



# 新たな取り組みにチャレンジしています

フードバレーとがち



## 片岡 朋子

帯広市  
(有)夢がいっぱい牧場  
酪農学園大学卒業後、大樹町の「夢がいっぱい牧場」勤務。父が開いた牧場の2代目として兄が健康的な牛を育て、本人は主に畜肉製品の製造加工を手がけています。

## ムスリムの人々に日本の牛肉を届けます!!

### ■ハラールと畜により十勝和牛の輸出を展開していきます!

この調査研究でムスリムの人々が日本の食材に対する意識(安心・安全)を再確認する事が出来ました。和牛の美味しさをより広めるためにもハラールに対応したと畜方法を実現し、輸出に繋げていきます。

### ■観光客や外国人向けのインバウンド市場を開拓します!

観光はもちろん、2020年東京オリンピックやアブダビ空港開港による新千歳空港便就航の可能性も踏まえ、十勝全体のハラール対応化を目指し、十勝と十勝和牛を世界に広げていきます。

## いまの課題は?

- ハラールと畜の実現…道内でハラールと屠畜が出来る施設は現在ありません。この実現に向けて先進地域調査を実施します。
- 来日客向けのインバウンド向け市場への対応と、高価格でも日本産を求められるアウトバウンド向け市場の準備が必要です。またそれらを行うためにハラール牛肉振興組合(仮)の立ち上げが重要だと考えています。

ハラールとは…  
イスラム法に基づいてと畜されていること、また製造時、豚由来の製品やアルコールを一切含んでいない肉を指します。国により認証機関の数が、また認証機関により認証規格・マークが異なります。



## チャレンジ実現に向けた研究内容は?

クウェート・ドバイ・トルコのスーパーやレストラン、と畜場を周り、本場のハラール文化を調査しました。また国内のハラール対応のと畜場やハラール専門店についても調査研究しました。

トルコで神戸牛として販売されていた“Gunaydin Kobe Beef”。これはトルコ牛で、生産者が昔学んだ神戸牛の飼養方法を真似しているとのこと。サシの入りなど、本物の和牛とは全く別物です。



クウェートのLu&LuHYPERMARKETに行ってきました。主に外国人の労働者向けのスーパーで、他国人でにぎわっていました。様々な商品の中でも加工食品にはハラールロゴが必ず記載されていました。



金曜日が休日の中東ではと畜場が休みで閉鎖され、牛のと畜は見る事が出来ませんでした。ヤギのと畜を見る事が出来ました。機械を使わないと畜方法でできるので、休日のお小遣い稼ぎになっているようです。

新大久保のハラールマーケットはインド人のムスリムの方が経営。自社でと畜場を借り、ハラールと畜を行っていました。冷凍食品の消費期限は、中東の基準と同じく1年になっています。



フードバレーとがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】「十勝和牛をイスラム世界へ」そのためハラール施設認定に向けた調査 ～そして認定へ～

### 十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。