

マレーシアに“大きな福”をもたらす 和菓子の製造・販売



マレーシア (Malaysia)
首都：クアラルンプール
人口：3,270万人 (2020年 マレーシア統計局)
面積：約33万km² (日本の約0.9倍)
気候：熱帯気候 (首都近辺) (年間平均気温：約25.8℃)

MALAYSIA



Cambodia

Vietnam

Kuala Lumpur

Indonesia

Episode

お腹いっぱい餅

大福餅の前身は室町時代からあった「鶉(うずら)餅」。大ぶりの鶉餅は、お腹いっぱいになることから、「大腹(だいふく)餅」とも呼ばれていました。味は塩味でしたが、江戸時代中期になると、砂糖で味付けしたあんこが入ったものが登場し大ヒット。名前もめでたい字をあて「大福餅」となりました。

マレーシア

「北海道フード特区・フードバレーとがち 海外展開支援を兼ねた東南アジア食産業人材育成」
2014年3月～2016年3月

北海道 株式会社とがち製菓

北海道で和菓子の製造・販売を行う「とがち製菓」は、JICAの草の根技術協力事業に参画し、マレーシアで大福の製造・販売にチャレンジしました。その狙いや経緯について、同社代表取締役の駒野裕之さんに話を聞きました。

大きな可能性を秘めたマレーシア市場

北海道帯広市は、十勝19市町村が協力し、十勝の魅力を国内外に発信するため、食と農林漁業を柱にした地域産業政策「フードバレーとがち^(注1)」を展開しています。

その一環として、帯広商工会議所は「食産業の海外展開と人材育成」をテーマにしたJICA草の根技術協力事業を推進。十勝が強みとする「畜産」「菓子」「乳製品」の3分野で互いの国の地域特性を活かした地域産業の振興を目指してきました。

そうした中で商工会議所の方から声をかけていただいたことが、本事業のきっかけです。創業時より海外展開を強く意識していたので、二つ返事で参画させていただきました。マレーシアを対象国としたのは、日本に近く、かつ大きな可能性を感じた未開拓の市場があったからです。

指導と宿題の繰り返しによる人材育成

現地で本事業を進めていく上で乗り越えなければならない2つのハードルがありました。

ひとつは価格の問題です。現地での売価は、諸経費を加えると日本の2.5～3倍になってしまいます。試しにそのままの価格で販売しましたが、全く売れませんでした。やはり原料の現地調達、現地生産でなければ難しいことを実感しました。

そこで、現地企業数社に当社の考え方や計画を理解してもらい、その中からパートナーとして菓子メーカー1社を選びました。まずは担当者を日本に招き、和菓子の作り方を指導。以後、毎月現地へ足を運んで和菓子作りを指導し、翌月のテーマを与えて帰ってくることを毎月繰り返し行いました。

マレーシアを拠点としたハラールビジネスの展開へ

もうひとつのハードルはハラール^(注2)のクリアです。イスラム教徒が60%以上を占めるマレーシアでは、豚肉やアルコールなどを制限したハラール認証の取得は欠かせない条件です。

また、2020東京オリンピック・パラリンピックの開催で日本に多くの

イスラム教徒が訪問し、ハラール商品の需要が高まることが予想されました。そのため、日本でハラール認証を取得することもチャンスになると思い、両国での認証取得を目指しました。

とはいえ、ハラール認証の取得は簡単ではありません。豚やアルコールを使わなければOKというわけではなく、豚やアルコール由来の原料もすべてNGです。原料には成分が表示されていないことも多く、遡って調べなければなりません。その作業に多くの手間と時間を要することになりました。

また、生産面もHACCP(危害要因分析重要管理点)に基づいた厳しい管理体制が求められます。製造工程を細分化し、工程ごとのリスク管理を行う必要があり、これにも苦労しました。しかし、想定外の結果として、日本でのハラール認証取得はマレーシアの取引先に高く評価され、「また現地で販売したい」と再び日本産の和菓子の引き合いをいただけることになりました。

今後は、当社の商品と北海道の他の商品と一緒にし、定期的にコンテナで輸送しようと思っています。そうすれば現地において在庫調整がしやすくなると同時に、マレーシアを拠点としてインドネシアや中東諸国へもハラールビジネスを展開できるのではないかと考えています。

最後に、これだけは伝えておきたいことがあります。ODA事業は順調に進みましたが、それでも商習慣の違いやハラールの導入などで幾度も迷い、悩むことがありました。その都度、的確なアドバイスで強く背中を押してくれたのが帯広商工会議所とJICAの方です。これには感謝しかありません。

とがち製菓
代表取締役
駒野 裕之氏



(注1) フードバレーとがち

農業・畜産業の流通シェアは全国でもトップクラスの十勝地域。2011年に域内の19市町村が協働で食を通じた産業振興に取り組む「フードバレーとがち推進協議会」を設立し、自治体、企業、農家、大学などが連携して、国内外に十勝ブランドをアピールしています。

(注2) ハラール

ハラールとは「イスラム教を信仰するムスリムが食べられるもの」を示しています。「ハラール=合法」「ハラム=非合法」で、その内容は聖典コーランで詳細に規定されています。代表的なハラムとしては、豚肉やアルコールがあります。



会社名：株式会社とがち製菓
本社：北海道河西郡中札内村
設立：2012(平成24)年1月
代表者：代表取締役 駒野 裕之
従業員：38名(2019年10月現在)
事業内容：和菓子等の製造・販売
<http://tokachiseika.com/>



ODA 事業の情報

本記事の事業は、日本政府(外務省)と国際協力機構(JICA)が連携して進める「草の根技術協力事業」として採択されたものです。詳しくはJICAホームページでご確認ください。

<https://www.jica.go.jp/partner/kusanone/index.html>



ODA事業では、マレーシアの担当者を自社工場に招き、和菓子の作り方指導なども行った。



マレーシアでは、とがち製菓のODA事業をきっかけにハラールの大福への注目が高まっている。



ODA事業完了後の2018年には、大福などの8商品でマレーシアのハラール認証を取得した。



現地で製造された大福の試食会の様子。マレーシアの人々の好みを反映した味がふるまわれた。