤って提供したことが判明しても対応することは不可能となる。旅客とのコミュニケーションがスムーズであれば確認作業も容易であるが、アラビア語、ヒンディ語等に対応できない航空会社では、とりわけ提供前の確認作業を注意深く行う必要がある。

今回特別食を提供する機会の多い航空4社の客室乗務員に聞き取り調査を行った。アラビア語と英語を基本とするエミレーツ航空、旅客の半数以上が外国人のシンガポール航空と日系の全日本空輸株式会社（以下 ANA）と日本航空株式会社（以下 JAL）の乗務員から現状の提供方法を聞き取ることができた。すべてのケースに対応していないものの、大変参考となった。以下の通りである。

〈ANA・JAL〉

- ・両社ともほぼ同様の手順で機内での対応は行われている。
- ・旅客に関する情報は、旅客搭乗時に紙媒体で客室乗務員に案内される。
- ・サービス前にクラス責任者が旅客情報に基づき、当該座席の旅客に希望内容の確認を行う。
- ・座席では希望した内容の特別食であるかどうかを搭乗券で確認する。
- ・氏名と座席番号と注文した特別食が一致した場合には、座席番号と特別食のコードを記入したメモを座席の背に貼付する。
- ・このメモのコピーを台所（ギャレイ）内に収納されている特別食に貼付し確認作業は終了する。
- ・担当客室乗務員は、一般の食事サービスの前に、提供する特別食の数量が少なければ一人一人手配りで配膳し、多い場合は特別食をまとめて収納したカート¹²を先頭に特別食から配膳を行う。
- ・配膳時には飲み物も伺うことが多いが、ハラール食を注文された旅客にはアルコールの飲料を勧めることはない。
- ・ANAは客室乗務員用の食事に1～2食ベジタリアン食を含める。予約外の旅客から希望があった場合はこれを提供する。
- ・ANAの一部路線で提供する和菓子（おつまみ）はハラール認証を得ているものがある。
- ・ANA社はマレーシアのBrahmi's Holdings Berhadと業務提携を結び、「ハラール食」と「和食」に関する技術指導およびノウハウの提供を相互に行う。

〈シンガポール航空〉

- ・ 旅客に関する情報は、紙媒体で客室乗務員に案内される。
- ・ サービス前にクラス責任者が旅客情報に基づき、当該座席の旅客に確認を行う。
- ・ 座席では搭乗券またはパスポートで氏名の確認を行うと共に、希望した内容の特別食であるかどうか3回口頭で確認する。
- ・ 氏名と座席番号と注文した特別食が一致した場合、座席番号と特別食のコードを記入したメモを座席の背に貼付する。
- ・ このメモのコピーを台所（ギャレイ）内に収納されている特別食に貼付し担当の乗務員に周知し、確認作業は終了する。
- ・ 担当客室乗務員は、一般の食事サービスの前に特別食の数量が少なければ一人一人手配りで配膳し、多い場合は特別食をまとめて収納したカート在先頭に特別食から配膳を行う。
- ・ 配膳時に飲み物も伺うことが多いが、ハラール食を注文された旅客にはアルコールの飲料を勧めることはない。

〈エミレーツ航空〉

- ・ 旅客に関する情報は、紙媒体で客室乗務員に案内される。
- ・ 原則すべてハラール食がサービスされる。
- ・ 希望によってノンハラール食を提供することはできるが大変まれである。
- ・ インド路線ではベジタリアン食かヒンデュ食が特別食として提供される。
- ・ サービス前にクラス責任者が旅客情報に基づき、当該座席の旅客に確認を行う。
- ・ 座席では希望した内容の特別食であるかどうかを搭乗券またはパスポートによる氏名のチェックと共に注文した特別食の内容を確認する。
- ・ 氏名と座席番号と注文した特別食が一致した場合には、座席番号と特別食のコードを記入したメモを座席の背に貼付する。
- ・ このメモのコピーを台所（ギャレイ）内に収納されている特別食に貼付し確認作業は終了する。
- ・ 担当客室乗務員は、一般の食事サービスの前に特別食の数量が少なければ一人一人手配りで配膳し、多い場合は特別食をまとめて収納したカート在先頭に特別食から配膳を行う。
- ・ 食事の配膳時に飲み物も伺うことが多いが、同社の特徴としてイスラームの航空会社であるが欧米、アジアからの旅客も多く希望によりアルコール飲料は提供される。

各社の特別食提供方法、配膳方法はほぼ同じであった。特別食の提供頻度の少ない日系航空会社では比較的穏やかな運用となっているが、頻度の多いシンガポール航空では誤提供を防ぐための手順が細かく決まっている。またすべてがハラール食を提供することを原則とするエミレーツ航空では、逆に特別食を提供する機会は少なくなるようである。

このように航空会社でのハラール食の食材管理、調理工程はハラール認証の基準を満た

しており、また提供方法も長年の経験からそれぞれの航空会社ごとに多少の違いはあるが、ほぼ対応できていることが分かる。しかし現実的にハラール食とノンハラール食が混載されるケースは多々ある。つまり食事を収納しオープン等で温める作業を行う台所（ギャレー）のスペースは限られており、食事を収納するカート内に数名分の特別食やムスリム用のハラール食のみを専用に収納するスペースはない。つまりハラール食とノンハラール食が混載されている状況であり直接触れ合うことはないものの、ハラール認証時に求められる完全分離は不可能な状況と言える。

3.5 今後の機内対応

今回調査した航空会社に共通することは、地上スタッフと客室乗務員との旅客情報伝達手段が紙媒体であることである。この4社の客室乗務員には全員タブレット端末が配布されており、これらの端末に旅客情報を出発前に送信し、旅客が所持する搭乗券のバーコードを読み取り確認作業を行えば短時間で確認作業が行え、また誤って提供する確率は激減し業務量も軽減できるものとする。この4社は積極的に最新鋭の新型機材を導入しており、一部の機材では旅客が座席に装着されている映画、ビデオ、音楽を鑑賞するIFE(In-flight Entertainment System)で飲み物、免税品の注文等の希望ができるインターラクティブな情報交換システムが導入されている。これらのシステムに特別食の情報を入力し、旅客との確認作業を多言語で行うことも可能とする。今後のシステム開発を期待したい。

また、旅客へより詳細な情報公開も必要である。ピーナツや乳製品に対するアレルギーも認知され、アレルギーに関する食品表示は世界スタンダードとなり広く対応もなされている。宗教食に関しても、メニュー上に豚肉や牛肉を使用していない、あるいは動物性の食品を含んでいない旨の内容や調理方法を表示し情報開示を行えば、「ムスリム・フレンドリー」となりムスリム旅客には安心を提供することになる。

今後特別食を要望される旅客が増えることが予測される中、機内で質の高いサービスレベルを維持するには、①旅客の立場に立ち情報公開を行う、②機械化により人的な作業の効率化を行う、③機械化に伴い余力となった時間で客室乗務員は旅客とより綿密なコミュニケーションをとる。

以上の3点が今後増加するであろうムスリム旅客また特別食を注文される旅客への機内での対応策となる。この対応策は、必ず航空会社の品質向上策につながるものと確信する。

4 おわりに

マスコミ報道等からもイスラームは危ない、怖い等のイメージを持ち、ハラール食にはとても対応できないという飲食業界の声を聞くが、日本国内でまずできることから実施することが先決ではないかと考える。小規模の日本国内の宿泊施設やレストラン等ではサプライチェーンまで考慮するとハラール認証基準を達成することは大変難しいものとする。ムスリム対応、ハラール食への知識啓蒙のための研修は盛んに開催されているので参

加することも一考である。また、航空業界は長年の実績があることから、航空会社また機内食を製造する機内食ケータリング会社と提携し情報共有を行うことも有効となろう。

今回取り上げた特別食とりわけハラール食に関して、航空会社また機内食ケータリング会社に焦点を当て現状とその対応策を検証したが、まだサンプル数が少ないものと考えられる。ハラール食の本場である中東諸国、マレーシア、インドネシアにおけるいわゆる混載されない航空会社での機内対応、また機内食ケータリング会社の検証も必要と考える。

ハラール食対応が不十分と言われる日本と、ハラール食が認知されているもののその宗教上の立地からハラール食がメインでないタイのケータリング会社での混在する状況を検証した。保管施設、サプライチェーン等でハラールとノンハラールとが混在した工程では、担当者並びに組織が細心の注意を払い運営していることを検証することができた。両社ともに担当者は厳しい状況下であるが、大変な努力をされている。

最後に、施設見学から始まり多くの質問にお答えいただいた株式会社 ティエフケーの近藤豊彦氏とタイ、スワナブーム国際空港 LSG Sky Chefs (Thailand) Ltd. の Mr. Andreas Waldmann 氏にはこの場をお借りして謝辞を申し上げたい。

注

- 1 「イスラム」と「イスラーム」に関しては、「イスラーム」の表記を使用する。
- 2 「ハラール」と「ハラール」に関しては、「ハラール」の表記を使用する。
「許される＝合法」意味。
- 3 「ハラム」と「ハラーム」に関しては、「ハラーム」の表記を使用する。
「許されないもの＝違法」意味。
- 4 ユダヤ教、キリスト教ではガブリエルと呼び、イスラーム教にも引き継がれた。
- 5 「ホスピタリティ学言論」、服部、2004、p46-48
- 6 宗教法人日本ムスリム協会
東京都渋谷区代々木2-26-5 バロール代々木1004号
1952年設立、1968年6月に宗教法人として認可
<http://jmaweb.net/>
- 7 NPO法人日本ハラール協会
大阪市平野区西脇1-1-2 ミヤコ三愛ビル
2010年3月発足(2010年12月法人化)
<http://www.jhalal.com/>
*日本ムスリム協会も日本ハラール協会も、ともに日本国内でマレーシア政府ハラール認証機関(JAKIM)とシンガポール政府の認証機関(MUIS)の承認を受けている数少ない団体である。
- 8 NPO法人日本アジアハラール協会
千葉県千葉市花見川区幕張本郷2-18-1-202
2013年設立
<http://web.nipponasia-halal.org/>

- 9 宗教法人 日本イスラーム文化センター / マスジド大塚
東京都豊島区南大塚3-42-7
1994年2月17日創設, 1997年JITは宗教法人日本イスラーム文化センター東京支部として登録される。
<http://www.islam.or.jp/>
- 10 イスラミックセンター・ジャパン
1968年創設, 1975年宗教法人として認可
東京都世田谷区大原 1-16-11
<http://islamcenter.or.jp/>
- 11 マレーシア ハラル コーポレーション株式会社
東京都港区虎ノ門1-8-15 MAYビル 3F
<http://mhalalc.jp/>
- 12 世界の航空会社の機内で使用する「カート」は, ほぼ形状が一緒で14段またはその倍の28段の敷居がある。つまり最大14食または28食搭載できる手押し車である。

参考文献

- 21世紀研究会 (2002) 『イスラームの世界地図』文藝春秋。
- 尾崎貴久子 (2012) 「イスラームの食と医」『東洋学術研究』51 (1), pp.62-91.
- 片倉もところ (1991) 『イスラームの日常世界』岩波書店。
- 熊倉功夫・石毛直道 (1992) 『食の思想』ドメス出版。
- 国土交通省 (2008) 『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』国土交通省。
- 自治体国際化協会 (2014) 『イスラーム圏からの観光客誘致～東南アジアのムスリム観光客を日本へ～』財団法人自治体国際化協会。
- シムーンズ (2001) 『肉食タブーの世界史』法政大学出版局。
- 総務省 (2014) 『世界の統計』総務省。
- 多和田裕司 (2012) 「イスラームと消費社会：現代マレーシアにおけるハラル認証」『人文研究』63, pp.69-84.
- 内藤正典 (2012) 『イスラームから世界を見る』筑摩書房。
- 並河良一 (2009) 「食品のハラル制度と企業の対応」『農業および園芸』84 (8), pp.794-802.
- 服部勝人 (2006) 『ホスピタリティ・マネジメント学原論：新概念としてのフレームワーク』丸善。
- 服部勝人 (2008) 『ホスピタリティ学のすすめ』丸善。
- 林良隆 (2014) 『ムスリム観光客へのおもてなし』パブリック・ブレイン。
- ペン編集部編著 (2012) 『いまこそ知りたい, イスラーム』阪急コミュニケーションズ。
- ペン編集部編著 (2013) 『イスラームとは何か』CCCメディアハウス。
- 松原直美 (2014) 『住んでみた, わかった! イスラーム世界』SBクリエイティブ。
- モリスン・コナウェイ・ボーデン (1999) 『世界比較文化事典』マクミランラングージハウス。

参考ウェブサイト

Per Research Region and Public life Project

<http://www.pewforum.org/files/2009/10/weightedmap.pdf> (MAP)

<http://features.pewforum.org/grl/population-number.php> (人口)

<http://www.clair.or.jp/j/forum/pub/docs/393.pdf>