

ムスリム旅行者受け入れセミナー

平成28年11月25日 13:30-
場所：新宿カンファレンスセンター

1.食におけるムスリム旅行者対応



二宮 伸介

株式会社二宮 代表取締役社長

日本でのハラール食材製造卸売業者としての知見から、①イスラームの行事とハラール食品について、②ノンハラールキッチンでの対応と情報開示方法、③メニュー開発、④ハラール食材についてプレゼンした。

イスラームの最大行事である1カ月の断食について、一日の断食終了後(日没後)の最初の食事を「イフタール」と呼び、しっかりとハラールな食事を取ります。モスクや大使館などは毎日無料で食事を提供する所もあり、(株)二宮は年間で一番の繁忙期となりムスリム社員は断食に加えて厳しい1ヶ月を過ごす事になる。

断食明けは日本のお正月と同様、大型休暇となり国内外への旅行者も増え、ホテル、レストランは断食明けの特別メニューの提供は積極的なムスリム受入れの一つの方法である。

イスラームのもう一つの大きな行事の「犠牲祭」は恵まれない人へ動物を屠畜し、分け与える行事でこの時期一般的にはラム一匹をカットして料理する人が多く、この時期レストランはラムのスペシャルメニューの検討も喜ばれると思う。

現在日本国内で多くのハラール認証団体設立されており、混乱・困惑されている方が多い状況で、レストラン、キッチンでの認証取得の必要性など会社全体で検討が必要と考える。

殆どのレストランは限られたスペースのノンハラールキッチンでハラール対応を行っています。豚肉、アルコール食材などの管理、調理器具、保管庫などの対応、ガイドラインの作成など、また、情報開示として正直にキッチンの対応を正確に伝えるなど事例交えて紹介した。

2.ムスリム留学生によるムスリム旅行者の視点 「食事の際に困ったこと」

キスティナ (マレーシア 2013～在日)

ムスリム留学生の立場として、食事をする際に困ったことをプレゼンした。日常、コンビニ等に行って食べ物を買物をする時、表示を見てもわからない場合は、お客様相談室に電話するなど情報を調べる必要があるのも、非常に時間が掛かるという。

旅行先で食事をする際は、食べられるものが少なく同じものばかり食べ続けなくてはならなかったり、ムスリム以外の友人に気を使われるので、ムスリムでも食べられるものや情報が欲しいと訴えた。

