

筑波大学社会・国際学群国際総合学類

卒業論文

在日ムスリムのハラール実践と食のビジネス

2014年1月

氏名：井上佳茄

学籍番号：201010350

指導教員：関根久雄教授

# 目次

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 第1章 序論 .....                      | 3  |
| 1. 問題意識・問題設定 .....                | 3  |
| 2. 研究方法 .....                     | 7  |
| 3. 章構成 .....                      | 7  |
| 第2章 ハラール概念と日本のハラール市場 .....        | 9  |
| 1. ハラール概念とは .....                 | 9  |
| (1) 教義上のハラール概念 .....              | 9  |
| (2) ハラールの法源と現代におけるハラール遵守の困難 ..... | 12 |
| 2. ハラール制度とは .....                 | 15 |
| (1) 社会とハラール制度 .....               | 15 |
| (2) ハラール制度の所管 .....               | 16 |
| (3) 制度の法的な性格 .....                | 17 |
| 3. 在日ムスリムを取り巻く日本のハラール食品産業 .....   | 17 |
| (1) 日本におけるハラール食品産業の歴史 .....       | 17 |
| (2) ハラール食品店の品揃えと消費者 .....         | 19 |
| 第3章 在日ムスリムのハラール実践とハラール市場 .....    | 21 |
| 1. 在日ムスリムのハラール概念の解釈と実践 .....      | 22 |
| (1) 肉について .....                   | 22 |
| (2) 台所・調理機器について .....             | 23 |
| (3) 日本食とハラール .....                | 25 |
| (4) 化粧品、医薬品に含まれるアルコール .....       | 26 |
| (5) 食料品の購入に関して .....              | 27 |
| (6) 日本での外食に関して .....              | 28 |
| (7) 学生食堂に関して .....                | 30 |
| 2. ハラール市場担い手の声 .....              | 34 |
| (1) カフェテリア「マルハバン」経営者 .....        | 34 |

|   |    |
|---|----|
| (2) ハラル肉を取り扱うスーパーマーケットの商品部仕入担当員 M ..... | 37 |
| (3) つくばモスク売店店員 S .....                  | 38 |
| 第 4 章 結論 .....                          | 43 |
| 注 .....                                 | 45 |
| 参考文献 .....                              | 47 |
| Summary .....                           | 49 |
| 謝辞 .....                                | 51 |

## 図目次

|                  |   |
|------------------|---|
| 図 1 定住化の推移 ..... | 4 |
|------------------|---|

## 表目次

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 表 1 ハラル概念に関する法源 .....              | 13 |
| 表 2 ハラームなものと、それらが禁止される理由 .....     | 14 |
| 表 3 つくばモスクの売店で売られている鶏肉の種類と価格 ..... | 40 |
| 表 4 つくばモスクの売店で売られている牛肉の種類と価格 ..... | 40 |
| 表 5 つくばモスクの売店で売られている羊肉の種類と価格 ..... | 41 |

# 第1章 序論

## 1. 問題意識・問題設定

本稿では、イスラームにおける教義のひとつであるハラール(Halal)概念と、在日ムスリム<sup>(1)</sup>のハラール実践とに焦点を当て、とくに日本におけるイスラームに関連する食のビジネスの実態を明らかにし、最終的に日本のイスラームに関連する食のビジネスが取り組むべき課題を提示する。

現在、イスラームは世界に13~16億人いるともいわれ[塩尻 2007:8]、人口規模で見ればキリスト教について世界第2位の宗教勢力である。アフリカ大西洋岸から東南アジア、ヨーロッパ、中央アジア地域、中国北西部まで分布している。北アフリカや中東などのアラブ諸国のほとんどはイスラーム国家である。アジアではほかにバングラデシュ、パキスタン、マレーシア、インドネシアなどがイスラーム国であり、中でもインドネシアは全人口約2億人のうち約90%がムスリムで、世界最大のイスラーム国家である。

桜井啓子は、在留外国人統計からOIC<sup>(2)</sup>加盟国出身者の国籍を手掛かりに、2000年時点での短期滞在者を除く正規滞在の外国人ムスリムを4万2,104人と推定した。同様に2008年における人口は6万5,146人<sup>(3)</sup>であり、カウントすることが困難な不法滞在者や日本人ムスリムを加えれば、さらに2万人前後増えると考えられる[桜井 2003:35]。総人口約1億2,000万人といわれる日本において、この数字は決して少なくない。下図はOIC加盟国出身外国人のうち、「永住者」「日本の人の配偶者」「永住者の配偶者」「定住者」「特別定住者」の数の上位4か国の外国人登録者数の推移である。

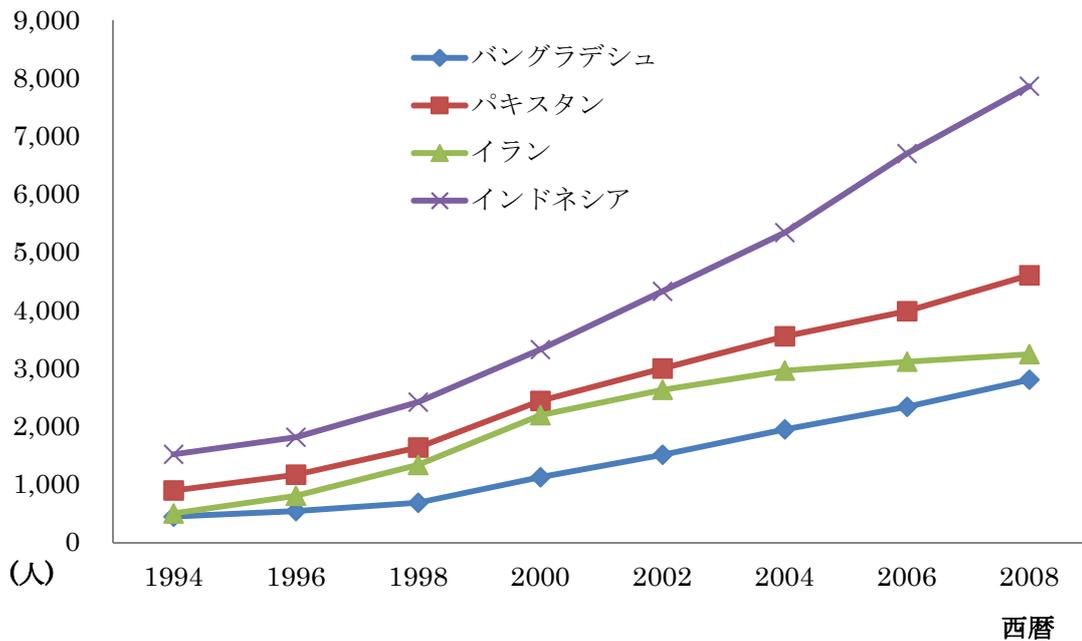


図1 定住化の推移

(入管協会『在留外国人統計』平成7,8,9,11,12,15,17,18,21年度版より筆者作成)

パキスタンおよびバングラデシュと日本との間の査証相互免除協定が1989年に一時停止された。そして同年12月には「出入国管理及び難民認定法」の改正が成立し、1990年6月に施行された。これによって日系人の就労が事実上合法化され、日系人以外の非熟練労働に対する規制がいつそう厳格化されたことで、不法滞在者が減少した。他方、「日本人の配偶者等」「定住者」「研修」「技能実習生」等の在留資格が新設され、日系人・東南アジア系を中心に合法的に長期間就労する外国人が増加した。これによって長期的に日本に暮らす可能性の高い在留資格を持つムスリムの数は増加かつ定住傾向が認められるようになった。

イスラームの教えは信仰の側面に限らず、信徒の生活のあらゆる側面を規定している。イスラームは、人間の霊的な側面のみを高位におくことをせず、精神的にも社会的にも日常生活にこそ宗教的な修行の場があるとする在家の宗教である。それは、個人の日常生活だけでなく、政治や社会、経済、国際関係においても神の規範が守られ実施されることが理想とされている。つまりイスラームには、一般的な宗教の枠内に納まらない多様性がある。イスラームには、礼拝の作法や日常生活における衣食住の営みに至るまで、あらゆる信徒の生活を規定する厳格な戒律、シャリーヤがある。ま

た、シャリーヤに加え、イスラームの聖典であるクルアーン<sup>(4)</sup>や預言者ムハンマドの言行録であるハディースは、信徒の行動を規定するものである。基本的にムスリムはこれらの記述に従って日常の社会生活を送るべきとされる。

とりわけ、「食」は人間の一時的欲求であるとともに毎日の実践でありながら、イスラームの場合は厳しい戒律に則った方法で食事をするのが求められる。本稿がハラール概念に着目する理由は、以下のとおりである。

ハラール概念はイスラームの教義とムスリムの日常生活とを結ぶ接点に位置するものである。とくにハラール概念は飲食と密接に結び付いているため、すべてのムスリムが何らかの形で、かつ自らの判断で、日常生活においてハラール概念を具現化している。その実践のあり様を詳細に検討するところで、イスラーム教義の解釈と実践をとおして現代社会に適応するムスリムの姿、あるいは現実を構築するムスリムの姿を考察することが可能となるはずである。

また、人間にとって飲食は単なる生物的必要を充足させるためのものではなく、経済的、社会的、さらには象徴的な意味をも有する活動である。現代消費社会においてこの傾向はいっそう顕著である。飲食行為は文化的意味を生成し、文化的意味を解釈することで自らのアイデンティティや他者との差異を表象する。またそれは、政治経済的行為としてはグローバルに展開する産業や安全確保のための法規制などの国家システムのなかにまで組み入れられている。ハラール概念はムスリムの個人的な行動のみならず、現代社会の様々な側面に関連しているのである。

日本国内でムスリムが実践するハラールに注目することで、在日ムスリムが日本社会とのつながりの中で、グローバル化、消費社会、市場、国家、アイデンティティ形成などと、互いに排他的ではなく、相互関連的な関係のなかに存在するものであることを示すことができるであろう。

筆者は2013年7～8月に茨城県つくば市にあるつくばモスクにおいてフィールドワークをおこなった。フィールドワークでは、モスクに来ている出身国の異なるムスリムに会話形式のインタビューを行い、主に日本での生活に関して質問した。その中で、「日本でムスリムとして生活する上で不便に思うことは何か」という筆者の質問に対して、全員(10人)から、イスラームの「食」に関する戒律を日本で守ることの難しさを指摘する声を聞いた。イスラームが豚肉の摂取を禁止していることは日本でもよく知られているが、食にまつわる彼らの禁忌はそれだけではない。敬虔なムスリムであ

ればあるほど日本で外食できるレストランは限られてしまう。自ら食材を購入して調理する際にも日本の一般的な生鮮食料品店でハラール食品（イスラームの教義上、摂取が「許されている」、もの）を手に入れることは非常に難しい。また、子供のいるムスリム家庭においては、同様の理由から学校給食が一つの問題にもなっている。

農林水産省は、2013年8月に策定した農林水産物や食品の「国別・品目別輸出戦略」で、インドネシアやマレーシア、中東などのイスラーム諸国を重点地域に挙げている[平井 2013:38]。例えば牛肉では、イスラーム圏などに売り込み、2020年までに輸出額を2012年の5倍の250億円に増やす計画である。2014年度政府予算の概算要求では、「強い農業づくり交付金」<sup>(5)</sup>(334億円)に60億円の「ハラール優先枠」が初めて盛り込まれた。ハラール対応の施設整備費のほぼ半額を政府が補助することになる。農林水産省は「2014年度は複数の市町村や農業団体から、70件程度の交付金の申請を見込んでいる」[平井 2013:38]という。このように、昨今イスラーム諸国に対する日本からの食品輸出が国をあげて熱を帯びる一方で、依然として日本国内における在日ムスリムのハラール食品需要に対する関心や対応が希薄であるという現状がある。イスラームの食文化はムスリム移民の増加とともに、1990年代に入って日本社会に漠然と「豚肉を食すことは禁じられているようだ」というような認知で定着しつつあるが、まだ日本ではそのムスリムのハラール実践の実態が知られていないのが実情である。

在日ムスリムの増加・定住化に対して、在日ムスリムやその家庭に対する研究も特に2000年代に入って盛んになり、モスクやハラール食品などの信仰や生活の場に関する研究が目立つ。ハラールの概念と実践については、食文化や宗教学の視点からの研究は多数あるが、本稿のように、日本におけるハラール実践とその経済的機能に焦点を当てた研究は見られない。先行研究として、やや古い調査であるが、社会学の溝部が、ムスリム留学生の食生活を調査し、彼らが、食品がハラールであるか否かを強く意識している旨を指摘している。近年、多くの大学でイスラーム圏からの留学生が増えつつあり、その要望に応じて、大学生協同組合の食堂で「ハラール・メニュー」（ハラールにのっとして調理された料理）を提供するところも出てきた。社会学の樋口と丹野は在日ムスリム移民によって営まれる食のビジネスに焦点を当て、在日ムスリム移民がインボリューションへの道を歩んでいるのか、あるいは外部市場への進出をすでに果たしてエスニック・ニッチを形成しているのかという問題を設定し、ハラ

ール食品の展開を考察した[樋口 2000:104]。ハラール食品産業が、ムスリム・コミュニティの外では「知られざる存在」に終わるのか、中華料理や韓国料理のように日本社会の食文化を担う一翼になるのかはわからないとしている。しかしハラール食品産業は、日本の国際化に伴う文化変容のあり方を検証する素材ともなり、今後の展開を見守る必要があるとしている[樋口 2000:127]。樋口と丹野の研究は在日ムスリム移民内部のハラール食品産業の形成を検討し、移民内部の文化変容を考察したにすぎず、在日ムスリムのハラール実践の実態やホスト社会である日本社会との関わりまでを検討しているわけではない。日本社会あるいは日本人によって営まれる食のビジネスを考察することで、日本におけるイスラーム関連の食のビジネスの現状がより鮮明になると筆者は考える。

ハラール食品を扱う食料品店の数は国内において非常に少なく、外食産業も表示等においてムスリムを顧客として誘致する余地はある。こうした背景を踏まえ、本論ではまず、イスラーム教義上のハラール概念の意味を明らかにし、日本におけるハラール食品産業が現在までにどのように形成されてきたのかを明確にする。そのうえで筆者による関係者に対するインタビュー調査をもとにした日本のハラール食品業界に対する在日ムスリムの声をハラール市場の実態と比較、考察し、日本の食のビジネスが取り組むべき課題を提示する。

## 2. 研究方法

ハラールに関連する文献、ウェブサイト、及び在日ムスリムへのインタビュー調査から得た情報をもとに研究をおこなう。インタビュー調査は茨城県つくば市のつくばモスクで礼拝を行うムスリム、筑波大学に所属しているイスラームを信仰する留学生や研究者、ハラール食品を取り扱う企業、ハラール認証を行う宗教団体を対象に、2013年6月～12月にかけて行った。

## 3. 章構成

本論の構成を簡単に述べると、つづく第2章では、ハラール概念がイスラームの教義上でどのように扱われているのかを概観し、制度としてのハラールがどのようなものかを説明する。ハラール制度をもとに、日本におけるハラール食品産業がどのように形成されてきたのかを述べる。第3章では、筆者によるインタビュー調査をもとに、

在日ムスリムのハラール実践と日本のハラール食品産業の実態を明らかにする。第 2 章のイスラームの教義上のハラール、そして実態として現れる第 3 章での在日ムスリムによるハラールの実際の姿、そして日本のハラール食品産業の実態を比較、考察することで、日本の食のビジネスがムスリムを顧客とする上で、今後取り組むべき課題、そして新たなビジネスモデルを提示する。

## 第2章 ハラール概念と日本のハラール市場

### 1. ハラール概念とは

#### (1) 教義上のハラール概念

ハラールとは、イスラーム法における「合法的なもの」、「許されるもの」を意味する。ある対象や行為がハラールであるか否かはムスリムにとって重大な価値判断の基準となるものである。イスラームでは、クルアーンやハディースで明確に禁じられているもの以外はすべて人間にとって利用可能であり、かつ利用することが許されていると考えられている。非ムスリムの多くはハラールを「ムスリムが食することのできる食品」として理解しがちであるが、実際には、食品に限らず化粧品や医薬品など、人間が摂取したり触れたりするものすべてがその対象に含まれる。

ムスリムが「ハラールなものを取らなければならない」という規定は、クルアーンのなかにその根拠が認められる。ハラールに関する章句はいくつかあるが、代表的なものは次のふたつである<sup>(6)</sup>。

「人びとよ、地上にあるもののうち良い合法的なもの(ハラール)を食べて、悪魔の歩みに従ってはならない。本当に彼は、あなたがたにとって公然の敵である」(第2章 168 節)。

「それでアッラーがあなたがたに授けられた、合法(ハラール)にして善いものを食べなさい。もしあなたがたがアッラーに仕えられるならば、かれの恩恵に感謝しなさい」(第16章 114 節)。

それでは、「合法的なものを食べる」という規定に関連して、合法ではないもの(「ハラーム(Haram)」)とはいかなるものであろうか。それについてもクルアーンのなかに詳しく列挙されている。

「あなたがたが禁じられたものは、死肉、(流れる)血、豚肉、アッラー以外の名を唱え(殺され)たもの、絞め殺されたもの、打ち殺されたもの、墜死したもの、角で突き殺されたもの、野獣が食い残したもの、(ただしこの種のものでも)あなたがた

がその止めを刺したものは別である。また石壇に犠牲とされたもの、籤で分配されたものである。これらは忌まわしいものである。・・・(後略)」(第5章3節)。

「あなたがた信仰する者よ、誠に酒と賭矢、偶像と占い矢は、忌み嫌われる悪魔の業である。これを避けなさい。恐らくあなたがたは成功するであろう」(第5章90節)。

「またアッラーの御名が唱えられなかったものを食べてはならない。それは実に不義な行いである。・・・(後略)。」(第6章121節)。

ある食品がハラールであるか否かは単に豚(および豚由来の成分)やアルコールなどのイスラームが禁じる内容物の有無だけによって決められるわけではない。材料の入手方法(たとえば、牛肉や鶏肉でもイスラームが定める方法に則って解体処理されたものでなければ、ハラールな食材とは認められないなど)や食品の製造過程(ハラームな食品が触れた機材を使用できないなど)、運搬や保管方法(ハラームな食品と混在させてはいけないなど)などがイスラーム的に合法であることによってはじめて、ハラールとして認められるのである。

イスラームが定める食肉の解体処理とは、喉を1回で切り裂く方法で行われ、その間に心のなかで神への祈祷をあげることから動物は痛みを感じないとされている。しかし、頸部の切断方法は、細部に関してはイスラームの法学派によって意見が若干異なる。たとえば、スンニー派の場合、4大法学派の一つであるハナフィー学派は、食道、気管、そして首の主要な血管のほとんどを切る必要があるとしている。それに対し、シャーフイー学派は、食道と気管の切断の必要性を強調したうえで、さらに2本の頸静脈を切り離すのが望ましいとする。4大法学派の一つであるマーリク学派は、2本の頸静脈を切断すれば十分としている。一方、シーア派のある一学派は、2本の頸動脈と2本の頸静脈の切断が必要との立場をとる。また、屠殺した後に血をすべて抜くこともハラールの要件とされている。電気ショックで屠殺した肉を食べることは禁止されている。

ハラール概念は物により一義的に決まるものではない。豚肉や酒はそれ自体が禁止されているもの(haram li zatihi)であるが、ハラールのものがほかの理由により禁止

されることがある (haram li ghairihi)。たとえば、鶏肉はハラールであるが、それが盗品であった場合、その鶏肉はハラームとなる。

ハラールおよびハラームにたいして、そのいずれかであるかが不明なものやハラールであることが疑わしいものはマスブ (masbuh) やシュブハ (shubhah) と呼ばれる。ムスリムは、間違っただけでハラームなものを食べることを防ぐためにも、これを遠ざけるべきであると考えられている。マスブやシュブハを避けることについては、複数のハディースのなかで、「放牧してはいけない場所の近くで動物を放牧する者」のたとえで説かれることがよくある。つまり、万一の違反を事前に防ぐような行動が勧められているのである。現代の食品加工の領域では、触媒や防腐剤として使用されているものが動物由来のものか否か、アルコールが含まれるか否か等が不明の場合などが、マスブの例としてしばしば取り上げられる。

酒(アラビア語のハムル khamr<sup>(7)</sup>)については、クルアーンの第 16 章 67 節で、「またナツメヤシの実、葡萄などもそのとおり。お前たちそれで酒を作ったり、おいしい食物を作ったりする。もののわかる人間にとっては、これはたしかに有り難い神兆ではないか」と、むしろ好意的に見られていることから、最初から禁じられていたわけではないようである。それが、第 2 章 219 節では、「酒と賭矢についてみんながお前に質問してくることであろう。答えよ、これら二つは大変な罪悪ではあるが、また人間に利益になる点もある。だが罪の方が得になるところよりも大きい、と」となり、第 4 章 43 節では、「これ汝ら、信徒の者、酔うてる時には、自分で自分の言っていることがはっきりわかるようになるまで祈りに近づいてはならぬ」と述べられ、ついには、第 5 章 90 節にあるように、理性を失わせるものの一つとして強く非難されるにいたった、と考えることができる。

この第 5 章 90 節の啓示に従い、スンニー派もシーア派も原則として飲酒を禁じている。ムスリムによる酒類の製造や販売も許されていないが、クルアーンにある酒＝ハムルの範囲については、法学派によって見解に違いが見られる。ハムル以外のアルコール飲料の場合、スンニー派のシャーフイー学派、マーリク学派、ハンバル学派、(4 大法学派の一つ)とシーア派はいっさい認めていないものの、ハナフィー学派は、薬用として飲むのは許容範囲であるとしている。

ハラールに関する規定に違反した場合、たとえばマレーシアでは、飲酒や断食期間中における公の場での飲食などのイスラームの教義違反に関しては、各州にあるイス

ラーム刑法条例の罰則規定に従って処罰される。しかしこれに対して、ハラールでないものを食することについては、なんらの罰則も設けられていない。この根拠のひとつはクルアーンに認められる。

「かれがあなたがたに、(食べることを)禁じられるものは、死肉、血、豚肉、およびアッラー以外(の名)で供えられたものである。だが故意に違反せず、また法を越えず必要に迫られた場合は罪にならない。アッラーは寛容にして慈悲深い方であられる」(第2章 173節)。

そもそもクルアーンはハラールであるものを取るように命じる一方で、ハラールでないものを食した場合については、意図的ではない摂取、あるいは緊急避難的な摂取であれば罪に問わないと述べているのである。

禁止されている物(ハラーム)は、シャリーヤでナジス(不浄)とされるものを含むと考えられており、それゆえに禁止されている。それらがなぜ不浄であるかを示す一般論は存在せず、ナジスの物は個別に示されることになる。ナジスはその不浄の程度により、ムガラザ(Mughallazah)、ムカファファ(Mukhaffafah)、ムタワッシタ(Mutawassitah)の3種類に区分される。ムガラザは、程度の重いナジスである。犬、豚、その開口部から排泄された液体・物質、その子孫および派生物がこれに相当する。ムカファファは、程度の軽いナジスである。これに相当する唯一のものは、母乳以外飲んでいない2歳児以下の男児の尿である。ムタワッシタは、程度は重くも軽くもなない中程度のナジスである。嘔吐物、膿、血液、カマール(アルコール飲料等)、死肉ならびに開口部から排泄された液体・物質がこれに相当する[並河 2012:3-4]。

## (2) ハラールの法源と現代におけるハラール遵守の困難

ハラール概念に関する法源は、クルアーン、ハディース、キヤース、イジュマアウラマーの4つである[並河 2012:5]。

表 1 ハラール概念に関する法源

|                         |   |
|-------------------------|---|
| クルアーン(Al-Qutan)         | イスラームの聖典。   |
| ハディース(Hadith)           | イスラームの預言者ムハンマドの言行録。   |
| キヤース(Quiyas)            | キヤースとは同等あるいは類推という意味である。<br>クルアーンおよびハディースの教えの解釈である。既存の禁止事項からの類推により、具体的な禁止事項を明確化する機能を有する。たとえば、「ワインが禁止される」(既存の禁止事項)からの「類推」で、これと同様に中毒性のあるもの、ビール、ラム、コカイン、ドラッグなどは禁止される。 |
| イジュマアウラマー(Ijima' Ulama) | 学者の合意という意味であり、ウラマー(ムスリムのコミュニティ、イスラームの支持者)の理想的な合意のことである。イスラームにおける勧告、布告、見解などを扱う機関が合意形成の機能を有している。  |

([並河 2012]より筆者作成)

聖典や言行録は古い時代にかかれていたので、時代とともに出現する新たな事象のすべてをカバーすることができない。そのため、類推や見解の形で個別具体的な事象に対する判断がくだされることになる。

ハラール概念の中には、欧米的なビジネス制度の考え方とは根本的に異なる事柄が含まれており、ハラール食品を取り扱う企業は、時に、実務上対応が困難になる。例えば、あるものがハラールまたはハラームであるか否かの判断は神のみが持つ権利とされている点である。これはハラール制度の成文化を否定することを意味している。

第 2 に、ハラームのものを禁止する根本的な理由は、それが不浄であり、害になるものだからである。しかしムスリムは、神が禁止したものについて、「なぜ不浄なのか害になるのか」を、また「どのように不浄なのか」、「害になるのか」を問うてはならないとされる。何がハラールであるかを判断する一般化された基準を知ることができないため、技術の進歩等によってはじめて生産された新しいものや、初めて輸入されたものなどの評価が困難になるからである。

ただし、いくつかのハラームとされたものについては、禁止される理由として、下記のように説明される。ここではマレーシアでのハラール認証の公権的な解釈を行う

全国ファトア評議会(The National Fatwa Council)の解釈を紹介する。

表 2 ハラームなもの、それらが禁止される理由

|    |   |
|----|---|
| 豚  | 豚は病原性寄生虫が人間の体内に入る媒介生物になるから。   |
| 血液 | 動物の血液には有害な細菌、代謝物、酵素が含まれるから。   |
| 屠畜 | 生きた動物を即死に近い形で死に至らしめることを求めている。これは死肉を回避することに由来する。死肉や死んだ動物は、その腐敗過程で人間に有害な化学物質を形成するからである。できるだけ動物を苦しめないという動物愛護の考えも背景にある。 |
| 酒類 | アルコール類は神経系に害を及ぼし、人間の判断力に影響を与え、社会問題を引き起こし、家族を破壊し、時には人を死に至らしめるから。   |

(〔並河 2012〕より筆者作成)

豚肉の摂取をタブーとすることは、旧約聖書のレヴィ記に記述が見られるように、ユダヤ教にも存在する。イスラームやユダヤ教で豚が嫌悪される理由については、諸説あるが、ムスリムは一般に、「豚は不浄な動物であるから」という理由をあげる〔清水 2006:42〕。禁止されるもの(ハラーム)に由来する派生物は全て、禁止の対象(ハラーム)である。使用する肉が豚肉であるか否かは外見から判断されることが多いが、使用するコラーゲンが豚由来か魚由来かは容易には判断できない。

現代の産業社会において、ある食品や製品がハラールであるか否かを個々のムスリムが自ら調べて判断することは、まず不可能である。名古屋イスラーム協会<sup>(8)</sup>はメーカーに問い合わせる原材料を確認し、ハラール食品のリストを作成・配布している。日本では、前出の名古屋イスラーム協会の他、イスラミック・センターがハラール食品を扱うレストランや食品店のリストを作成・配布している。リストがない場合、日本で厳格にハラールを守ろうとすると、果物と牛乳で食事をすまざるを得ないような事態も生じるという。日本では 1970 年代にハラール食品店が生まれているが、その背景には、このような食生活上の問題が存在していたのである。単に食生活上の嗜好ではすまされない宗教上の問題を含んでいるため、ハラール食品の供給にはイスラーム組織が関与することが多い。ムスリム人口が日本より 2 桁多い 100 万人単位で存

在するイギリスでは、1992年に英国ムスリム議会(Muslim Parliament of Great Britain)が創設された。ムスリム議会という言葉を使用しているが、議会というイメージとは異なり、活動内容は、政治的なものより、日常生活に関わるもの、イギリスのムスリムに対する人種差別への監視など、身近な生活上の問題の方が主流を占めている。活動の一つとして、同議会が「ハラールの食料審査機構」を設置してハラール食品の承認を行っている[佐久間 1998:623]。また英国ムスリム議会とは別に、1997年11月に英国ムスリム協議会が結成され、ムスリムの生徒に対する学校給食にハラール食品を使うことを自治体に求めることもあった。日本では、イギリスと異なり、公的ないし準公的な機関がハラール食品の供給に関与するまでには至っていない。実質的に個別ビジネスに供給がゆだねられているだけに、ハラール食品店の重要性が高いともいえよう。いまやハラールの判断は単にイスラーム知識の多寡だけの問題ではなく、高度な科学的、工業的技術の有無や生産者、事業者にたいする指導・監督等のガバナンスなどにもかかわる問題である。2000年に、インドネシアで発生した「味の素」製品に関する問題は、製品生産にもちいられる発酵菌を保存するための培地の製造工程において豚由来の酵素が触媒として使われていたことに起因する。この事件は、高度な科学的、工業的知識なくしては、あるものがハラールであるか否かを判断することができなくなっているという点において、現代におけるハラール遵守の複雑さをよく示している。

## 2. ハラール制度とは

### (1) 社会とハラール制度

非イスラーム国の企業にとっては、ハラール概念について馴染みがないため、理解が難しく、食品のハラール制度を一種の規正法のように感じている。しかし、ムスリムにとってハラールの感覚は、生活の中でごく自然に身についたものである。したがって、ムスリムが圧倒的多数を占める社会では、物もサービスもすべてがハラールを前提に構成されているため、制度によりハラールであることを担保する必要がない。そのため、ハラール「制度」は発達しない傾向にある。他方、ムスリムの比率が小さな社会でも、ハラール「制度」は発達しない。制度を社会の中に定着させるためには、社会や行政への影響力を持つ必要があるからである。したがって、ムスリムが多数を占めており、かつ、異教徒と接する機会の多い社会において制度としてのハラールは

発達することになる。中東ではハラール制度のない、あるいははっきりしない国が多くあるが、一方でムスリムが人口の60%の多民族国家マレーシアにおいて精緻で厳密な制度が発達していることがそのことを示している。

見市は、ハラール制度は西欧的な文化が流入する場所、非ムスリムと共存する場所で強調されると述べている[見市 2012:354]。社会の変化や科学技術の進歩に伴い、判断する事項が多くなり、事案が複雑化してきた。そのため、ハラールであるか否かの体系的・定型的な判断が求められるようになり、宗教学者や組織の判断が制度化されてきた。つまり、きわめて現代的なニーズによって、ハラール「制度」が形成されてきたのである。ハラールの概念は幅広く、異文化社会から流入する物や行為、技術進歩に伴い世に出てくる新しいものや行為に対するスクリーニングの機能も果たすことになる。グローバル化する社会において、ハラール制度は、ムスリムが、新しい物についてひとつひとつイスラーム法学者に伺いを立てなくてもよい合理的な制度として機能している。

インドネシアやマレーシアのように、非イスラーム世界に目を向けると、オーストラリア、日本、米国はいずれも小規模な宗教団体がハラール認証を行っている。

## (2) ハラール制度の所管

ハラール制度は、基本的には宗教機関（宗教団体）が定める制度である。しかし、イスラーム国家では政治と宗教が完全には分離されていないため、一国の宗教機関が一つに統一されている場合には、ハラール制度は国の制度のように見える。また、ハラール制度の内容が、政府の法令(世俗法)で引用されることがあり、その場合には、ハラール制度が事実上国の制度として機能することがある。とくに食肉の処理方法は、多くの国で貿易管理関係法で引用される。非イスラーム国では、学派の違う複数の宗教機関(宗教団体)が並立することがあり、また、異なる場所に複数の宗教機関が並立することがある。その場合には、国の中に複数の制度が存在することになる。

どの国においてもハラール制度が外見上は国の制度のように見えても、食品がハラールであるとの確認を出す(ハラール認証をする)主体は宗教機関であり、認証を受けるための申請先も宗教機関である。審査のために現地調査を行う要員も宗教機関から派遣される。過去に前例のない事例が生じた場合や、社会環境が変化した場合における制度変更や制度の公権的な解釈も、宗教機関で行われる。このため、ハラール制度

の所管官庁というものは原則として存在しないが、イスラーム国家の場合には政府の中に国の宗教を司る機関が存在するため、その機関が所管庁の役割を担う。

### (3) 制度の法的な性格

ハラール認証を出すためには、チェック項目や判断基準がある。しかし、ハラールが宗教機関の制度であるため公表されていないケースが多い。成文化された制度を宗教団体内の制度とする国もあれば、国の一般法(世俗法)の中で位置づけている国もある。

ハラール制度が宗教機関の定める規格である場合、政教が完全に分離している欧米諸国や日本のような非イスラームの国では、ハラール規格は民間規格となる。しかし、厳格なイスラーム国家では、事実上、制度が、政府の法令の上位に位置すると考えられる場合もある。

ハラール規格は強制規格ではなく、その取得は事業者の自由にゆだねられる任意の規格である。そのため、それを満たさないと生産や輸入を禁止されるわけではない。また、ハラール食品に非ハラールの食材等が混入するなど、制度に違反した場合にも、ハラールの認証が取り消されるにとどまる。ただし他の法令に触れる場合は別である。たとえば、任意規格であっても、ハラールでない食品、ハラール認証の有効期限の切れた食品をハラールと表示すると、他の法令(表示関係法令)により処罰の対象となる。

## 3. 在日ムスリムを取り巻く日本のハラール食品産業

### (1) 日本におけるハラール食品産業の歴史

ムスリム移民が急増する以前の1970年代からハラール肉を主に扱っていたのは、横浜に本社をおく商社であった。これは、大使館関係者や寄港するムスリム船員のために輸入していたという。これ以外にも、現在川崎などでハラール食品店を営むパキスタン人は、1985年にはすでに貿易会社からハラール肉を買い付け、知人を中心に販売を始めていた。この頃には、日本で屠殺して個人でハラール肉を知人に売る者もいたという。その草分け的存在である、東京都台東区の日本人業者は、1985年頃に、南アジア出身者が目立つようになったのをみて、ガルバンゾーなどの豆類を販売するようになった。その後この店では、小麦粉やスパイスも扱うようになり、一時は行列ができるくらい顧客が集まったという[樋口 2000:112]。

その後、南アジア出身者のなかからハラール食品の卸売、小売を手掛ける者が出てきた。現在千葉県柏市と東京都豊島区に店舗を持つ業者が、それぞれムスリム移民で最初にハラール食品の貿易・卸売と小売店舗を開いたのは、1987年のことである。その年には、他にも数社がハラール食品の卸売を始めており、この時期には商品の宅配システムも確立している。しかしながら、この時期の南アジア出身の業者は前述の東京都台東区の日本人業者から食材を購入していたのであり、彼らが直接元売りから購入するようになるまでには、それから数年の歳月が必要であった。

また、1980年代末におけるハラール食品店のほとんどはアパートの一室を使った「簡易店」や自動車を使った移動販売であり、店舗を持っていたのは5～6軒にすぎなかった[三宅 1990:101]。

そうした状況を変えたのは、1989年にバングラデシュ、パキスタンに対する査証免除を一時停止したことと、日系人の就労が事実上合法化され、その他の非熟練労働に対する規制を一層厳格化した「出入国管理及び難民認定法」が1990年に施行されたことであった。一連の措置により両国からの新規流入は激減し、再来日が困難なことから日本での滞在の長期化が進み、また帰国者も増加した。当時は、ビザの関係もあって市場の見通しが立たないことから、日本に滞在するムスリムは一時的な副業として食品を扱う者が多かった。さらに、日本人と結婚して安定的な滞在資格を取得する人が出てくると、企業家指向を持つ者も増え、店舗を借りて営業するケースが目立つようになった。現在貿易や卸売を営む大手業者のほとんども、こうした経路をたどって事業を拡大している。ムスリム移民のなかから海外と直接貿易してハラール肉の輸入を手掛ける者が登場したのも、この頃からである。

こうした状況を背景に、1990年には前述の日本人業者が中心になって「全日本ハラール食品協会」を設立し、日本企業を含む30～40の業者が加盟した。このとき、保健所に食肉販売の許可を受けずに営業する店が多かったため、許可を受けた店が集まって協会を作り、認証を与えていた。現在はほとんど活動していないが、組織自体は残っており、約50社が加入している。

樋口、丹野の調査<sup>(9)</sup>によると、栃木から福岡に至る地域に80社のハラール食品の小売業者が存在するという[樋口 2000:115]。また、イスラミック・ジャパン<sup>(10)</sup>のホームページでは、ハラール食料品店・レストランとして、オンラインストアを含む66店が紹介されている<sup>(11)</sup>。

## (2) ハラル食品店の品揃えと消費者

ハラル食料品店で売られる主な食品は、店によって品揃えにかなりの違いがある。ところ狭しと各国の商品を並べる店がある一方で、肉の冷凍庫以外にはわずかにスパイスが並べられてあるだけで、がらんとした店もある。店の作りも、看板を掲げず倉庫に近いものから普通の食料品店と変わらないものまで大きな差がある。

肉や豆のような食材に関してみると、アメリカ、オーストラリア、ブラジルなど世界的な農業生産国が原産地になっている。ただし、牛肉に関しては日本産のものが多く流通している。樋口と丹野の調査によれば、これは輸入のハラル牛だとかえって価格が高くなるためだという。羊肉はオーストラリア、鶏肉はブラジル産が圧倒的なシェアをもつが、いずれも日本産の新鮮なハラル肉がシェアを伸ばしている。羊肉はぶつ切りだけでなく、挽肉や脳も売っていることが多い。

豆類は種類が豊富であり、ある卸売業者では13種類の豆を扱っている。種類によって用途も異なるが、ほとんどがカレー用に使われる。一般に、パキスタン人は肉を比較的好く食べるが、南アジア諸国で毎日肉や魚を食べる人は限られており、豆がもっとも有力なタンパク源として多く食べられている。ただし日本では、肉の値段が他の物価に比してかなり安いので、出身国にいたときより肉を多く食べるようである。しかもハラル肉は、日本で通常売られている肉より割安であることが多い。日本産のハラル牛肉は1キロあたり1000円、ハラル鳥肉は800円前後で販売されている。輸入の羊肉や鳥肉はさらに安い。

卸売と小売の両方を営む業者が経営する店の場合、商品調達の経路を多く持つため、ハラル以外の食品が多く並ぶ。地域差もかなりあり、群馬ではハラル食品に特化した店が多く、東京・神奈川では南米や東南アジアの食品を扱う店が多い。しかしながら、どの店でも肉類の売り上げが圧倒的に多く、それにカレーの缶詰が次いでいることから、基本的にはハラル食品の販売に依存している。

ハラル食品店の顧客は、近所に住む東南アジア・南アジア出身の在日ムスリムがほとんどである。1週間に1度くらいの割合で買い溜めしていく客が多い。1人当たりの平均買い物額は店によって異なるが、約5000円である。ただし、景気低迷により収入が減少し、買い物額も低下している。客と店員はほとんどが顔見知りであり、店内に椅子を用意して歓談の場を提供していることもある。超過滞在者の場合、公的な場で集まりを持つことが難しいため、ハラル食品店はモスクと並んで貴重な社交

の場となっている。

さらに、ほとんどの店が電話での受注に応じて、商品を宅配便によって販売している。近隣であれば直接販売することもあり、店舗を持っていても移動販売の売り上げが主力の店舗もある。

いずれにせよ、ハラールを厳密に守らない人にとっても、ふつうの店では入手が難しい故郷の商品をハラール食品店で入手できる。外国人ムスリムにとって日本の料理は甘すぎると受け止められており、スパイスの効いた料理に対する嗜好はかなり強い。

本章では、教義上のハラール概念と制度としてのハラール、そして日本におけるハラール食品産業の歴史を概観した。教義上のハラール概念においては、ハラールであるかどうかは、神のみが知るとされており、現代社会において個人の判断でハラール概念を遵守することは極めて難しいとされている。ハラールの判断は単にイスラーム知識の多寡だけの問題ではなく、高度な科学的、工業的技術の有無や生産者、事業者に対する指導などのガバナンスにも関わる問題となっている。そこでハラールであるか否かの体系的・定型的な判断が求められるようになり、宗教学者や組織の判断が制度化されたのが、ハラール制度である。しかし、依然としてハラールであるかという判断が実質的に個別ビジネスに委ねられている日本において、ビジネス側はどのようにしてハラール性を保証しているのだろうか。高度な科学的、工業的技術を持たない在日ムスリムは日本においてどのようにハラールを実践しているのであろうか。次章では、この2つの問題提起に対する答えをインタビューから探り、ビジネス側と在日ムスリムのハラール実践との間にあるズレを明らかにし、解決策を提示する。

### 第3章 在日ムスリムのハラール実践とハラール市場

筆者は、2013年7月～2013年12月にかけて関東近郊のモスクを訪れるムスリムや、筑波大学に在籍するムスリム留学生および研究者17人(男性6人女性11人)、つくばモスクの関係者(男性1人)、ハラール肉を取り扱っているスーパーマーケットの商品部仕入課員(男性1人)、ハラールメニューを提供するカフェの経営者(男性1人)を対象に、2013年7月から12月にかけてインタビュー調査を行った。なお、ムスリム留学生については、本章でインタビュー内容を引用している人物をA～Gで表記し、出身国と年齢を注で説明してある<sup>(13)</sup>。

ムスリム留学生に対するインタビューは、在日ムスリムのハラール実践がどのように行われているのかを明らかにするために行った。日本での生活において、イスラームの教義上で直接的に禁じられている肉・アルコールをどのように避けているのか。調理器具や調味料といった、間接的にまたはきわめて微量なアルコールや豚の成分についてはどのように考え、どれほど徹底して避けているのか。また生鮮食料品の購入や、外食はどのような場所を利用しているのかなどについて尋ねることで、イスラームへの理解が乏しい非イスラーム国である日本においてどのようにハラールを実践しているのかを明らかにする。つくばモスクの関係者に対するインタビューは、ムスリムが経営する売店にどのようなものが売られているのかを調べることでムスリムがどのような商品を必要としているのかを明らかにする。それらをつぎの日本人が経営するスーパーマーケットを比較することで、ムスリムによるハラールビジネスと日本人によるハラールビジネスの違いを明らかにする。ハラールメニューを提供するカフェの経営者を対象にしたインタビューでは、日本におけるハラールフードを取り扱う外食産業の実態を探り、在日ムスリムがハラールメニューを扱う日本の外食をどのように受け入れているかを明らかにする。以上のインタビュー調査をもとに、教義上のハラール概念と比較した、在日ムスリムのハラール実践の実態を明らかにすると共に、そして日本の食のビジネスの実態を明らかにする。2つの実態を考察することで、日本の食のビジネスが取り組むべき課題を明らかにする。

## 1. 在日ムスリムのハラール概念の解釈と実践

### (1) 肉について

筆者がインタビューしたムスリムのうち、全員が口に入れる肉がハラールであるか否かを毎回確認しながら食事していると答えている。「ハラール認証のついた肉のみを選んで購入する」、「外食時ハラール肉を使ってあるものだけを食べる」と回答するムスリムが多いが、実態的には次のようなケースもみられる。

「来日してしばらくはハラールフードだけを食べていました。しかし非イスラーム国でハラールフードを手に入れることは非常に難しいと次第にわかってきました。ですから自分の健康のために豚肉でない限りは、ハラールではない肉でも食べるようにしています」(Aさん)。

「ハラール認証のあるものだけを買うようにしていますが、例外もあります。キリスト教国から輸入されたものであるならば、またハラール肉を見つけることの難しい国に住んでいる人々であればハラールでない肉を食べてもいいと言っているイスラーム法学者がいます。私はこの法学者を支持しているので『時々』であればハラールでない肉も食べても良いということにしています。ですが、肉を食べる機会が少なくて気分がすぐれないときだけにしています」(Bさん)。

AさんもBさんも、ハラール肉が見つければハラール肉を間違いなく購入すると言っているが、健康のことを考えて、または緊急措置的に豚肉でない限りハラールではない肉も食べると答えている。これは自らの置かれた状況に自らの宗教的生活様式を変えたことを示し、支持する法学者の見解によっても行動が分かれるということである。

また、男女間でも意見に微妙な違いがみられた。インタビューしたムスリマは全員、「購入するときも外食のときも、ハラール認証のついた肉だけを食べる」と回答していた。全員からこのような回答が得られたのには、2つの理由があると筆者は考える。まず、女性の場合は来日する以前から日常的に母親の手伝いなどで料理する習慣がついているからであると考えられる。女性の場合は、そもそも外食をする人が少なく、毎日の食事をほとんど自炊で賄っている。そのため、ハラール肉さえ手に入れば、自分の食べたいものを作ることができるため、外食でハラール以外の肉を妥協して食べるという状況になることが少ない。外食の多い独身のムスリムだと、食事を外食に頼ってしまう傾向があるため、ハラールではない肉を食するという、宗教的生活様式の

変容が起こるのである。

つぎに、筆者のインタビューした女性には東南アジア出身のムスリマが多かった。筑波大学に在籍するムスリムのなかでも、東南アジア出身のムスリムはかなりの数を占めている。そのため、コミュニティの規模が比較的大きく、定期的にモスクに通う者も多いので、コミュニケーションも密に取られている。このことから、車がないムスリマでも、同コミュニティの車でモスクに通うムスリムにハラール肉の購入を頼みやすく、定期的に手に入れることができる生活を送ることができるのである。ムスリムコミュニティのつながりの強さが、ハラール肉のみでの食生活を可能にしている。ハラール肉を取り扱っている店舗が日本の自宅から比較的遠くにある場合は、車を持っているムスリムに頼むなどして、まとめ買いのようなかたちでハラール肉を手に入れている。ハラール肉さえ手に入れば自分で調理ができるので、ムスリマの間では外食をすることが少ないようである。

他方、AさんやBさんのように食事のほとんどを外食でまかなっている独身の男性ムスリムは、一般的に料理をする習慣がなく、ハラール肉のみの食生活を成り立たせるのは難しい。ハラール肉を手に入れたとしても、自らの味覚を満足させる料理を作ることにはできないし、外食先でハラール肉を使用しているメニューを見つけることは難しいのである。このようなムスリムは自らの肉に関する「許容範囲」を設定して、その範囲のなかで肉を摂取している。

## (2) 台所・調理機器について

第2章で、ある食品がハラールであるか否かは単に豚(および豚由来の成分)やアルコールなどのイスラームが禁じる内容物の有無だけによって決められるのではなく、材料の入手方法(たとえば牛肉や鶏肉でもイスラームが定める方法に則って解体処理されたものでなければ、ハラールな食材とは認められないなど)や食品の製造過程(ハラームな食品が触れた機材を使用できないなど)、運搬や保管方法(ハラームな食品と混在させてはいけないなど)などがイスラーム的に合法であることによって始めて、ハラールとして認められると述べた。実際にムスリムたちはそうした「間接的なハラール」に関してどのように考えているのであろうか。「豚肉を調理した調理器具(鍋、フライパン、まな板、包丁など)は使ってほしくない」と答えるムスリムがインタビューした人のうちの8割を占めるなかで、「豚肉を調理した後であっても、洗剤で念入

りに洗ってあるのであれば問題ありません。洗われていないのであればムスリムが食べる料理を調理することはできません」(Aさん,Bさん,Dさん)と答える者もいた。

さらに、意見が細かく分かれたのが冷蔵庫についてである。こちらも「豚肉やハラームなものが入っている冷蔵庫は使いたくない、使ってほしくない」という答えが多く返ってきた。しかしなかには、次のような語りも聞かれた。

「冷蔵庫のなかでハラールなものとはハラールでないものが離して置いてあるのであれば気にしません。ぎっしり詰まっている状態だとハラールなものが汚染されていないか心配です」(Bさん)。

「一つの冷蔵庫にわずかにハラームなものがあるくらいは問題だと思いません。またハラールなものとはハラームなものが一定の距離を取って置いてあるのであれば問題ではありません。しかし、ハラールなものが豚のような不潔なものに汚されている(たがいに濡れている状態で接しているなどの)場合、水で洗うなどして汚れが取り除かれないう限りハラールなものであっても、食べることはできません。汚れを洗い落とす前に調理してしまうと、その汚れがハラールなものの中に浸透したことになるので、食べることができなくなります。しかし、ホテルやレストランなどで濡れたハラールフードとハラームなものを離すという工程が本当に行われているのかは、私たちに見ることはできません」(Dさん)。

在日ムスリムとしての「許容範囲」の中でハラール性が確保されていれば良いという意見がある一方で、その「許容範囲」が本当に確保されているかどうかは、ムスリム自身の目では確認できないという現状がある。ここで、日本におけるハラールの問題というのは、「信頼」の問題ともいえる。非イスラームの国で生活するムスリムにとって、出身国の水準でハラールを遵守することは非常に難しい。そこで彼らはイスラーム法学者の見解に沿ってハラールを「許容範囲」として読み替えた。しかしその「許容範囲」でさえも本当に確保されているのかはわからない。ムスリムは自分たちが見えないところで、食材がどう扱われているのか知る必要があるし、戒律を守るために知らなければいけないことなのである。

### (3) 日本食とハラール

多くの日本食には、しょうゆや味噌などの酒精<sup>(12)</sup>を含んだ調味料が含まれている。酒精には制菌効果があり、しょうゆや味噌の出来上がった後の発酵を抑える効果がある。こうした保存料としてアルコールが使われている調味料に関して、在日ムスリムはどのように考えているのであろうか。酒精に関して筆者がインタビューしたムスリムの間では、「気にせず食べる」という意見と、「酒精が含まれているものは食べない」という意見が半々に分かれた。

「しょうゆや味噌など保存料として微量に使われているアルコールなら大丈夫です。しかし、調理工程でワインやビールが使われたものは食べません」(Aさん)。

「日本食が好きで、とりわけしょうゆが大好きです。今の日本での食生活をこれ以上複雑なものにしたくないので、酒精が入っていてもしょうゆを使います」(Bさん)。

「購入したり外食時に食べたりする際、しょうゆや味噌にアルコール成分が入っているか毎回確認します。魚介類はハラールなので、日本食のなかでもとくに安心して食べることができる寿司は大好きです。しかし寿司屋で食事をする際にも、ハラール食品店で購入したアルコール成分の入っていないしょうゆを持参します」(Cさん)。

わずかでもアルコール成分が入っているものは食べないという意見のほかには、保存料として微量にアルコール成分が入っていることは気にしないという意見や、日本食への親しみや嗜好から、しょうゆや味噌も日本で使われているものを食べたいという意見が聞かれた。

風味づけのためのみりんや料理酒に関しては、否定的な意見が多く聞かれた。

「食事にみりんや料理酒が使われているとわかれば、食べないと思います」(Aさん、Bさん)。

「みりん等のアルコールを基にした風味づけに関する意見は法学者の間でも分かれています。私は気にせず食べます。さまざまな法学者が異なる見解を示しているので、どの法学者の見解を支持するかによってムスリムの行動も多様に変化すると思います」(Dさん)。

「保存料や風味づけなどのアルコール成分に関して、高度に化学的などはわかりませんが、できることなら食べたくないです」(Cさん)。

我々日本人が何気なく使っているアルコール成分を含んだ調味料に関しても、在日ムスリムはアルコールの有無に非常に敏感であることがわかった。また、同じアルコ

ールであっても、しょうゆや味噌のように、その質を確保するために使わなければならない「アルコール」と、味付けや風味づけなどの美味しさの確保に利用する「アルコール」では、認識が分かれることもわかった。

厳格にハラールを遵守し、保存料のようにわずかなアルコール成分でも摂取しないというムスリムがいる一方で、アルコールに関しても「許容範囲」を設けて日本食を楽しむムスリムが多いことがわかった。筆者がインタビューしたムスリムの中には、日本食が大好きで本当は豚骨ラーメンにも挑戦してみたいという声があった。しかし、豚に対する嫌悪感アルコールよりも強いものがあり、豚骨ラーメンを食べることはこれからもないだろう、と述べていた。ムスリムは食の異文化に触れたときにはじめてイスラーム法学者の意見と自らの価値観を基準に「許容範囲」を選択し、設定していく。

#### (4) 化粧品、医薬品に含まれるアルコール

第2章で述べたとおり、クルアーンにはハラームなものの摂取だけでなく、肌に触れることも禁じている。その一方で、在日ムスリムのハラール実践として、アルコールが肌に触れることはハラールに違反していないと考えるムスリムが多いことがわかった。

「アルコールを体内に摂取しないのであれば、ハラールに違反しないと思います」（Aさん、Bさん）。

「アルコール自体は清浄ですが、体内に摂取すると人を酔わせるのでハラームだと考えています。ですので、アルコールが肌に触れることはハラールに違反しているとは思いません。しかし法学者の見解は分かれています」（Dさん）。

「アルコールを含んでいる化粧品を持っています。厳格にそのような化粧品が教義上禁止されているのかはわかりません。私の理解では、アルコールは体内に摂取することが禁止されていると理解しています。しかし、医療的な使用であったり、肌に乗せたりすることは許されていると理解しています。多くの医療現場でアルコールが使用されています。しかし、もしアルコール以外の方法があるのだとすれば、そちらの方法を好んで選択するとは思いません」（Cさん）。

これらの語りからは、イスラームが興った時代と現代とでは化学技術の進歩により、アルコールに関する解釈を変えざるを得ない時代になったことがわかる。とくに医療

の現場では、アルコールによる消毒、除菌が一般的であり、これまでもイスラーム法学者の見解は分かれてきた。在日ムスリムにとっても、衛生面を考えてアルコールに触れることはハラールに違反しないという「許容範囲」を設定したのだと考える。

#### (5) 食料品の購入に関して

筆者のインタビュー調査によると、在日ムスリムは主に生活圏内にあるスーパーマーケットで食材を購入するようである。しかし、肉に関しては、ハラール肉を取り扱っている商店か、オンラインショップに限るという意見が多かった。つくばモスクの売店ではオーストラリア、ブラジル、インドネシア、パキスタン、インド、バングラデシュからハラール肉を輸入している。東京・埼玉・千葉のムスリム卸売業者が輸入し、そこから日本各地のモスクに配分するので時間がかかる。

筆者がインタビューした筑波大学のムスリム留学生は、自動車をもつ留学生や研究者はモスクの売店やハラール肉を扱う精肉店を利用する頻度が高かった。自動車を持たない留学生が肉を購入する際は、自動車をもっている友人に頼んで買ってもらうことが多いようであった。また、ハラールフードを販売するオンラインショップを使うという意見もよく聞かれた。しかし、オンラインショップで購入すると、送料などもかかってしまい、値段が高くついてしまうという不満も聞かれた。食品を購入する際の問題としては、以下のような意見が聞かれた。

「日本では無意識のうちに豚肉を摂取してしまうということが容易に起こります。肉を使っていないと書かれた食品であっても、豚由来の物質が入っていることがあります(スナック菓子、インスタント麺など)。初めて日本に来たとき、食料品をたくさん購入したのですが、製品を開けるまで豚が入っているかどうかがわかりませんでした。今では、商品のパッケージの裏の成分表や説明書きを注意深く読んで豚肉や豚由来の成分が入っていないか毎回確認するようにしています。時間はかかりますが、豚の成分を摂取してしまうよりはましです」(Aさん)。

「買って来た食べ物を食べようとして初めて、その食べ物に豚肉やアルコールが入っているかがわかるということです。また、日本で販売されている加工食品のほとんどに「ポークエキス」が使われているということです」(Bさん)。

「日本で生活するムスリムであっても、食べられるものはたくさんあります。日本の商品のパッケージには食品に含まれる成分が必ず書いてあり、自分で確認できるので

生活はしやすいと感じています。しかし日本の食品の多くにはその食品がハラールかどうか確認できない肉のエキスが含まれています。ハラールフードではそのようなエキスは野菜エキスで代用されています。ヨーロッパに住んでいたことのあるムスリムの友人が『日本よりもヨーロッパのほうが簡単にハラールフードを見つけることができる』と言っていました。日本の輸入食品店にはわたしが食べることのできるヨーロッパから輸入されたスナック菓子がたくさんありました。そこで見つけた食品は野菜エキスしか使われていなかったのが食べることができました。幸いなことに、日本の多くのスーパーがハラールフードの販売を始めています。たとえばつくば市では、「業務用スーパー」、「肉のハナマサ」、「やまや」がハラールフードを販売しています。ここではハラール肉とインスタントヌードルを取り扱っています」(Cさん)。

外食では豚肉以外のハラールではない肉を食べているムスリムでも、自分で食材を購入する場合は、ハラール肉のみを購入する傾向が強く表れていた。やはり、在日ムスリムにとってハラール以外の肉を食べることは、健康面を考えた緊急時の対応であり、ハラール肉へのアクセスがあれば進んでそちらを選ぶ。また、加工食品に含まれる「ポークエキス」に敏感に反応する傾向も多く見られた。日本で製造されているインスタント食品の多くにポークエキスが使われている。加工食品を購入する際はパッケージの裏面を読んで含まれる成分にハラームなものが含まれていないか念入りに確認するという意見も多く見られた。在日ムスリムにとっては、目で見て確認できる肉よりも、加工食品に含まれるポークエキスのほうがより脅威であると感じているようである。

#### (6) 日本での外食に関して

日本での生活において外食が多いか自炊が多いか尋ねたところ、ムスリマ全員が「自炊が多い」と答えていた。(1)で述べた通り、ムスリマはハラールフードをまとめて購入し、自分で調理することができるからである。手に入れたハラールフードを使って出身国で食べていたようなものを調理するという。一方で男性は、「外食と自炊が半々くらいの割合である」という意見と、「ほぼ外食である」という意見が多かった。これは日本で生活する以前の出身国での生活において、自炊をする習慣がなかったからであると筆者は推測する。また既婚の男性は妻に料理を任せている場合が多かった。

外食する際にはどこを利用しているか、という質問に関しては、学生食堂、インド料理店、回転寿司、ファミリーレストランという回答が多かった。在日ムスリムが外食する際にもっとも利用しているのが、インド料理店であった。外国人シェフが調を担当している店が多いことから、比較的ハラール概念への理解があり、ハラールメニューを提供している店が多いからであろう。また、東南アジア出身のムスリムはスイスの効いた料理を嗜好するため、故郷の味と近いという親しみやすさもあるようだ。一部のインド料理店では、メニューに使われるハラール肉などのハラールフードを販売している店もあるという。

また、筑波大学周辺にはファミリーレストランが多く、遅くまで研究していても気軽に入れるという利便性があるため、ファミリーレストランを利用するムスリム留学生も多かった。ファミリーレストランでは、ピザやパスタを注文するという意見が多い。しかし、注文する際は肉やアルコールが使われていないかウェイターに毎回確認するという。

ファミリーレストランのように、店側にハラール概念を認知する者がおらず、ハラールメニューも用意されていないところでは、ムスリムは様々な食に関するトラブルを経験している。

「私は日本で生活するようになってから、ハラール肉ではない鶏肉も食べるようになりました。外食する際には鶏肉料理を注文するのですが、用心のために毎回豚肉が使われていないかウェイターに確認するようにしています。豚肉が使われていないか尋ねるたびに、ウェイターからは「豚は使われていません」という返事が返ってきますが、どう見ても鶏肉には思えない肉が入っていることがよくあります」(Aさん)。

「食事とセットで提供されるパンに乳化剤が入っているかメニューに書かれていないし、ウェイターに尋ねても「わからない」という返事が返ってきます」(Fさん)。

「野菜チャーハンと書いてあったので肉は使われていないと思って注文しましたが、豚肉が入っていました」(Gさん)。

「ウェイターが英語を話さないので、豚が入っているかどうか確認することができません」(Eさん)。

これらのムスリムが経験したトラブルは、店側からの情報提供が十分でないことが要因であると考えられる。料理に使われている食材や調味料をメニューに記載するといった対応が求められるが、それに加えて英語での表記となると、ムスリムのような宗

教上の理由で食に何らかの制限がある外国人の存在がいまだマイノリティである日本において、これらの対応を行うことは難しいと筆者は考える。

「ムスリムはハラールではない肉やアルコールの含まれているものは食べることができません。しかし、スーパーマーケットで売られている惣菜や、レストランで出される料理は、ハラールなものとはハラームなものがまざって調理されていることがあります。たとえば、野菜のてんぷらはハラールです。しかし、ハラールではない食材と同じ油、同じ鍋で挙げられていると、野菜のようにハラールな食材であっても、ハラームになってしまいます。ですから、日本の外食産業は調理工程におけるこのような問題に向き合うべきです」(Dさん)。

「多くの日本人がイスラームには食の戒律があり、食事に宗教的理由で制限があることを知るようになり、パーティやアクティビティに参加するときは、ハラールフードを提供してくれています。そのことに私はとても感謝しています。今は『ハラールジャパン』のマークが作られることを願っています。『ハラールコリア』『ハラールチャイナ』『ハラールタイ』『ハラールベトナム』などのイスラーム国家ではない国においてもハラール認証を行い、ハラール認証マークを企業に与えている国をこれまで見てきました。ですが『ハラールジャパン』のマークは見たことがありません。最近では在日ムスリムだけでなく、日本人ムスリムも増えていると聞いています。日本国内でハラールフードを増やし、ムスリムではない日本人の間でのハラールフードの認知度を上げることが急がれると私は考えます」(Cさん)。

在日ムスリムへのインタビュー調査を通して、彼らが日本で生活する際はハラール実践に「許容範囲」を設けていることがわかった。在日ムスリムが理想としているのは、教義上定められているようなハラールなものだけを摂取する生活であるが、現実として非イスラーム国である日本で生活する以上、理想を完璧に叶えることは非常に難しい。ハラールフードやハラール製品へのアクセスが限られている日本に触れたときにはじめてムスリムに突きつけられる現実である。

#### (7) 学生食堂に関して

食堂のメニューを見て、使われている食材や調味料を判断することは一般的に難しい。とくに留学生にとっては、その料理自体なじみがないこともあれば、日本語での食品名が読めない、わからないことも多くあるだろう。ムスリム留学生にとって、

自分が口に入れるものがハラールであるかどうかは、非常に基本的な問題であり、授業や研究活動の合間に確実に発生する日常的で切実な問題である。しかし、メニューから判断できず、言語能力不足から口頭での確認も困難な場合、結局自分や家族が調理したものを、帰宅するか持参するかして食べることになり、研究・学習時間が制約されるケースも多い。配偶者がいない学生にとっては特に切実な問題といえる。

イスラームの戒律にのっとった食材・調理法によるメニューを学生食堂で提供している国内の主要大学についていくつか取り上げる。

確認されている中では、大阪大学吹田キャンパスで 1995 年から提供を開始した例がもっとも古い。ハラールマークのついたメニュー数は大学によってさまざまである。

大阪大学の場合、1995 年 6 月より、昼食時に毎日 1 品魚料理でのハラールフードを提供し、1996 年より、ハラールチキンによるメニューも導入された。現在では、「ハラール白身魚フライ」と「ハラールから揚げ」の 2 種類が、一般の白身フライ、から揚げと同様の 280 円で毎日提供されている。同メニューはハラールと一般向けに分けて販売されているが、それは、専用フライヤーだけでは調理できる量が限られているため、豚肉等様々なフライをするフライヤーでも調理する必要があるため、とのことであった[岸田 2009:13]。

東京大学では、本郷キャンパス内 2 箇所の食堂でハラールフードが提供されている。生協食堂では、チキンから揚げ(190 円)、さんまの塩焼き(160 円)、野菜料理類、ツナクリームスパゲティ、ホタテクリームシチューなど、多くのメニューにハラールマークがつけられている。から揚げも焼き魚についても別立てメニューは用意されていない。いずれのハラールマーク付きメニューも、全利用者が販売対象となっている。

東北大学では、「東北大学の国際化推進プロジェクト」(2006 年 10 月～2007 年 3 月)の一貫として「キャンパスにハラール・フードを！」プロジェクトが展開された。2007 年 4 月より工学部中央食堂において、週 2 回、ケータリングによるハラールカレー(480 円)の提供がはじまり、メディアでも報道された。その後生協食堂での調理も始まり、現在ハラールチキンを用いたメニューとして、タンドリーチキンとベークドチキンの 2 種類が常時(デリカバーに含まれ、100 グラム 126 円)、カレーとストロガノフのいずれかが週替わり(M サイズで 320 円、一般のカレーメニューはポークカレーで同サイズ 231 円、チキンカツカレーで同 357 円)、計 3 種類が、毎日提供されている。ハラールカレーを生協で調理するにあたっては、既に提供を行っていた立命

館アジア太平洋大学まで担当者が足を運び、準備を進めたという。ケータリングによるカレー提供も継続しており、週2日のランチタイムに、4種類のハラールカレーが、地域のバングラデシュ・インド料理店による「本格カレー」として、数量限定で提供されている(Mサイズで480円)。特にタンドリーチキンとベークドチキンは、デリカバリーにあることから、一般の学生にも人気メニューとなっているという。

生協ではメニューや仕入れ先等がエリアごとに統一されているため、各大学店舗が独自の対応をすることは容易ではない。このような取り組みはすべて、ムスリム学生、大学教職員、生協職員の交渉と努力の積み重ねにより実現したもので、相当な準備期間、試行期間を経た上での成果である。上に紹介したいずれの食堂でも、経済性や効率性の面では負担が増すにもかかわらず、食堂スタッフがムスリム学生にとっての利便性を考え、非常に好意的かつ積極的に対応していることが強く印象に残った。例えば東北大学生協は導入にあたって、「ムスリムの方でも安心して生協食堂が利用できるように」、「このことはキャンパスの国際化に対応し、大学の貢献へつながる」等、意義を語っている。このようなサービスを提供することの意義も、強く意識されているようである。

筆者がインタビューを行った留学生ムスリムの間では、学食を利用するという意見も多かった。筑波大学には、ハラールメニューを提供するカフェテリア「マルハバン」が2012年から営業を始めている。

「マルハバンをよく利用しています。価格も丁度いいですし、メニューもバラエティに富んでいます。またシェフの高田さんが私たちの食べたいメニューを献立に取り入れてくださいます。ほかの学食の店舗や、大学周辺のレストランのルーティン的なメニューとは違い、メニューの入れ替えが多いので飽きずに利用でき、とても助かっています」(Bさん)。

「マルハバンにはとても感謝しています。基本的には自分で用意した弁当を学校に持参するのですが、朝時間がなくて弁当を用意できない日があります。以前は売店で購入したクラッカーなどで空腹をしのぐしかありませんでしたが、今はマルハバンがあるので弁当を作れない日でも安心して食事をとることができます」(Cさん)。

「私は研究室の仲間との昼食で利用します。日本人も私たちムスリムも同じメニューを楽しめるのでうれしく思います。ほかのレストランで食事をするときはいつも日本人の友人にハラールであるかどうかの確認を取ってもらうなどして、気を遣わせてし

まいます。マルハバンではみんなが同じように食事を楽しめます」(Fさん)。

上記のように、大学内でハラールメニューを提供するカフェテリアができたことで、「助かっている」と感じている意見が多く聞かれた。

マルハバンは以下の点で留学生ムスリムの生活を充足させていると考える。一つ目は、いつでもハラールメニューが食べられるという安心感である。Cさんのように、普段は弁当を持参するが、研究が忙しかったり、寝坊をしてしまったりすると朝から弁当が作れないという事態も起こる。日本人学生の場合は気軽に売店でパンを買ったり、学食を利用したりすることができる。しかしイスラームに対して敬虔であればあるほど、ハラールを遵守するムスリム学生にとって学食や売店でハラールな食事を手に入れることは難しい。マルハバンができる以前は昼食をとるためだけに一旦自宅に帰るか、クラッカーなどの簡単な食事で済ませるしかなかったという。そのような事態になっても十分に食事をとることができ、時間の節約もできるという安心感をマルハバンは与えている。

二つ目は、メニューにバラエティがあるので飽きないという点である。外食の多いムスリムは、レストランでハラールメニューを見つけることができたとしても、メニュー全体が非常にルーティン的であり、同じメニューばかりではすぐ飽きてしまうという不満を多く抱えていた。しかしマルハバンは常に3~5つほど日替わりセットを用意しており、セットの内容が変わるので毎日マルハバンを利用したとしても飽きることはない。さらに、シェフが調理場から出てきて利用者のムスリムにどんなものが食べたいかを尋ねて回っているという。このことから、マルハバンのメニューには、ムスリムの意見が取り入れられ、飽きさせない工夫がされているのである。

三つ目は、日本人とも同じメニューを気軽に楽しめるということである。とりわけ研究室に所属するムスリムからこの意見が多く聞かれた。マルハバンができる以前は、日本人の学生は昼食をとるために学食を利用していたが、ムスリム留学生は研究室に残り、一人で弁当を食べることがよくあった。しかし、マルハバンができてからは日本人の学生たちと共に昼食がとれるようになり、コミュニケーションが増えたという。食事は生命維持活動という側面だけでなく、コミュニケーションの場でもある。マルハバンは、ムスリムに安心できる食事を提供しているだけでなく、コミュニケーションの場も提供しているのである。

在日ムスリムへのインタビュー調査を通して、彼らが日本で生活する際はハラール

実践に「許容範囲」を設けていることがわかった。在日ムスリムが理想としているのは、教義上定められているようなハラールなものだけを摂取する生活であるが、現実として非イスラム国である日本で生活する以上、理想を完璧に叶えることは非常に難しい。彼らは理想と現実のはざまに立たされたとき、どこまで許容するか葛藤し、選択を行う。ハラールフードやハラール製品へのアクセスが限られている日本に触れたときにはじめてムスリムに突きつけられる現実である。

しかし、「許容範囲」を設定するためにも、彼らは食品や製品に関する情報を手に入れる必要がある。食品についての情報がなければ、許容も拒絶もできない。ここに、日本の食のビジネスが取り組むべき課題があると筆者は考える。ハラールフードの専門店やハラールメニュー専門のレストランでない限り、日本においてハラールを完璧に遵守することは難しい。材料から調味料まで、すべてハラールフードでそろえることは難しくても、その料理や食材に何が使われているのかという情報を利用者に提供することはできる。在日ムスリムに行ったインタビューでは、「ムスリムの私でも注文できるメニューがあるはずなのだが、店員に何度もあれこれ問い合わせたり、他のお客さんを待たせたりすることが申し訳ないので、外食は控えている」という在日ムスリムもいた。彼らが自らの「許容範囲」のなかで日本での食事を楽しむために、日本の食のビジネスはまず「情報開示」を進めるべきである。これは、在日ムスリムのためのみならず、我々日本人の利用者にとっても、食の安全を確かめるために非常に有効であると考えられる。材料や調味料、そして調理方法などに関する情報を利用者に提供すべきである。

## 2. ハラール市場担い手の声

### (1) カフェテリア「マルハバン」経営者

ハラールメニューを提供するカフェテリア「マルハバン」が筑波大学構内にできたのは、2012年のことである。筑波大学の学生生活課から「ムスリムの研究者や留学生が安心して利用できるハラールメニューを提供するカフェテリアを経営して欲しい」という依頼を受けたことがきっかけであった。マルハバンのシェフである高田は、以前から「スープファクトリー」というカフェテリアを学内で経営していた。スープファクトリーでは依然から学生が主催するパーティなどでハラールメニューの提供の依頼を受け、かねてからハラールメニューに取り組んでいた。パーティでのハラールメ

ニュー提供の依頼はここ4～5年で増えてきたという。このような取り組みが学生生活課に伝わり、正式に大学からの依頼によりマルハバンは始まった。

カレーやチキンの煮込み料理など、5つほどの日替わりメニューを毎日提供している。利用者のムスリムに行ったインタビューでは「マルハバンのメニューには大変満足している」という意見が多くあがった。オープン当初、世界に「ムスリム料理」は存在しないことから、高田はメニューの考案に苦勞した。イスラームを信仰する国は、北アフリカから東南アジアにかけて非常に広範囲であり、食文化も多種多様である。カフェテリアの限られた調理設備ではそれらすべてのコンテンツを揃えるのは不可能であり、かつ利用者の規模が読めない中で何を参考にすべきなのかわからなかったという。しかし、北アフリカ地域でよく食べられている料理はトマトやオリーブオイルがふんだんに使われており、非常にイタリア料理と似ている点がある。元々イタリアンのシェフである高田は、地中海料理で対応できるという点にかなり救われたという。利用者が増えてくるようになると、利用者のムスリムにどんなものが食べたいか、高田が自ら尋ねることでメニューの幅を広げていった。マルハバンのほとんどのメニューにはムスリム利用者からの意見が多く取り入れられている。本章第1節で述べたとおり、配偶者のいない男性ムスリム留学生は外食が多いが、日本で食べることでできる外食メニューが限られているため、日本での食事に飽きてしまうという意見があった。そのような意見を言う多くの留学生はマルハバンを利用しており、「マルハバンはメニューが毎日変わるし、メニューを高田さんに直接相談することができるので、とても満足している」と話していた。

日本の多くの大学が、学生食堂の経営を生協などに委託しているが、マルハバンは高田と数名のスタッフのみで運営されている。京都大学の生協が運営する学生食堂は、ハラールの「客観性の担保」を課題とし、調理工程をイスラーム文化センターに監修を依頼することで克服し、利用者からの信頼を獲得してきた。マルハバンの場合は、高田自ら利用者のムスリムとともにモスクで話を聞くなどして、利用者からハラール概念を学んできた。そこで利用者の「許容範囲」を理解し、そのなかで調理を行っている。話をすることだけでなく、カフェテリアの利用者を直接厨房に招いて、調理工程や使う食材を見てもらうことで、利用者からの信頼を獲得している。マルハバンの場合、宗教団体のような第三者機関に監修を委託していないため生協の運営する学食のような「客観性」は十分に担保されていない。日本でハラールメニューの提供を始

めるときに大きなハードルになるのは、ハラール制度をどれだけクリアできるかということである。マルハバンの場合は、「ハラール制度」を知ること以上に、「利用者」を知ろうとする姿勢が強かった。ハラール制度を学んだうえで、利用者から直接意見を聞き、利用者であるムスリムの声をカフェテリアに活かしていた。利用者のムスリムとのコミュニケーションのなかで彼らの意見を聞き、情報を開示するということが徹底的に行われており非ムスリムである日本人が経営するカフェテリアであっても、ムスリム利用者からの信頼は厚いものとなっている。

「利用者とのコミュニケーションを密に図れば、ハラールメニューを提供することは非イスラム国の日本においても簡単である」と高田はいう。一方で、マルハバンの今後の課題は何かと尋ねると、価格の問題だと高田はいった。ハラール概念にのって屠殺・加工された肉は、日本国内で一般的に流通している肉よりも1キロあたり100円ほど価格が上がる。アルコール成分が入っていない醤油やみそなども、一般的なものよりも価格は高い。学生食堂である以上、路面店よりも安く食事を提供しなければいけないため、価格を抑えて食事を提供することは難しい。マルハバンに食材を卸す業者にハラール肉と指定せずに肉を注文する際、届いた商品のなかに一般的な肉に混じって、ときどきハラール肉が入っているという。しかし、「ハラール肉」で注文すると、一般的な肉よりも価格が上がるのだという。ハラールメニューでありながら、どれほど一般的な学生食堂の価格で食事を提供できるかが課題である。

筆者は、学生食堂に関して、ハラールメニューの提供こそ一般的な学生食堂で行われるべきであると考えている。東京大学や名古屋大学で販売されるハラールメニューは、ムスリム・非ムスリムにかかわらず、全利用者が販売の対象となっている。ハラールフードは、非ムスリムも食べることができる。一般的な学生食堂で販売されているメニューをすべてハラールフードで調理すれば、ムスリム・非ムスリムにかかわらず、皆が同じメニューを食べることができる。米国カリフォルニア州に本部を置くスタンフォード大学では、もっとも規模の大きい学生食堂はbuffetスタイルで食事を提供しており、価格は15ドルであった。学生食堂で15ドルはかなり高額な印象を持つ。しかし、その食堂ではムスリムやベジタリアンのようにどんな食文化を持っている人でも安心して食べることのできる食事が毎日提供されている。これは、利用者のメリットを第一に考えている結果であると考えている。大学周辺には低価格でスピーディに食事を提供するカフェやファーストフード店がいくつもある。安くて早ければいいという

学生はたくさんある店舗の中から一店舗選んで食事をすればいい。しかし食に何らかの制限を持つ学生もいる。割高ではあるが、学生食堂にいけば、食に制限がある学生も、そうではない学生も全員が同じように食事をするができる。そのような環境をスタンフォード大学は学食で保障している。「学生食堂」というと、低価格、クイックサービスばかりが重視されている。しかし、大学として利用者のことを第一に考えるのであれば、価格の面以外でも「どんな学生も安心して食事ができる環境」を提供することが学生食堂のあるべき姿であると筆者は考える。

筑波大学のマルハバンでは、生協が運営する食堂とは異なるアプローチでムスリムからの信頼を得ていた。ハラール概念を知り、ハラールの客観性を担保することではなく、ハラール概念を知り、ハラール実践をするムスリムを理解しようとしていた。現時点ではどちらが正しいという議論をするつもりはない。しかし、非ムスリムがイスラームの文化を学ぶうえで、もっとも必要なのはムスリムとの直接的な対話である。学生食堂のように、運営側と利用者との距離が近く、対話が可能な環境であれば、ハラールの客観性を担保したうえで、利用者からの意見を食堂の運営に取り入れ、利用者を第一に考えることも、ハラールの客観性を担保することと同じくらい大切である。「客観性の担保」と「利用者第一」をクリアし、「どんな食文化を持つ人も安心して食事ができる環境」保障することが、学生食堂が目指すべき姿であろう。

## (2) ハラール肉を取り扱うスーパーマーケットの商品部仕入担当員 M

あるスーパーマーケットチェーン店の商品部畜産部門の仕入担当員 M にインタビューを行った。このスーパーマーケットチェーンのある店舗ではハラール認証マークのついている冷凍のラム肉や鶏の丸身が並んでいた。しかし、現状の仕入方法としては、ハラール肉限定での仕入は行っておらず、一般の肉に混じってブラジルやマレーシアなどの現地のハラール認定工場から一部の商品がこのスーパーマーケットで販売されている状況である。いわば「偶然に」混じっていたハラール肉を、冷凍庫の一角にまとめて陳列するかは各店舗によって異なる。商品一つ一つにハラール認証マークはついているものの、店頭には「ハラール肉売り場」や「ハラール肉」と書かれている表示はない。これは、ハラール認証マークのある商品とそうでない商品と一緒に保存、輸送、陳列してあるにも関わらず、プライスカードや店頭での表示にハラールを表記することは厳密には避けなければならないからである。ハラール認証マークのあ

る肉を販売しているものの、ハラール性が厳密に確保されているかということ、店側では判断できないからということである。今後もハラール肉として仕入れる予定はなく、店舗への陳列の仕方も変える予定はないという。

在日ムスリムに行ったインタビューでは、多くのムスリムがこのスーパーマーケットでハラール肉を購入していると話していた。しかし、店側はハラール肉として発注・販売しているのではなく、大量に仕入れた肉の中の一部がハラール肉であり、それを集めて各店舗に配分し、店舗ごとのやり方で陳列しているのが現状である。海外の食肉加工工場についてはハラール認証工場の取り組みが進んでいるため、ハラールマーケット商品の取り扱いが多くなったというのは事実であるが、ハラール肉として仕入れているわけではないので、仕入の方法や時期などによって、入荷量が大きく左右される可能性は十分ある。やはり日本人によって経営される一般的なスーパーマーケットでは、ハラールフードの重要度は依然として低い。また、ハラール性をどれだけ厳密に遵守できるのかという問題も、日本のスーパーマーケットが抱える問題であることがわかった。インタビューした M が余談で、「ハラール認証のついている羊肉を発注した大口のムスリムの客に、豚肉の空箱に羊肉を入れて渡してしまい、客に不愉快な思いをさせてしまった」というエピソードを語っていた。このエピソードに関して M は、「このようなことが起こるのは許されないことであった。」と語っているが、ハラール概念について知っていたとしても、ビジネス活動の便宜上、また日本でビジネスを行っている以上、どこまでハラールを遵守できるかは保障できない。

### (3) つくばモスク売店店員 S

茨城県つくば市にあるつくばモスクには、ハラールフードを販売する 6 畳ほどの小さな売店がある。つくばモスクは 2000 年に建てられたとされており、同年からハラールフードの販売も始まったという。現在の売店が建てられた時期は定かではない。S は筑波大学大学院、システム情報工学研究科のコンピュータサイエンス専攻に所属するパキスタン人留学生である。2010 年に来日し、つくば市に住むパキスタン人コミュニティの代表としてつくばモスクの売店の鍵を預かり、販売の手伝いをしている。S の他に 2 名のムスリムが販売を担当している。

店を開けるのは、金曜礼拝の時と、毎週土曜に開催される、女性と子供向けのクルアーンの授業の時である。S は金曜日を担当している。金曜礼拝には多くのムスリム

がモスクを訪れ、金曜だけで約 200 人が売店を利用していくという。礼拝後の 1~2 時間の間に 200 人が買い物をしていくので、店を閉めるころには、商品はほとんど何も残っていない。とくにハラール肉は完売状態である。売店は広さ 6 畳ほどのプレハブ小屋であり、この広さでは一晩で 200 人の客に販売するのは狭すぎるという意見もあり、建て替えの計画も出ているという。利用者は、筑波大学に在籍する留学生や研究者がほとんどで、その他には中古車販売に携わる南アジア出身の穆斯林などがモスクの売店を利用している。金曜礼拝には男性が参加するので、売店の利用者もほとんど男性である。一週間分の食材をまとめて金曜日に買っていく。ごくまれに穆斯林でないベジタリアンも利用しに来るといふ。

売店内には、大型冷凍庫が 3 台あり、冷凍されたハラール肉がぎっしりと詰められていた。肉の種類は鶏肉、牛肉、羊肉であった。日本のとあるスーパーマーケットでは、冷凍の丸鶏と、冷凍の牛の骨なし肉しか揃えてなかったのに対し、つくばモスクの売店では、鶏肉、牛肉、羊肉のさまざまな部位が売られていた。

表 3 つくばモスクの売店で売られている鶏肉の種類と価格

| 商品名    | 重さ    | メーカー       | 価格    |
|--------|-------|------------|-------|
| 丸鶏     | 1000g | Doux/Sadia | 400 円 |
|        | 1100g | Doux/Sadia | 450 円 |
|        | 1200g | Doux/Sadia | 450 円 |
| 骨付きもも肉 | 900g  | Sadia      | 450 円 |
|        | 2000g | Sadia      | 900 円 |
| 骨なしもも肉 | 2000g | Sadia      | 900 円 |
| ハンバーグ  | パック   | PifPaf     | 350 円 |
| ソーセージ  | 400g  | Sadia      | 300 円 |
| むね肉    | 1000g | Azhar      | 700 円 |
| ひき肉    | 1000g | AAG        | 600 円 |
| 砂囊     | 450g  | Sadia      | 250 円 |
| レバー    | 450g  | Sadia      | 250 円 |
| 手羽先    | 1000g | Sadia      | 450 円 |

(筆者による調査をもとに作成)

表 4 つくばモスクの売店で売られている牛肉の種類と価格

| 商品名   | 重さ    | メーカー     | 価格     |
|-------|-------|----------|--------|
| 骨付き肉  | 1000g | GBR      | 1000 円 |
| 骨なし肉  | 1000g | GBR      | 1100 円 |
| ひき肉   | 454g  | GBR      | 450 円  |
| レバー   | 1000g | GBR      | 700 円  |
| ステーキ肉 | 1000g | Paradize | 1400 円 |
| BBQ   | 700g  | Paradize | 600 円  |
| 肺     | 1000g | Paradize | 600 円  |

(筆者による調査をもとに作成)

表5 つくばモスクの売店で売られている羊肉の種類と価格

| 商品名     | 重さ    | メーカー | 価格     |
|---------|-------|------|--------|
| 骨なし肉    | 1000g | GBR  | 1000 円 |
| ひき肉     | 454g  | GBR  | 400 円  |
| すね肉     | 1000g | GBR  | 550 円  |
| あばら肉    | 2000g | GBR  | 1400 円 |
| もも肉     | 2000g | GBR  | 1500 円 |
| 骨付き肉    | 1000g | GBR  | 1000 円 |
| 子羊のすね肉  | 1000g | GBR  | 700 円  |
| 子羊のあばら肉 | 2000g | GBR  | 1500 円 |

(筆者による調査をもとに作成)

日本のスーパーマーケットなどでハラール肉を見つけることができたとしても、必要な部位や、ミンチやソーセージなど必要な方法で加工してあるハラール肉を見つけることは難しいという意見が多い。やはり、在日ムスリムによって運営される店だからこそ、ムスリムがどんなものを欲しているのか細かく把握し、仕入れることができるのだと考える。また小規模な店だからこそ、客側もどんな商品を販売して欲しいのか店側に伝えることもできる。何よりも在日ムスリムが経営している店だからこそその安心感が店への信頼の証として来客数に表れている。肉の他には、スパイス・香辛料、豆類、穀物、インスタント麺、パンなどが売られていた。ハラール肉やその他のハラールフードは関東にあるハラールフードの卸売業者数社から仕入れている。

モスクでのハラールフードの販売は、利潤を得ることを目的にはしていないという。モスクは非営利組織であって、ハラールフードの販売から利潤を得たとしても、ハラールフードの販売は、非イスラーム国である日本で生活するムスリムの生活のために販売しているのであって、利潤を上げることが直接の目的ではない。

日本のスーパーマーケットと異なることは、肉の品ぞろえである。筆者が調査したスーパーでは、鶏肉では丸身、牛肉ではスライスしかなく、ハラール肉が店頭には並んでいたとしても、部位や切り方には種類がなかった。われわれ日本人の生活も、料理の用途に合わせて肉の部位や切り方を選んでるのが一般的ではないだろうか。それは日本で暮らすムスリムも同じことである。日本のスーパーマーケットでハラールフ

ードを扱う店が増えてきたといっても、本当に在日ムスリムが日本での生活において何を必要としているかまではまだ把握しきれていない。現時点における日本の食のビジネスは、ハラールフードに関してハラール概念や制度を理解し、客観性を担保することにばかり尽力している。相手が真に何を必要としているのかを知るということは、やはり直接対話をすることでしか知ることはできない。非ムスリムである我々日本人がイスラームの文化であるハラールを扱う上で、ハラール概念を理解し、ハラール制度を理解することだけでは不十分である。ムスリムがどのようにハラールを実践しているか、対話を通して知らなければならない。ハラール概念や制度を理解した上で、現場の利用者の声をビジネスに反映しなければ、バックグラウンドの異なる相手の需要に真に応えたとは言えない。バックグラウンドが異なるからこそ、企業は利用者との対話の場をもっと設け、ビジネスに反映させるべきである。

## 第4章 結論

本論では、在日ムスリムのハラール実践と日本の食のビジネスの実態を明らかにし、ムスリムを利用者とする日本の食のビジネスが今後取り組むべき課題について論じてきた。これまでの先行研究では日本におけるハラールビジネスに関して、外国人ムスリム移民によるムスリム移民のための市場を考察したに過ぎず、日本社会や日本人によって営まれる食のビジネスとのつながりに関して考察してこなかった。一方、日本の食のビジネスについて考察した先行研究では、農林水産省が食品の輸出戦略でイスラーム諸国を重点地域に指定し、観光庁がイスラーム諸国からの観光客誘致を重点課題に設定したことによるハラールフードビジネスの「ブーム」や「ビジネスチャンス」としての側面に多く焦点をあてており、日本国内における在日ムスリムのハラール実践とのつながりを考察してこなかった。このような現状において、在日ムスリムのハラール実践と日本の食のビジネスに焦点を当てて考察することで、イスラームとの関わりから生れる日本国内の文化変容、そしてハラールフードに対して日本の食のビジネスが取り組むべき課題について明らかにできると筆者は考えてきた。

第2章でハラール概念の先行研究の分析、そして第3章で在日ムスリムとハラール市場の担い手たちを対象に行ったインタビュー調査の分析を行ってきた。そして日本の食のビジネスに求められるのは、「信頼の獲得」であると筆者は考える。在日ムスリムからの「信頼」を獲得するために、日本の食のビジネスは「情報開示」と「対話」に取り組むべきである。

在日ムスリムは日本社会で生活する中で、自らの宗教的食生活を変容させ、「許容範囲」を設けてきた。そもそもイスラームにおける教義上のハラール概念では、食べ物にはハラールなものとハラームなものがあるとされており、ハラームなものは摂取を避けるべきであると記してある。在日ムスリムの出身国では基本的に販売されている食品すべてがハラールであり、自らの食事がハラールであるか毎回確認する必要はない。しかし、非イスラーム国である日本においては、「ハラールフードを取り扱う店舗までいくアクセス方法がない」「自炊の習慣がなく毎食ほぼ外食をしているが、ハラールメニューを扱う店は少ない」「最低限ハラームなものを使っていないメニューを注文するようにしているが、種類が少ないのですぐに飽きてしまう」などの理由

から、在日ムスリムが日本での食生活をすべてハラールフードで賄うことは難しい。自炊の習慣のあるムスリムに関しては、比較的ハラールフードのみでの生活は可能であると分析するが、そのようなムスリムであっても外食の際の調理設備や調理方法に関しては不信感があり、ムスリムにとっていわば「特殊」な環境である日本では、自らの「許容範囲」の中での食事であれば、ハラール性は保障されるとしている。しかし、とりわけ外食においては食材や調理設備、調理方法に関して本当に在日ムスリムが設ける「許容範囲」内でのハラール性が本当に確保されているかはムスリム自身の目では確認できない。ここで取り上げなければならないのが、「情報開示」である。

日本の食のビジネスがハラールフード専門店や、ハラールフード専門のレストランでない限り、日本においてハラールを厳格に遵守することは難しい。利用者の圧倒的多数が日本人であり、材料としてハラールフードを仕入れると日本で流通する一般的な食材に比べて価格も上がってしまう。しかし、材料から調味料まですべてハラールフードでそろえることは不可能でも、提供する料理や食材に何がつかわれているのかという情報は利用者に開示することができる。在日ムスリムが彼らの「許容範囲」のなかで日本の食事を楽しむために、日本の食のビジネスは「情報開示」を進めるべきである。

また、日本の企業がビジネスとしてハラールを扱っていくうえで、必要なこととして、「対話」があげられる。ハラール概念やハラール制度を知ることだけでは在日ムスリムの需要に十分に応えているとはいえない。ムスリムとの対話を通してムスリムを知ることが必要なのである。彼らが日本での食生活で許容していることは何なのか、彼らが真に必要としていることは何なのかを知るには、対話が必要である。異文化をビジネスで扱う以上、異文化の生の声をビジネスに取り入れなければ、彼らに必要とされるビジネスにはなり得ない。「情報開示」と「異文化との対話」が在日ムスリムと食のビジネスとの間に「信頼」を生むのである。

## 注

- (1) イスラームを信仰する信徒のこと。男性をムスリム、女性をムスリマと表す。本稿では便宜上、男女の別なくイスラームを信仰する者全体をムスリムを表記する。
- (2) 1971年に設立されたイスラーム諸国をメンバーとする国際機関。2010年時点では加盟国は57カ国。メンバー資格について明確な規定はなく、たとえマイノリティであっても国内にムスリム人口のある国が申請すれば、外相会議で審査のうえ加盟が認められる。(小杉泰「イスラーム諸国会議機構」『岩波イスラーム辞典』2002年)
- (3) 在留外国人統計平成21年度版参照。  
<http://www.mofa.go.jp/mofaj/toko/tokei/hojin/10/> (2013/11/17 閲覧)より
- (4) イスラームの聖典のこと。日本では日常的に「コーラン」と表記されているが、本稿では原音に近い「クルアーン」と表記する。
- (5) 地方分権を進める小泉政権の「三位一体」改革の一環として2005年度に始まった事業である。市町村や農業者で組織する団体による機械導入や農場整備などが交付金の対象になる。
- (6) 本稿におけるクルアーンからの翻訳は、日本ムスリム協会発行『日亜対訳・注解 聖クルアーン(第6刷)』による。
- (7) “khamr”という言葉は、クルアーン中に7回登場している。クルアーンのなかでは「酔わせるもの」、「ワイン」という意味で用いられている。
- (8) 80年代に名古屋大学の留学生が中心となって設立。現在はこの名称は使われておらず、「名古屋モスク」という宗教法人として活動している。
- (9) 調査は1998年6月～1999年4月まで行われた。
- (10) 1975年に宗教法人として設立、非営利・非政治の、日本におけるムスリムのための団体。
- (11) イスラミック・ジャパンのウェブサイト  
<http://islamcenter.or.jp/life-in-japan/halal-shops/>(2013/11/27 閲覧)より
- (12) 醸造用アルコール、エチルアルコールのこと。酒精の添加目的は過剰な発酵を抑制するとともに雑菌の繁殖も抑制する目的で行われる。

(13)本文中で引用されている筆者がインタビューを行った筑波大学の外国人ムスリム研究者、留学生。

Aさん 20代、男性。アルジェリア民主共和国出身。

Bさん 20代、男性。チュニジア共和国出身。

Cさん 20代、女性。インドネシア共和国出身。

Dさん 30代、男性。パキスタン・イスラム共和国出身。

Eさん 20代、女性。インドネシア共和国出身。

Fさん 20代、女性。インドネシア共和国出身。

Gさん 20代、女性。トルコ共和国出身。

## 参考文献

岸田由美

- 2009 「留学生の宗教的多様性への対応に関する調査研究：イスラム教徒の事例を通して」『2007-2008 年度科学研究費助成金若手研究(B)研究報告書』50: 1-50。

工藤正子

- 2009 「関東郊外からムスリムとしての居場所を築く—パキスタン人男性と日本人女性の国際結婚の事例から—」『文化人類学』74(1): 116-135。

佐久間孝正

- 1998 『変貌する多民族国家イギリス：「多文化」と「多分化」にゆれる教育』明石書店。

桜井啓子

- 2003 『日本のムスリム社会』筑摩書房。

塩崎悠輝

- 2012 『マイノリティ・ムスリムのイスラーム法学』日本サウディアラビア協会。

塩尻和子

- 2007 『イスラームを学ぼう—実りある宗教間対話のために』秋山書店。

清水芳見

- 2006 「食のタブー 何を食べ、何を食べないのか—ムスリム社会の場合—」河合利光編『食からの異文化理解—テーマ研究と実践』pp.39-55、時潮社。

滝口直子・秋野晃司

- 1995 『食と健康の文化人類学』学術出版社。

多和田祐司

- 2012 「イスラームと消費社会：現代マレーシアにおけるハラール認証」『人文研究 大阪市立大学大学院文学研究科紀要』63: 69-85。

並河良一

- 2011 「食品のハラール制度と自由貿易の関係」『農林業問題研究』47(1): 154-159。  
2012 『ハラール認証実務プロセスと業界展望』ジーエムシー出版。

樋口直人・丹野清人

2000 「食文化の越境とハラール食品産業の形成—在日ムスリム移民を事例として—」 『徳島大学社会科学研究』 13: 99-131。

見市健

2004 『インドネシア—イスラーム主義のゆくえ』 平凡社。

三田良一

1996 『日亜対訳・注解 聖クルアーン(第6刷)』 日本ムスリム協会。

三宅博之

1993 『バングラデシュの出稼ぎ労働者』 明石書店。

朝日新聞

2013年11月5日記事38面朝刊 『イスラム食おもてなし 増える観光客広がる  
お墨付き』 平井恵美。

熊本日日新聞

2014年1月4日記事1面朝刊 『県、イスラム市場開拓へ14年度』。

## **Summary**

### **Halal practice by Muslim living in Japan and food business**

In this thesis, this writer reveals that the eating habits of Muslim especially 'Halal' practice and actual situation of food business in Japan. This writer suggests what food business should do for Muslim in Japan as conclusion.

Food business in Japan has to acquire 'confidence' from Muslim. To get 'confidence', they should do information discovery and having conversation with Muslim.

Some Muslim in Japan change their religious eating habits and set up 'tolerance level'. In Quran, it says that all things can be divided into 'Halal' or 'Haram' and Muslim have to avoid to take something 'Haram'.

In Islamic countries, almost everything distribution in a market is 'Halal' but in Japan, situation is totally different.

It is difficult to get Halal food especially Halal meat in typical Japanese super markets and restaurants. Even if they can order a dish which looks there is no

anything 'Haram' inside, still it is enough un trustable because Muslim in Japan cannot make sure what is put in side the dish, how it is cooked, how the kitchen utensils is like, and so on. Even if some Muslim set up 'tolerance level', they cannot make sure dishes they order in restaurant is in it or not.

In Japan, it is difficult for restaurants and markets to follow 'Halal' strictly unless speciality stores. However they can give information about dishes, what is inside, how it is cooked, how kitchen utensils is like, so that Muslim in Japan make sure they can eat or not.

Also, food business in Japan needs to have conversation with Muslim more. It is not enough to study and know about a general knowledge and system of 'Halal'.

They have to converse and understand Muslim. They have to know reality through conversation. To give information and understand each other through conversation bring 'confidence' to between food business and Muslim in Japan.

## 謝辞

本稿の執筆に当たっては、多くの方々にお力添え頂いた。まず、指導教員として温かくご指導して頂いた筑波大学人文社会科学研究科の関根久雄教授には心から感謝している。2年間ゼミを通してご指導していただいた。毎週のゼミでは我々学生たちの稚拙な議論にも耳を傾け、温かく見守って下さった。ゼミでの発言を増やしていくごとに自らの議論に自信を持てるようになり、筆者の大学生活における学びはこのゼミで確実に磨かれた。関根久雄教授にご指導頂いたことは、筆者の誇りである。本稿の執筆のみならず、ゼミを通して筆者の大学生活を実り多いものにして頂いた関根久雄教授には心よりお礼を申し上げたい。

また、インタビュー調査を快く引き受けて下さったつくば市のムスリムの方々、筑波大学カフェマルハバンの高田氏、某スーパーマーケット商品部仕入課員の方、この方々のお力添えがなければ、本稿を現代日本社会のリアリティに基づいた論文にはできなかつた。心よりお礼を申し上げたい。

関根ゼミのメンバーには本稿に関する助言を沢山いただいた。先輩後輩関係なく活発な議論が毎週のゼミで行われ、同期の二人は筆者のよき仲間でありライバルでもある。また後輩たちの鋭い意見を聞くたびに、負けてられるかと奮い立たせられた。

最後に筆者の知的好奇心旺盛な学生生活を常に応援し、本稿を執筆するきっかけにもなったチュニジア共和国への留学を認めてくれた両親には心から感謝している。ふたりの支えがなければ本稿を執筆することはできなかつた。改めて、本稿を執筆するにあたり支えて下さった上記の方々に謝意を表したい。