

第1681号

2

2025年

ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌

明治25年9月26日第三種郵便物認可 令和7年1月25日印刷納本
令和7年2月1日発行(毎月1回1日発行 第1681号)

水産界

- ◇ 大水、令和6年度新年賀詞交歓会開催
- ◇ 能登半島地震対応支援
～石川県漁業協同組合での事務支援派遣～

新年賀詞交歓会

一般社団法人 大日本水産会



水産日本復活に向けて、乾杯！

ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ②③

全世界に20億人とも言われるイスラム教徒のハラルマーケットは、輸出、インバウンド共に今後成長が見込まれます。一般社団法人ハラル・ジャパン協会が推薦する、ハラルビジネスに取り組み、輸出・進出に挑戦する企業を連載で掲載してまいります。

企画：一般社団法人ハラル・ジャパン協会 ホームページ：<https://jhba.jp>

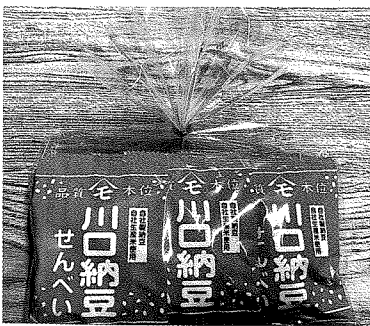
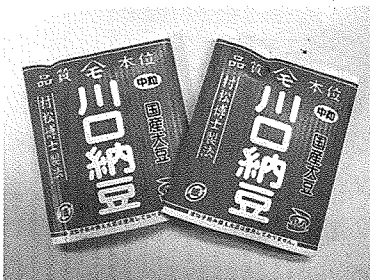
有限会社 川口納豆

国産大豆100%「昔ながら」のこだわりの納豆を製造販売。

有限会社 川口納豆は、宮城県栗原市にある創業75年の歴史を持つ納豆メーカーです。創業当初から昔ながらの変わらぬ製法を守り続けることで、常に高品質な商品をお客様にお届けしています。

大豆は北海道産小粒大豆の「スズマル」、宮城県産大粒大豆の「タンレイ」などを中心に国産の大豆にこだわり、素材の美味しさを味わっていただける商品づくりを行っています。

納豆のほかにも、乾燥納豆、納豆煎餅、納豆ふりかけ、米、日本酒など、多彩な商品を製造・販売し、地域の食と農に貢献することを使命としています。また、地域社会への貢献に留まらず、和食文化を世界に広め、より



豊かな食生活を実現することを目指して活動を続けています。これからも品質第一の方針を貫き、お客様に安心と満足をお届けしてまいります。

【取材背景】

納豆メーカーは昨今の包装資材、運賃、燃料、人件費高騰の影響を大きく受けています。そうした厳しい状況の中で、川口納豆は早くから海外展開を進め、豚由来の成分やアルコールを使用しないムスリムフレンドリーな商品の開発に注力しています。今回は、川口納豆の門傳英慈代表に、ハラルビジネス戦略の背景や地域密着型の事業展開についてお話を伺いました。

●ハラルビジネスに参入したきっかけ

仙台のセミナーで、イスラム教徒が世界の人口の4分の1を占め、その半数がアジアにいることを知り、大きなビジネスチャンスを感じました。

また、地元宮城の事業者のハラルビジネスの実践事例や「帆のるさん」のハラルラーメンの取り組みに触発され、自分も『和食文化の中で納豆が果たす役割を、世界中に広めたい』という思いが強まりました。

●ハラル認証を取得しない理由

私たちが作る納豆の多くは「たれ」や「からし」は付けていません。原料はシンプルに大豆と納豆菌。大豆自体はハラルですし、イスラム圏を含む海外のバイヤーにもそのまま買っていただけるなら、わざわざハラル認証

を取らなくてもいいと考えています。

今後、イスラム圏での市場調査や商品のラインナップ拡充を進める中で、必要性を感じたら、改めて検討いたします。

●代表的なムスリムフレンドリー商品をご紹介します 川口納豆 国産中粒三つ折90g

国産大豆を100%使用した、川口納豆の自信作であり、人気No.1の商品です。

「たれ」や「からし」をあえて付けず、大豆そのものの味わいを堪能できるよう仕上げています。一口目はぜひそのまま、大豆の豊かな香りとまろやかさを感じてください。納豆好きな方にはもちろん、自由に味付けを楽しみたい方にもおすすめの一品です。



乾燥納豆（ひきわり）65g

宮城県産大豆を使い、フリーズドライで仕上げられています。ナッツのような食感が特徴で、サラダやピザ、パスタに振りかけるだけで手軽に楽しめます。離乳食や介護食、アウトドアやペットフードとしても使える万能商品です。



●主な海外輸出先

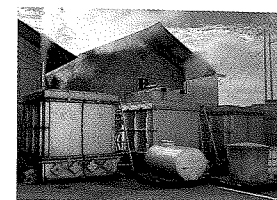
2005年より香港をはじめとしたアジア圏に輸出しています。その後、アメリカ、フランス、ドイツ、イギリス、スウェーデンなど

欧米諸国にも輸出を拡大しています。

●SDGsの取り組み

私たちは、納豆製造と米の栽培などの農業も営んでおります。農業という環境に良いイメージがあるかもしれませんが、実際には化石燃料を使ってCO2を排出しています。大豆や米、野菜を扱う私たちも地球温暖化対策に取り組みなければと考え、地域で出るもみ殻やカキ養殖で使用するいかだ（竹）などを炭にして再利用する試みを始めました。

また、納豆の製造過程で出る端材を飼料米と合わせて養鶏場に提供し、卵の生産にも役立てています。こうした資源循環型の取り組みを通じて、地域社会と環境への配慮を大切にしながら、持続可能な未来に貢献したいと考えています。



炭化装置

●今後の展望

地域貢献なくして、100年続く企業にはなれないと考えています。そのため、納豆を中心とした商品づくりに加え、地元の資源である味噌や米を活用した新商品の開発にも力を入れています。

また、保育園も経営しており、子どもたちには納豆を含む地元食材を提供し食育を実施しています。これからも、納豆の可能性を追求しながら、地域社会と共に成長し、日本の誇る発酵食品の素晴らしさを世界中に届けてまいります。

聞き手：ハラル・ジャパン協会 広報ディレクター土岐

訂正とお詫び：水産界1月号の記事中、次の個所に誤りがありました。訂正させていただきます。○いざ輸出!!イスラム市場へ日本の水産業界

(P71/37行目)

【誤】およそ3分の1がイスラム教徒

【正】およそ4分の1がイスラム教徒