

# イスラム教徒の食学

## 鹿行DMO

3/8 全  
5/8 神

### 神栖 訪日客受け入れへ研修

鹿行5市が設立準備を進めている鹿行地区版DMO(観光地域づくり推進法人)事業の一環で、神栖市は1日、同市溝口の市中央公民館で「鹿行おもてなし研修(インバウンド編)」セミナーを開催。専門家がイスラム教徒の戒律に沿った食対応や礼拝などを解説し、将来的なイスラム圏の訪日客受け入れに向けて知識を深めた。

セミナーは宿泊や飲食店関係者ら約50人が参加。ハラール・ジャパン協会(東京)代表理事の佐久間朋宏さんが、イスラム教徒の食に関して「今あるものの成分をチェックして研究すれば食べべてもらえる。ハラール認証が絶対に必要なわけではない」と解説した。

佐久間さんは、世界中で

「およそ18億5千万人がイスラム教徒。注目すべきは人口が増え、所得が増えていること」と指摘。ASEAN(東南アジア諸国連合)10カ国では、6億人のうち2億9千万人が当てはまり「すごいマーケットがある」と強調した。

受け入れ側にとってメニュー対応は必須条件。味付



イスラム教徒の食への対応を解説するハラール・ジャパン協会代表理事の佐久間朋宏さん＝神栖市溝口

けについては「パンチのある濃い味を好む」と紹介。食べてもいい食材か否かは、「判断する材料を示せば、ムスリム(イスラム教徒)はハラールマークがなくても食べる。日本語は読めないので英語、写真にする」とポイントを指摘。食材では豚やアルコールは使わず「ノンポーク、ノンアルコールならば7、8割くらいは食べてもらえる。肉と隠し味の調味料に気を付けて」と呼び掛けた。

ホテルジャーニーロード(同市波崎)の大輪健一さんは「2月にインドネシアのサッカーチームを受け入れる。日本の学校の利用がないときの代わりになれば」と述べた。同市政策企画課は「参加者に、自分たちでもできると分かってもらえたら」と狙いを話した。

(小林久隆)