

がんばる
Chubu

観光地域づくり編

ムスリム旅行者を取り込み 飛騨高山の明るい未来を切り拓く

昇龍道の中部エリアで展開される「観光地域づくり」を紹介する特集。今回のエリアは岐阜県の飛騨高山。ご当地グルメのメニュー開発や礼拝スペースを用意し、ムスリム旅行者の誘致を促進する「飛騨高山ムスリムフレンドリープロジェクト」の取り組みを追う。



飛騨高山にムスリム旅行者を呼び込め！官民一体のおもてなしが始動

世界人口1/4を占めるムスリム市場の開拓

現在、イスラム教徒(ムスリム)の人口が世界中で増えており、約18億人といわれている。その中でも、世界最大のムスリム人口を抱えるインドネシア、イスラム教を国教とするマレーシアをはじめとする東南アジア諸国からの訪日旅行者は増加の一途をたどっている。

このため、政府、自治体、観光関係者らは、ムスリム旅行者の誘致促進に積極的に取り組みはじめ、昇龍道

プロジェクト推進協議会でも、名古屋市中村区本陣に所在する名古屋モスク監修のもと、「昇龍道ムスリムガイドブック」「昇龍道ムスリム旅行者 受入の心得」を作成し、受入環境の整備を進めている。

ムスリム旅行者の日本に対する不満は「食

事」と「礼拝スペース」といわれている。この2大課題を簡単かつお金をほとんどかけない方法でクリアし、他地域に抜きん出た取り組みが岐阜県の飛騨高山を舞台に繰り広げられている。その活動を推進するのが官民一体の組織「飛騨高山ムスリムフレンドリープロジェクト」(以下、プロジェクト)だ。

“ハラール”という言葉に新たな兆しを感じる

プロジェクトの発起人で代表を務めるのは、高山市で創業103年の食品卸売会社、清水弥生堂専務取締役の清水大地さんだ。大学卒業後、東京で約2年間働き、2011年に4代目として家業を継ぐため清水弥生堂に入社した。

営業や会社の組織改革に励む中、ムスリム旅行者に関心を抱ききっかけとなったのが、2014年初頭に東京で開催された食品業界の展示会だった。その会場でハラール※セミナーを受講した清水さんは、満員大盛況の様子に「ハラールという言葉は噂には聞いていたが、これは何か動くぞ」と直感した。ちょうど、地域内で同業



ガイドブックおよび受入の心得は、昇龍道プロジェクト推進協議会や名古屋モスクのホームページからダウンロード可能

者との差別化を図るため、新たな一手を打とうとしていたことから、ハラール食材を飲食店に卸し、ムスリム旅行者の誘致活性化に取り組んでいこうと考えた。

まずは、高山の古い町並みで飛騨牛専門レストラン



左が清水さん(33)、右が有巢さん(34)。
二人は幼い頃から仲の良い先輩後輩

「味の与平」を経営する船坂酒造店代表取締役社長の有巢弘城さんに声をかけた。さらに、同じ志を持つ30~40代の企業経営者、信用組合、高山市とも手を組み、2014年6月、プロジェクトは始動した。

※ハラール：イスラム法で「合法的なもの」を意味し、食肉ならイスラム法に則った屠畜方法で処理されたものを示す。一方、非合法的なものはハラームという。

18億人18億とおり。どう対応していけば!?

ムスリムの戒律は神が定めたものなので、根本的な規範は共通だ。但し、細かいところでは、どこまで厳密にハラームを避けるかは、宗派や文化、個人によって解釈や方針が異なる。豚肉に触れたことがある食器は使いたくないという人もいれば、調味料に添加されるくらいアルコールなら大丈夫という人もいる。

「多様な解釈や方針がある中、どのように受入体制を

構築すればいいのか?」勉強してみてもわからないことだらけだった。そこで、清水さんは名古屋モスクに指導を仰ぐことにした。名古屋モスクからまず教えられたのは、「ハラール認証※に振り回されるな」ということだった。「ハラールかどうかはムスリムが自分たちで判断すること。認証がなくてもハラール屠畜された食肉なら問題なく食べられる。提供側はハラールチキンやアルコール無添加の調味料を使用しているなど、原材料を提示するだけでいい」といわれた。

さらに、先進地の長野県白馬村の視察を勧められ、プロジェクトメンバー全員で行ってみたところ、名古屋モスクの教えどおりハラール認証という言葉は一切使っていなかった。礼拝スペースは、会議場の一角など空きスペースにマットを敷くだけで、礼拝前のお清めもスキー場のシャワールームを使うなど、新しい投資は一切せず、あるものを上手く使って対応していた。「こんなに簡単でいいんだ」とメンバーたちは驚嘆し、「自分たちにできるだろうか」という不安は払拭された。

※ハラール認証：ハラールかどうかを第三者機関による審査・監査を受けること。現在、食品、飲料のみならず、医薬品、衛生関連製品、外食産業、流通・運送などにも及んでいる。



名古屋モスクでは自治体と連携したガイドマップ作成など、幅広い支援を行っている

ムスリム旅行者を呼び込むためには広域連携が必要不可欠

特化せず、できる範囲内の受入環境づくり

プロジェクトは、高山市が声をかけて白川村も加わり、本格的に動き出した。食事メニューは、新たなものを開発するのではなく、通常メニューをムスリムが食べられる食材に置き換えることを基本とした。ご当地グルメを中心に味の与平がサンプルをつくり、そのノウハウを清水さんが関心を示す店舗に広めていった。

飛騨高山で日本人・外国人を問わずもともと愛されるグルメは高山ラーメンと飛騨牛だ。高山ラーメンは、スープのダシやチャーシューをハラール



ピクトグラム(シンプルな記号表示)を用いてわかりやすく原材料を提示

チキンに置き換え、それを一食分ずつ真空冷凍し注文に応じて湯煎解凍することで、予約なしで提供できるようにした。飛騨牛は、ハラール屠畜された肉の確保に時間を要した

が、有巢さんが尽力し、2018年12月より味の与平で飛騨牛の鉄板焼きの提供がはじまった。

礼拝は、旅行中は1日5回を3回に減らす人が多く、朝・晩はホテルの部屋で済みますので、昼の礼拝スペースの確保が必要だった。食事と



ハラール飛騨牛は屠畜方法の違いだけで味は通常の飛騨牛とまったく同じ



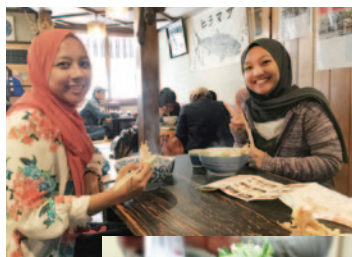
味の与平の礼拝スペース。お清めの際、足を洗いやすいように桶を用意している

セットにすれば集客にもつながることから、飲食店の空きスペースにマットを敷き、お清めはトイレの洗面所を使ってもらうことにした。

コンビニに流れていた旅行者に美味しい食事を！

プロジェクトでは、「情報は提示するので、それで良ければお越してください」と、判断は旅行者に委ねる「ムスリムフレンドリー」という考えをもとにしている。これにより、無理をせず低投資でムスリム旅行者の受け入れを可能にした。

Facebookを活用した宣伝や2015年に作成した街歩きマップの効果から、プロジェクト参加店舗を利用するムスリム旅行者は着実に増加。味の与平では年間200食ほど出ているという。



旅行者からは、「日本で自分たちが入れる店がわからずコンビニのおにぎりですら食事を済ませていた。飛騨高山で美味しい料理を堪能できたことに本当に感謝する」と、喜びの声が寄せられている。



朴葉味噌や蕎麦も大人気。朴葉味噌の美味しさにご飯を5杯食べた人もいます

清水さんは、「空港から遠いこの山奥に、わざわざ足を運んでくれる人たちが食事を楽しめないなら、国際観光都市を謳う飛騨高山として、こんな恥ずかしいことはない」という。一人でも多くの旅行者に美味しい料理を食べてもらえるよう、今後は高級からB級までハラル飛騨牛のあらゆる部位を活用したメニューを展開し、選択肢を増やすことを課題としている。年明けには新作メニューの試食会を開催する予定で、有巢さんとともに構想を練っているところだ。

広域連携こそ旅行者に対する真のおもてなし

飛騨高山といえば、常に多くの旅行者で賑わっているイメージだが、少し前まで冬は閑散期だった。高山市では雪を知らない国向けに積極的に観光プロモーションを仕掛け、ここ最近は冬になると東南アジアや台湾から多くの旅行者が訪れるようになった。高山には年間約55万

人の外国人が宿泊しており、その中でムスリムは約1万人。全体からすればわずかな数字だが、冬の観光業の活性化につながる



新しいマーケットとし はじめてのソリ遊びに大興奮するムスリム旅行者

て、期待値はかなり高い。そのため、プロジェクトの活動は國島芳明高山市長からも高く評価されている。

しかし、清水さんは、「飛騨高山だけで頑張っている限界がある。玄関口となるセントレアを有する愛知県、特に名古屋市との連携が不可欠だ」と指摘する。あわせて、「大手ホテルの多くはムスリム対応しているものの、名古屋めしを扱う有名店では今年9月時点で1店舗しか対応していない」と名古屋市内の現況を語る。

この状況を打開するため、清水さんは、主に名古屋市内で開催されるハラルセミナーの講師を積極的に務め、プロジェクトの取り組みを紹介するとともに、「今年、セントレアにジャカルタからの直行便が就航した。ムスリムも楽しめる名古屋めしの店が増えれば、さらなる誘客につながる。名古屋から愛知、そして飛騨高山、昇龍道と、点から線へ、線から面へ、広がっていくことを切望する」と広域連携を促している。

未来へ受け継ぐために新たな種をまく

清水さんの将来ビジョンは、ムスリムだけにとどまらない。ベジタリアンやアレルギーにも対応できる「食のバリアフリー化」を進め、あらゆる宗教・食の主義・体質の人が食事を楽しめる環境整備をしていこうと考えている。有巢さんもムスリムに特化せず、すべての旅行者が楽しめる飛騨高山にしていきたいと願う。

今から半世紀前、先人たちが一早く飛騨高山というブランドの種まきをしたおかげで、国際観光都市として花が咲いた。その恩恵を子孫につなげるため、プロジェクトはすべての旅行者を迎え入れる土壌づくりに邁進する。50年後も、100年後も、旅行者から愛される花が咲き続けるために。

文：総務部 櫻井 景子

取材協力：(株)清水弥生堂

専務取締役 清水 大地 氏

(有)船坂酒造店

代表取締役社長 有巢 弘城 氏



高山の古い町並み & JR高山駅周辺

ムスリム旅行者に人気のグルメをご紹介します!

ハラール飛騨牛やハラールチキンでダシを取った高山ラーメンなどを味わってみませんか?

フルーツ大福はこれを買うために高山を訪れる日本人ファンもいるほど! もちろんムスリム旅行者にも大人気!!



map 1 味の与平

飛騨牛御膳(要予約) ¥3,058円

住所: 高山市上三之町105 TEL:0577-32-0016

営業時間: 11:00~14:30(L.O.), 17:00~20:00(L.O.)

※12月~2月は営業時間の変更あり 定休日: 不定休



map 2 JAPANESE SWEETS ARTIST SHINYA

フルーツ大福 ¥200円~
(フルーツの種類による)

住所: 高山市上三之町29

TEL: 0577-57-8160

営業時間: 10:00~16:00

定休日: 水曜日(祝日の場合は翌日)

福寿庵
プロデュース



map 3 御食事処 坂口屋

とり蕎麦 ¥1,220円

住所: 高山市上三之町90

TEL: 0577-32-0244

営業時間: 10:30~15:00

定休日: 火曜日



map 4 やよいそば 角店

高山ラーメン ¥950円

住所: 高山市七日町1-43

TEL: 0577-32-2088

営業時間: 11:00~17:00(12月~3月)、
11:00~18:00(4月~11月)

定休日: 火曜日



map 5 萬代 角店

朴葉味噌定食 ¥1,650円

住所: 高山市花川町50

TEL: 0577-33-5166

営業時間: 11:00~14:00、
17:00~20:00

定休日: 水曜日



map 6 飛騨そば 小舟

海老天そば ¥1,550円

住所: 高山市花里町6-6-9

TEL: 0577-32-2106

営業時間: 昼の部 11:15~15:00
夜の部 17:30~

蕎麦がなくなり次第

定休日: 水曜日



map 7 飛騨高山 駅前軒

味噌ラーメン・塩ラーメン ¥各850円

住所: 高山市花里町5-20-3

TEL: 0577-32-0444

営業時間: 10:00~21:00(L.O.)

定休日: 無休

※メニューの価格はすべて税込となります

他にもムスリム向けの飲食店はたくさんあります!
詳しくは街歩きマップをご覧ください。
高山市ホームページよりダウンロード可能です。

<http://www.city.takayama.lg.jp/shisei/1005322/1007493.html>

