

～世界のいろいろな食文化を知ろう～

ハラール(ハラル)

ハラールとは、イスラム教の教えにおいて「許されている」という意味です。口にできない食材として豚肉やアルコールなどがあります。

主な国・地域 アジア、北アフリカ、中東諸国



ベジタリアン

一般的に「菜食主義者」と言われ、肉や魚などを食べません。中には、卵や乳製品も食べない人もいます。ベジタリアンの種類は多岐に渡ります。

主な国・地域 インド、アメリカ、ヨーロッパ



コーシェル(コーシャ)

ユダヤ教の食事規定「カシュルート」において食べて良いものを「コーシェル」と呼びます。豚肉、乳製品と肉料理の組み合わせなどを食べてはいけません。

主な国・地域 イスラエル、アメリカ、ロシア



※宗派、国および地域、個人によって定義の解釈が異なります。

ヴィーガン

「完全菜食主義」で、一切の動物性食品(肉、卵、乳製品など)を食べず、動物製品(革製品、シルクなど)も身に着けません。

※最も厳格なベジタリアンとも言われます。



国際都市
こまつ

食の多様性について理解しよう

問い合わせ

農林水産課 ☎24・8078

4000万人——。これは、観光客が2020年に掲げる訪日外国人観光客の目標数です。2018年には過去最高の年間3000万人を突破し、堅調に推移しています。小松市においても、外国人宿泊者数は増加傾向



▲ベジタリアン対応のスパイシーカレー(瀬々らぎの森 ラブティトゥポルト)

にあり、2017年には前年の約2.6倍にあたる2万3千人を超えました。

日本を訪れる外国人にとっての楽しみの一つが「食事」ですが、世界には文化や宗教の違いにより、旅行先においても食事に関して制限がある人が多くいます。例えば、ムスリム(イスラム教徒)の人は、豚肉やアルコールはもちろん、しょうゆや味噌など発酵過程で自然にアルコールが醸造される食品についても食べることができません。

2020年東京オリンピック・パラリンピック開催、2023年北陸新幹線金沢敦賀間開業など、今後ますます様々な食文化を持つ人が小松市にも訪れることが予想されます。

こうした外国人旅行者の増加に備え、訪れる人々が安心して食を楽しむことができるよう、まずは世界の多様な食文化を知り、おもてなしの輪を広げていきたいと思います。

食材を買うときや外食をする際は、原材料や調理方法などを確認し、ハラールかどうかを判断しています。友人やインターネットから情報を得ていますが、県内では外食できる場所がまだ少ないので、ムスリム対応のお店が今後もっと増えたいと思います。

詳しくは市ホームページをご覧ください。



ムスリムフレンドリー KOMATSU

市では、食の多様性を推進するとともにインバウンド誘客を図るため、ムスリムに対してお店が対応できるサービスを分かりやすく開示する取り組みを行っています。

例えばノンポーク・ノンアルコールの調味料のみを使った料理を提供しているなど、出来る範囲内で配慮・対応している店舗などを、「ムスリムフレンドリーKOMATSU宣言店」として認定し、ムスリム向けグルメ情報サイト「ハラールグルメジャパン」で発信しています。詳しくは市ホームページをご覧ください。

▼ムスリムフレンドリーKOMATSU宣言書。お店に掲示することで、ムスリムの人のお店選びに役立ててもらいます。



▲ムスリム・ヴィーガン対応の白ゴマスパイシーラーメン(よっしー製作所)



(右)ムハンマド アミン ナスティオンさん
(左)ラーミ ムリア プトゥリさん (インドネシア出身)