

はじめまして!ハラルビジネスインターン生の安田です。

本記事では、ハラルな食堂を運営する「こだわり」「やりがい」、大学で進むハラル対応の最前線について、皆様にお届けします。

私の通う立教大学には、ハラルな料理を提供する学食「東京ハラルデリ&カフェ」があります。



立教・池袋キャンパスに今年の6月にオープンしたこちらの食堂は、お昼時には入口の外にも行列が出来るほどの賑わいをみせています。

グローバル化やダイバーシティの気運高まる現代社会において、イスラム教徒にも優しい食品や施設は近年、少しずつですが増えてきています。しかしながら、日本におけるハラルに特化した食堂やレストランは、まだまだその数が多くありません。

「東京ハラルデリ&カフェ」を運営するASlink株式会社は、ハラルビジネスのパイオニアとも言えるべき存在です。代表取締役の中村竜己様へ、インタビューさせて頂きました。

▶ハラルビジネスを始めたきっかけは何ですか？

元々、父の代から飲食店を経営していました。イスラム教徒の方が日本での食事に困る現状に触れ、彼らでも安心して食べることができるような和食を提供したい、という思いからハラルな和食料理店を赤坂にオープンしたことが始まりです。この事業がハラル対応に積極的であった大学¹の目に留まり、キッチンカーでの営業を経て、店舗のオープンに至りました。

¹ 最初にASlink株式会社の先駆的な事業に目を留めたのは上智大学の方。その後、東京国際大学と立教大学の敷地で学食の運営を開始した。

「留学生を増やしたい、それに伴って学食のメニューも工夫したい」という、留学生誘致に関心のある、近年の大学の風潮とマッチしました。

▶人気メニューは？

1番の売れ筋は、ナンとカレーのセットです。特にご好評頂いているのはチーズナンで、単品でも注文を頂きます。

ナンには強いこだわりがあります。出来合いのナンを温めて提供するのではなく、注文が入ってから、手で捏ねて、釜で焼く調理をしています。

学生の方の健康にも配慮し、野菜の多いメニューも意識して揃えています。



▶ハラルな食事を提供するビジネスにおいて、難しいことは何ですか？

ハラルに直結する問題の1つに、使用できる調味料が限られることが挙げられます。動物由来の成分が入っているものは使えないため、調味料は自家製で調合しています。例えば料理にコクを出したいときなどは、市販のものではなく、ダーツ²から作った甘いソースを使用します。ドレッシングやスパイスも自家製です。

ハラルに対するノウハウも不可欠です。ハラルの認証を取る際、監査が入ります。宗教上良いもの、悪いものを判別する知識が無いと、監査の通過は難しいと思います。

また、ハラルでない料理を提供する空間から独立する必要があります。食器、洗剤などに豚由来の成分が混入すると認証が取得できないため、フードコートのような形式で、ハラルでない店舗と調理・提供スペースを共有することは難しいです。

最近では、価格調整も障壁となります。多くの原材料が高騰していますが、料理に使用する比率の高い、鶏肉や小麦の値段も上がってきています。1からハラルな食を提供するビジネスを行う場合は、材料を仕入れる業者を探す大変さもあるでしょう。

これらに応じるために、人件費や作業時間の面でのコストも生じます。

▶上記の障壁をどのように解決しましたか？

² 中近東で一般的に食べられている、ナツメヤシの実のこと。糖度が高い。ダーツとも。

最初の方は分からないことばかりだったため、トライ・アンド・エラーの連続でした。挑戦を繰り返すことで知識が蓄えられ、障壁に対応できるようになりました。経験則が大きいです。

全てが解決せずとも、「フレンドリーハラル³」な考え方から折衷案が生まれたり、納得のいく対応が進められたりすると思います。体感として、厨房を完全にハラルにできなくとも、メニューをしっかりと整えれば召し上がってくれるイスラム教徒の方は多いです。

▶ 逆に、ハラルな食堂を運営する上で、想定していたよりも簡単!と感じたことはありますか？

私自身、このような事業に取り組む前は、ハラルに対してとても厳しいイメージを勝手に持っていました。しかし、守るべきところをしっかりと守ることで監査は通りますし、一度要領を掴むことが出来れば、その後は思ったより楽です。ハラルでは無い要素を変えていけば対応が進むため、「細かいようで細くない」事業になると私は思います。

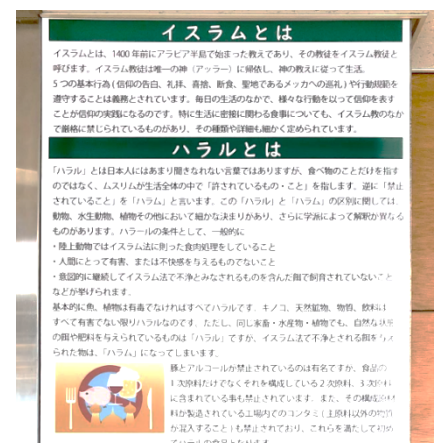
ハラルに対して曖昧な認識では、よく分からないまま終わってしまいます。まずは「豚とアルコールがダメなんだ」くらいのはっきりした印象を持てば、このような業界、事業を始めやすいのではないのでしょうか。

監査にやってくる方は海外の方ですが、日本語に慣れていますが、言語や文化の壁を固く考える必要は無かったです。

▶ やりがいを感じる時はいつですか？

ハラルを知らない学生の方がメニューを「美味しい!」と味わって、且つ、ハラルについて知って頂く、ハラルとは何だろう?と関心を持って頂くときです。新たな文化に触れるきっかけに我々がなる時ですね。学生の方がこれから社会へ出て、色々な方と関わっていく時に「そういえば母校の学食にハラルなものあったなあ」と思い出してくれることを想像すると、やりがいを感じます。

▶ 今後はどのような事業の展開を考えていますか？



³ ハラル認証取得の有無に関わらず、イスラム教徒の方に配慮した取り組みの総称。例えば、ある料理に豚肉やアルコールが含まれているか否か、注意書きやピクトグラムなどを通じて情報開示することは、イスラム教徒が食事を選ぶ際の手助けに繋がるという点で「フレンドリーハラル」である。

現在は学食中心ですが、ホテルや病院にも事業を広げていきたいですね。また、これからは外国人労働者が増えてくると思うので、工場の社食などに携わることにも関心があります。多様な立場、境遇の人の、食の受け口になれるような展開をしていきたいです。

コロナ禍における特需としては、2週間ホテルに待機しなければならないイスラム教徒へ提供するための、大量のお弁当の注文がありました。病院食などは特に、用意されたものしか食べられないケースが多いです。相手が患者でも医療従事者でも、信仰が理由で食べるものが選べない状況に苦しむ人の助けになりたい、という思いがあります。

▶最後に、これからハラルに関連したビジネスを考えている人・企業にメッセージをお願いします！

「ハラル」の需要は、コロナ禍が収束すれば、今後ますます高まります。難しいことは少ないので、最初は怖がらずに、偏見を持たずに、一度ハラルビジネスに触れてみるべきです。そうすると、自分達の既存のビジネスを大きく変えずとも、ハラルの対応が出来ることに気が付くと思います。

『東京ハラルデリ&カフェ立教大学池袋キャンパス店』

所在：〒171-8501 東京都豊島区西池袋3-34-1 立教大学ウイリアムズホール2階

電話番号：03-3985-2873

営業時間：月曜日～金曜日10～19時、土曜日 10時～15時

『ASlink株式会社』

所在：〒141-0031 東京都品川区西五反田2-30-5-505

電話番号：03-5615-9919

HP：<http://aslink.tokyo/>