

ハラールという戦略上の選択肢 حلال

データで読み解く訪日ムスリム客の動向

第 21 回

「数日後に来日する選手のベジタリアン対応を、至急お願いしたい」――。国際スポーツ大会の主催者が、来日する選手の大半がベジタリアンだと知って、ある栄養士のところに慌てて駆け込んだという実話です。今、日本では来る 2020 年オリンピック・パラリンピック東京大会への準備が急ピッチで進められています、その前年にも国際的なイベントが予定されています。今月は 19 年に開催されるラグビーワールドカップ (W 杯) と食の対応について考察します。

「欧米客取り込み」に絶好の機会

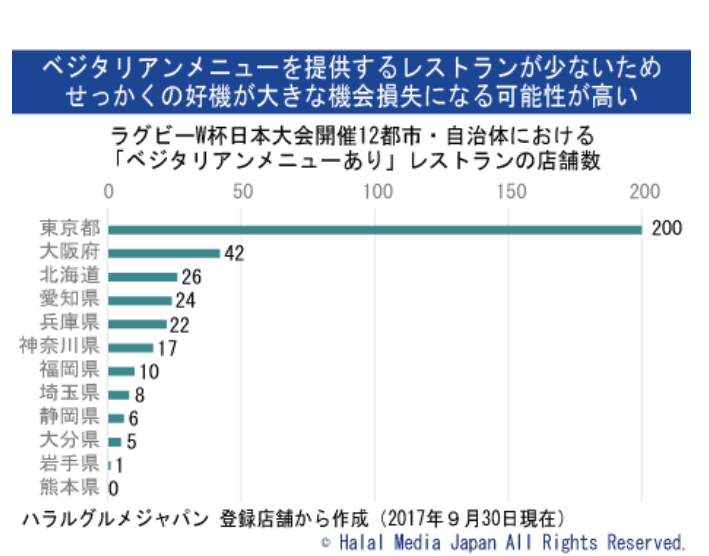
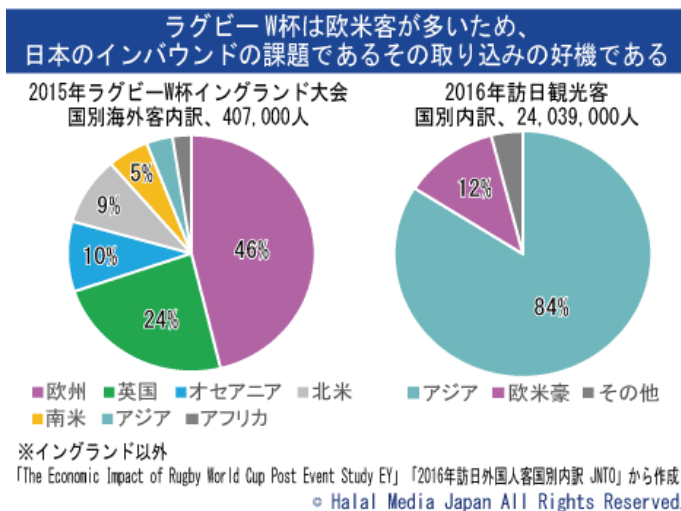
15 年に英イングランドで開催されたラグビー W 杯。日本代表が強豪、南アフリカを破った上、史上最多の 3 勝を挙げて日本でも大きな話題になりました。ラグビー W 杯は、サッカー W 杯、オリンピック・パラリンピック夏季大会に次ぐ世界 3 大スポーツイベントの一つといわれ、19 年は日本で、アジアかつラグビー伝統国以外では初の開催となります。観客数 200 万人 (うち海外客 41 万人)、経済波及効果 2,330 億円が見込まれるこのビッグイベントには、日本の課題と大きなビジネスチャンスの両方が潜んでいるのです。

示しています。欧米客中心のラグビー W 杯とアジア中心の訪日観光客は、全く異なる構成であることが確認できます。ラグビーは英国発祥で欧州を中心に人気があるスポーツです。W 杯はこれまでオーストラリア、ニュージーランド、フランス、イングランド、スコットランド、南アフリカなどで 8 回開催され、欧州や米国からの観客が多数を占めました。

チャートからも読み取れるように、現在の訪日観光客はアジアからが大半であるため、欧米客の取り込みが課題となっています。欧米客は一般的に長期滞在、高額支出、モノ消費よりコト消費重視の傾向にありますが、食に対する意識も高いことが知られています。ヘルシー、ナチュラル、オーガニックといった健康面に加え、エシカル (倫理的)、エコロジー、アニマルライツといった道徳的な意識に基づくベジタリアンが多いのです。

ベジタリアン対応は間に合うか

ラグビー W 杯日本大会は 19 年 9 月 20 日から 45 日間、全国 12 都市で開催されます。33 日間にわたり首都圏で開催されるオリンピック・パラリンピック東京大会とは異なり、日本全国で受け入れ体制の整備が求められます。開幕まで 2 年を切りましたが、さて、食の対応はどういう状況なのでしょう。



このチャートは 15 年のラグビー W 杯イングランド大会での国別観客と 16 年の国別訪日観光客の内訳を

このチャートは日本のハラール・ベジタリアンレス

トラン検索ウェブ・アプリ「ハラルグルメジャパン」に「ベジタリアンメニューあり」として登録されている開催12都市・自治体にある店舗の数です。東京都が他を圧倒していますが、全体的に数が少ないと感じずにはられません。もちろん、この数が実際のベジタリアン対応レストランの全てではありませんが、一つのデータとして捉えても、40万人に及ぶとも予想される海外客に対応できるレベルではありません。

ベジタリアン対応は、まずベジタリアンにも複数の種類があることを理解することから始まります。詳しくは本連載の第16回を参照してほしいのですが、大別すると卵と乳製品を食すか否かです。食すのであればラクトオボ（野菜・果物・五葷※・卵・乳製品）、食さないのであればビーガン（野菜・果物・五葷）です。このようにシンプルながらも、日本でのベジタリアン対応は、ようやく始まったハラール対応よりも遅れている感があります。これも実話なのですが、私があるクライアントの訪日に際して、日本の4つ星ホテルにベジタリアン対応をお願いした時、「ベジタリアン料理はハモノ（薬物）を出しておけばいいんですよ」と言われ、言葉を失いました。

求められる食の多様性対応

近年、食の多様性への対応を求められる事例は数多くあります。テニスのジョコビッチ選手（セルビア）が小麦粉を抜いたグルテンフリーの食事を採用したり、オリンピック・パラリンピック・リオデジャネイロ大会ではムスリム（イスラム教徒）以外も消費したためハラール食が不足したり、同じくリオ大会でインドが選手村でのインド料理の充実を組織委員会に要求したりと、枚挙にいとまがありません。

国内でも連日、日本の農業生産者によるグローバルGAPの取得が遅れていると報道されています。農産物の世界安全管理基準ともいわれるグローバルGAPは、当初は輸出のためのパスポート的な意味合いが大きかったのですが、今ではオリンピック・パラリンピック東京大会で採用されるためには取得が必須である

という状況になっています。

国内対応にせよ、海外への輸出対応にせよ、食の多様性への対応は日本にとって大きなテーマとなっています。ハラールにしても、ベジタリアンやグルテンフリーにしてもその一部ですが、対応しなければ選べないという事実が待ち受けています。インバウンドに関する日本政府の目標は20年に4,000万人訪日、8兆円消費、30年に6,000万人訪日、15兆円消費です。食の多様性への対応なしに、これらの達成は極めて困難です。しかし「世界一の美食の国」では、逆にやった分だけ効果は期待できるのではないのでしょうか。これからの数年で、これだけのビッグイベントが連続して開催される国は日本しかないのですから。

※五葷（ごくん）＝ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、アサツキ

<筆者紹介>

横山真也

Yokoyama & Company (S) Pte Ltd マネジングディレクター

フードダイバーシティ株式会社（旧社名：ハラールメディアジャパン株式会社） 共同創業者

ハラール関連事業としては2014年元日に「世界初の英語発信による日本ハラール専門ポータルサイト」HALAL MEDIA JAPANを開設、同年にはハラール・ベジタリアンレストラン検索サイト・アプリ HALAL GOURMET JAPANをサービスイン。日本最大のハラールトレードショーである JAPAN HALAL EXPO を14年と15年に開催、16年には新たに HALAL EXPO JAPANとして日本初のモディストファッションショー TOKYO MODEST FASHION SHOWと併せて東京で開催した。今年4度目となる同イベントでは、モディストファッションショーに加え、世界初のムスリムロリータコレクションと、複数国のファッションスクール生によるデザインコンペティションを開催する。

NNA 倶楽部

あなたのアジアビジネスのために

N N A C L U B

世界の成長センター、アジア。めまぐるしく変わるビジネスの「今」を楽しみ、深く知る機会を、多くの人に——「NNA倶楽部」にご登録ください。（無料）



会報
「NNAカンパサールダイジェスト」
（毎月第一営業日発行）

アジア経済を視る「NNAカンパサール」から厳選したコンテンツを月に1回PDF版でメール配信。アジアの経済ニュースや産業情報、著名人のインタビューなど、アジアの総合ビジネス情報をお届け。

NNA倶楽部ビジネスニュース（メールマガジン）

アジア現地ガイドランス（要事前予約・1回30分）