

## 初のハラール大福、年内に市販：帯広とクダ州、食のブランド強化へ【食品】

マレーシア - 2015年 4月 8日(水)

JICA（国際協力機構）が草の根技術協力事業として推進する、マレーシア北部のクダ州と帯広市商工会議所の食産業人材育成プロジェクトが成果を見せている。クアラルンプールで今月開かれたハラール（イスラム教の戒律で許されたもの）食品展示会で、マレーシア初の「ハラール大福」出展につながった。クダ州は農業や酪農でも知られていることから、今後は同州での乳製品製造を目指し、両者のブランド力強化を進めていきたい意向だ。【六角耕治】

ハラール大福の開発で技術提供したのは、菓子製造・販売のとかち製菓（北海道中札内村）。クダ州の食品メーカー、アンバン・ドロンガンと提携し、同社の食品加工設備を使ってハラール大福を製造する。今年初めにはもちの試作に成功。今月1～4日に開かれたハラール製品見本市「第12回マレーシア国際ハラール見本市（MIHAS）」でのハラール大福の出展にこぎ着けた。

とかち製菓の駒野裕之代表取締役によると、大福の主材料であるもち米と小豆は、質、生産量の面から安定しているタイから輸入したが、それ以外の材料は全てクダ州で調達した。

駒野代表は、今回MIHASで展示した試作品はほぼ完成形に近いものの、大量輸送のため冷凍・冷蔵するなど、環境が変化した場合の品質保持がまだ課題と指摘。「幸いマレーシアには日系の物流会社が事業を展開するなど物流インフラが整っている。条件をクリアして夏までにマレーシア・イスラム開発局（JAKIM）のハラール認証を申請し、年内にマレーシア国内で販売を開始したい」と語った。

MIHASでの試作品は粒あんだけだったが、市販品はこのほか地元で人気のある抹茶味や、マレーシアの伝統的なお菓子（クエ）で使われる緑豆のあんを用いた大福など、4、5種類のラインアップをそろえる計画。駒野代表は「将来的には月8万個、年100万個を出荷目標としていきたい」と語った。



クダ州パビリオンに設けられた十勝ブースには数多くの来場者が集まった＝4日、クアラルンプール（NNA撮影）

とかち製菓は、MIHASのクダ州パビリオンに「十勝ブース」として出展。試作したハラール大福のほか、北海道産のチーズや豆腐を材料としたクラッカーなど、ムスリムフレンドリー（ハ

ラルではないがイスラム教徒に配慮したもの）な北海道の産品を紹介した。来場客からは「本当にマレーシアで作ったのか」「どこに行けば買えるのか」という声も聞かれ、高い関心を集めていた。

#### ■十勝ブランド普及へ

JICAと帯広商工会議所は、2年前から中小企業の海外展開支援事業として東南アジアへの食産業人材育成プロジェクトを推進してきた。とかち製菓がクダ州での和菓子製造に着手したのは、このプロジェクトがきっかけだ。

JICA北海道（帯広）の坪井真一中小企業海外展開支援アドバイザーによると、帯広市は「十勝ブランド」の普及と地元中小企業の海外展開を推進。一方、JICAが協力を働きかけていたSMEコープ（旧中小企業開発公社）とクダ州政府は、食の安全や付加価値による地域振興、地方食のブランドイメージ向上を望んでおり、目指す方向性が一致した。

坪井アドバイザーは「ハラルに対応した食品生産・加工技術の移転を支援するため、帯広市とクダ州の双方で技術やハラルに関するセミナーを実施したほか、帯広の企業向けにマレーシアでの工業団地視察なども進めてきた。そうした中でアンバン・ドロンガンが日本の技術を取り入れた食品製造に高い関心を示してくれた」と語った。アンバン・ドロンガンでは、今後もとかち製菓のほか、帯広市の他の企業ともOEM（相手先ブランドによる生産）を視野に入れた提携を強化していく方針だという。

#### ■乳製品の製造も視野

坪井アドバイザーは今回のハラル大福を機に、クダ州と帯広市の食産業を通じた食品技術協力をさらに広げていく考えを示した。「クダ州では農業や酪農業が盛んなことから、北海道からチーズや乳製品での技術協力を進めていきたい。クダ州のムクリズ・マハティール州首相が親日家で同州産品のブランド化に力を入れていることも追い風になっている」と語った。



展示されたハラル大福。試食した来場者の反応も上々だった＝4日、クアラルンプール（NNA撮影）

とかち製菓の駒野代表も「顧客の要望にもよるが、和菓子の次は洋菓子の展開を視野に入れている。さらに地場農家と話し合っ、大福に適したもち米の栽培ができるようにし、可能な限りクダ州の材料だけで作った大福を提供できるようにしたい」と話した。