

かながわ 移動観光大学

in 藤 沢

テーマ

飲食店向け
ムスリム観光客への対応

2017.11.9 木

14:00-16:00

受講料
無料
定員 40名

藤沢商工会館ミナパーク 3F 302 会議室
(藤沢市藤沢 607-1 藤沢駅北口より徒歩 3分)

年々増加している湘南地域への外国人観光客。今後も「ラグビーワールドカップ2019™」や「2020 東京オリンピック セーリング競技」の江ノ島開催が控え、より一層さまざまな地域から外国人観光客が来られることが予想されます。そこで、今回はムスリム（イスラム教徒）観光客にスポットを当て、受け入れ側としてムスリムへの理解を深めるとともに、ムスリムへの食事の提供のポイントなどを学んでいただくため、かながわ移動観光大学を開催します。

※申し込み方法などの詳細は裏面をご覧ください。

どなたでも受講できますのでお気軽にご参加ください

●主催：かながわ観光大学推進協議会 藤沢商工会議所

第1部 ハラルを理解する

講師：笠岡誠一氏【文教大学 健康栄養学部 教授 / 管理栄養士・博士（農学）】



「ハラル」という言葉が日本で広まったのは、2010年12月に就航した格安航空エアアジアが端緒と考えられます。エアアジアは、東南アジア在住のイスラム教徒が日本に旅行をするきっかけを作りました。その数はおよそ10億人で、経済発展を遂げたマレーシア、インドネシアからの旅行者数は前年比30%で増えています。

イスラム教徒は、豚肉やアルコールを義務感ではなく避けることを信仰の一つとしており、そのような「善い行い」をハラルと考えています。原材料だけでなく、厨房や調理施設に豚肉やアルコールが入り込むことも忌み嫌いますが、判断するのはイスラム教徒本人であり、その基準は一人ひとり異なるため、お店ではできることから始めていただきたいと思います。

イスラム教も、寛容な宗教観を持つ日本で、日本風な変化を遂げながら根付いてもらいたいと期待しています。

【Profile】

1967年広島県生まれ。1993年東京農業大学 大学院修了（食品栄養学修士）。1993年山之内製菓（現・アステラス製菓）・コンシューマー製品研究所・研究員。2000年文教大学 女子短期大学部 専任講師。2007～2008年アメリカ国立衛生研究所（NIH）留学。2010年文教大学・健康栄養学部 准教授。2014年より現職。日本栄養改善学会奨励賞受賞、日本栄養改善学会評議員、日本栄養食糧学会評議員、日本食物繊維学会評議員

第2部 初めてのムスリム受け入れ講座

講師：稗田麻衣氏【株式会社 伝（つたう）代表取締役 / ハラルレシピジャパン代表】



世界人口の4分の1がイスラム教徒と呼ばれる時代。訪日外国人観光客がますます増加する中、飲食店においても多様な食のニーズへの理解と対応が課題となりつつあります。

本講座では、これからハラル対応を目指す飲食店の皆さまを対象に、実際に数多くのムスリムと一緒に料理を作り、交流を深めてきた経験をもとに、ムスリムに食事を提供する際に気を付けなければいけないポイントや、メニュー作りのコツ、成功事例の紹介などを具体的かつ分かりやすく解説し、一歩踏み出すためのヒントを提供いたします。

【Profile】

2003年立教大学法学部卒。2003年楽天株式会社入社、WEBプロデューサーとしてサイト戦略立案や企画推進を担当。2015年7月楽天株式会社を退社と同時に、株式会社伝設立。2015年11月日本の家庭料理レシピをハラル化した専門サイト「HALAL RECIPES JAPAN（ハラルレシピジャパン）」を日本で初めてリリース。現在、料理教室や講演を通じて、日本におけるハラルへの理解・普及に努めている。

HALAL RECIPES JAPAN <http://www.halalrecipes.jp/>

●申込期限 平成29年10月27日（金）

申し込み方法

FAXまたはEメールで氏名・職業（勤務先）・連絡先をご記入の上、下記までお申し込みください。

●藤沢商工会議所 経営支援部 支援課

電話番号 0466-27-8888

FAX番号 0466-27-8664

Eメール kankou@fujisawa-cci.or.jp

かながわ移動観光大学 参加申し込み用紙

FAX用

氏名	職業（勤務先）
電話番号	Eメール
住所	

申込先FAX番号 0466-27-8664