

島根県立大学浜田キャンパス ハラール・フレンドリー計画

～誰一人取り残さない食の提供を！～

 島根県立大学 国際関係学部

国際関係コース : 中村 圭

大学院 : 馬 涛

4回生 : 曾我 瑞妃、太歳 楓

3回生 : 金築 里駆、大場 陸斗、足立 翔
石堂 りんご、永田 蒼偉、山川 恵里
田辺 豊城、杜 佩岑

1回生 : 石井 穂華、大森 杏莉、陳 健

苗 婧

(浜田C 国際関係学部国際関係コース)

籠橋 有紀子

(出雲C 看護栄養学部健康栄養学科)

田原(阿川) 啓子

(出雲C 看護栄養学部看護学科)

◎ 活動目的

PROJECT OBJECTIVES

-  モスリム／ハラールへの理解を学内で促進
-  浜田キャンパスのイスラム教学生への理解を増進
-  学内で安定的にハラール食を提供できる環境を実現
-  誰もが安心して食を選べるキャンパスづくり

📍 研究の背景

BACKGROUND

🏠 浜田キャンパスの現状

現在、少人数ながらモスリム（イスラム教徒）の留学生在籍しています。

🌐 島根県の友好交流先：中国 寧夏回族自治区

寧夏回族自治区は、イスラム教徒である回族が多く暮らす地域です。



👥 回族人口
(イスラム教徒) が占める割合

🗨️ 交流の深化

今後、寧夏回族自治区との人的・文化的交流がさらに活発化

👤 留学生の増加

ムスリムを含む留学生の来訪機会が増える

🍴 ハラル食ニーズの拡大

「食」の対応が不可欠に！

安心して学べる環境整備が急務となります。

📈 研究の効果

EXPECTED IMPACTS & OUTCOMES



信仰を尊重した 食事環境の実現

ハラールランチや認証商品の提供により、学生は自らの信仰を大切にしながら、安心して食事をとることが可能になります。



QOLの向上と 学業の安定

「食べるものがない」という不安を解消。心理的・身体的な安定が得られ、生活の質（QOL）向上と学業への集中につながります。



食の多様性と 共生の学び

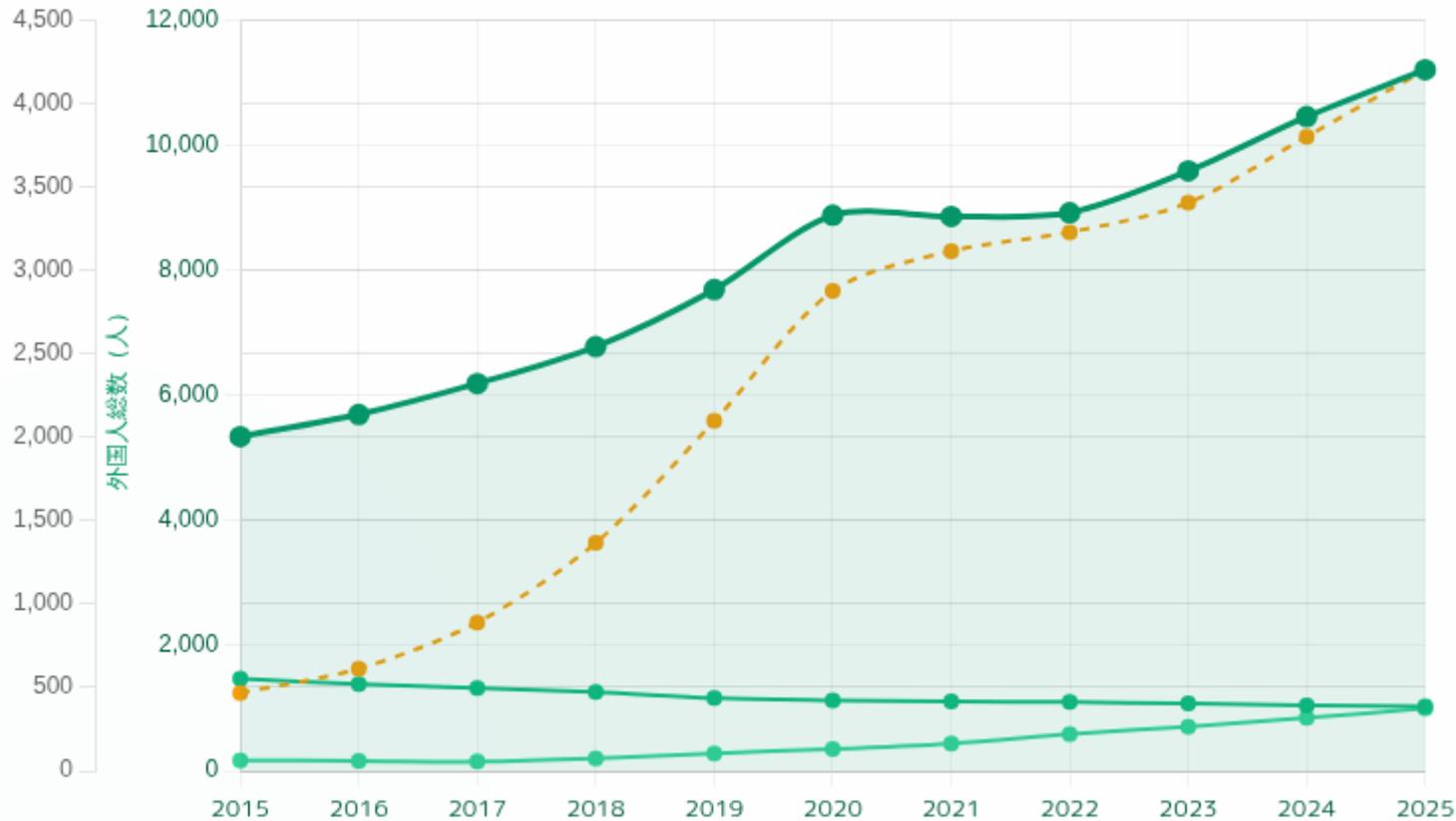
特定の学生だけでなく、キャンパス全体に「食の多様性」を提供。誰もが利用できる環境が、異文化理解と共生の学びを促進します。

★ 「誰一人取り残さない」包摂的なキャンパス環境へ

外国人人口の推移

TRENDS IN FOREIGN RESIDENT POPULATION (2015-2025)

島根県の外国人住民数の推移（2015年～2025年）



島根県の外国人住民数（2025年）

10,451人 人

▲ 10年間で約2倍に増加

モスリム人口の増加傾向

全体的な外国人人口の増加に加え、インドネシアやバングラデシュなど、イスラム教徒（ムスリム）が多い国からの在留者が急増しています。

特に技能実習生や留学生の受け入れ拡大により、今後もハラル対応の必要性が高まると予測されます。

活動報告 PROJECT TIMELINE (APR - FEB)

4月

🚩 プロジェクト開始

ハラール・フレンドリー計画の立ち上げ

5月～7月

👤 学習・準備

ムスリム多数派国のハラール基準と日本のサービス理解

フィールドワーク技法（仮説検証など）の習得

9月

✈️ 関西研修

24日～27日

神戸・大阪モスク訪問

ハラールフード体験

関西大学 学食視察

10月～11月

🔍 調査・研究

観光地の対応調査

非集住地域の食生活研究

早稲田大学 学食事例調査

11月

🗨️ 島根大学訪問

5日

島根大学 第二食堂「ニコラ」訪問・インタビュー

12月

📣 学内提案①

24日

山下一也学長、坂田栄一郎教育研究支援部長へのプレゼンテーション

1月

📣 学内提案②

28日

浜田キャンパスカフェテリア運営「いわみ福祉会」城市尚成氏、山崎弦也市へのプレゼンテーション

2月

🍴 実践・視察

2日

ハラール調理実習

下旬（予定）

広島大学 食堂視察

他大学でのハラール対応事例

CASE STUDIES: HALAL IMPLEMENTATION IN JAPANESE UNIVERSITIES

2000年～

立命館アジア太平洋大学

Ritsumeikan APU

- ✓ 開学当初からカフェテリアでハラール食を提供
- ✓ 日本アジアハラール協会 (NAHA) の認証を取得
- ✓ 留学生比率が高く、キャンパス内の「食のバリアフリー」を徹底

2003年頃～

大阪大学 Osaka University

Osaka University

- ✓ 留学生団体の要望を受け、約20年前から導入
- ✓ ハラールチキンや白身魚フライなどから開始
- ✓ 現在では全3キャンパスの食堂でハラールメニューを提供中

2005年～

京都大学 Kyoto University

Kyoto University

- ✓ 生協食堂「カフェテリアルネ」でケバブやカレーを提供
- ✓ 京都ハラール評議会の認証を取得済み
- ✓ ムスリム学生以外にも人気が高く、異文化交流の場に

2018年～

東北大学 Tohoku University

Tohoku University

- ✓ イスラム圏からの留学生増加に伴い本格導入
- ✓ 専用調理器具の使用や保管場所の厳格な管理を実施
- ✓ 学内に礼拝スペースも整備し、生活全体をサポート

⚖️ ハラールとハラーム (禁止)

HALAL (PERMITTED) vs HARAM (FORBIDDEN)

ハラール (Halal)

イスラム法で「許可されたもの」



野菜・果物・穀物



魚介類
(多くの学派でOK)



卵・牛乳・乳製品



適切に処理された
食肉 (牛・鶏・羊)

✓ イスラムの作法に従って屠畜された肉や、豚・アルコールを含まない食品

ハラーム (Haram)

イスラム法で「禁止されたもの」



豚肉・豚由来成分
(ラード・ゼラチン等)



アルコール・酒類
(料理酒・みりん含む)



血液



適切に処理されて
いない肉

⚠️ 調味料に含まれるアルコールや豚エキスにも注意が必要

📷 中国ハラル料理の多様性

RICH VARIETY OF CHINESE HALAL CUISINE

Must Try



🍴 羊肉串 (ヤンロウ串)

クミンなどのスパイスが効いた羊肉の串焼き。屋台の定番。

Noodle



🍜 蘭州牛肉麵

手打ち麺と透き通った牛骨スープが特徴の回族料理。

Bread



🍞 新疆ナン (饅)

香ばしく焼き上げたウイグル族の主食パン。

Stir-fry



肉でハラル中華

🍴 葱爆羊肉

ラム肉とネギの強火炒め。シンプルながら深い味わい。

Rice



🍴 ポロ (手抓飯)

羊肉、人参、玉ねぎを使った炊き込みご飯。

Soup



🍴 羊雜湯

羊の内臓を煮込んだ栄養満点の白濁スープ。

Spicy



🍴 大皿鷄 (ダーパンジー)

鶏肉とじゃがいものスパイシーな煮込み料理。

BBQ



🍴 本格串焼き

炭火で焼いた香ばしい羊肉は留学生にも大人気。

今後の展望・次の一歩

FUTURE OUTLOOK & NEXT STEPS


～来学期に向けて
プロジェクト継続中～

引き続き一同、
実現に向けてがんばります！！



学内での安定提供

試験導入の結果を踏まえ、定常的なメニュー化を目指します。



認証商品の導入

食堂運営者・仕入先と連携し、ハラール認証済み食材を拡充。



メニュー開発・表示

調理実習で得た知見とともに、県大ハラール提供ルールを検討。



ハラールキャンペーンの展開

ハラールへの理解に向けて。
ハラールフレンドリーなキャンパスづくり

Diversity & Inclusion

～誰一人取り残さない
キャンパス作りに向けて～