

ムスリム観光者へのハラール食対応の現状および 「観光の食」が媒介する満足や意味に関する予備的考察

Current status of halal food response to Muslim tourists and the preliminary study on the meaning and satisfaction that is mediated by food in tourism

森田 武志* 島宗 俊郎
Takeshi Morita Toshiro Shimamune

〈摘要〉

本論は、「観光における食」が媒介する満足や意味に関する研究の予備研究と位置付け、来日ムスリムに対するハラール食対応の現状についての調査と、そこに関係する人々に対するインタビュー調査を行った。その結果、2012年より急速な経済発展を背景としてASEAN諸国のムスリムの来日者が急増し、それに対応するように日本国内でのムスリム対応が進んでいるが、一部に混乱が見られている現状があることがわかった。また、先行研究やインタビューなどから、来日するムスリムは予め観光や長期滞在時の困難を予期しており、厳格にハラールの規格・基準や原則に準じた対応が必ずしも必要では無い可能性が示唆された。

〈キーワード〉 観光 食文化 ハラール

I 序文

2012年ころからマスメディアにおいて日本へ観光に来るASEAN諸国のイスラム教徒(以下ムスリム¹とする。)についての言説が多くみられるようになっている。実際に、ムスリム人口の多いマレーシアからの訪日観光客数は、2012年には13万人を超え、10年前の2003年に比べると99.3%増加している。同様にムスリムが多いインドネシアからは、2012年には約10万人の訪日観光客がおり、2003年比で57.2%増加した[1]。また、観光庁や日本政府観光局(JNTO)もムスリム観光客のインバウンド²増加に力を入れており、マレーシアでの観光産業展示会へのブース出展や、マレーシア向けの日本旅行ガイドブックの作製・配布などを行っている。民間企業では、2012年に株式会社ミヤコツーリストが、日本で初めてとされるマレーシアのムスリム向けツアーを実施したあと、多くの観光商品の開発や施設におけるムスリムへの対応(ホテル、空港、商業施設など)がすすんでいる[2]。このように、観光産業では「ムスリム誘致ブーム」が過熱している。

*名古屋産業大学・名古屋経営短期大学教務課所属

その背景には、ここ数年で急速に経済発展を遂げている ASEAN のムスリム人口の多い国家、特にマレーシア、インドネシアに中間層、富裕層が増加したことがある。前述の二か国だけでも、世帯の年間可処分所得が1万5千ドルを超える中間層・富裕層の人口は、2020年には1億人を上回ると予想されている [1]。これまでは、所得の低さや、ムスリムの習慣に起因するマーケティングの困難さ³を理由として、有望なマーケットとは認識されていなかった国々が、突如一大市場として日本をはじめとする多くの経済的成熟市場のプレーヤーたちの目の前に出現したかのようである。常に「有望」な市場を探し続けている彼らは、新たに見つけたムスリムの市場から、より多くの先行者利益を得ようと攻勢をかけている。それを裏付けるように、ムスリムと日本の現在の状況に関する先行研究には、経済・経営学分野からのアプローチや、具体的な方法論についてまとめたものが多く、二つの異文化が出会い、そこにどのような意味があるのかについて社会学的な視座から論じたものは、多和田 [4] によるものがほぼ唯一のものといつてよい (2014年8月現在)。

筆者は先の研究で、食と観光の関係性について調査し、食の持つ地域資源としての特性やその形成過程について一定の知見を得ることができた [5]。しかし、「観光における食」が媒介する満足や意味」という興味深い課題については深く掘り下げることができなかった。たとえば、観光で訪れた地でどのようなものを食べた時に満足を感じ、その理由は何に由来するのか。おそらく、そこには、単なる味や量という物理的な要素だけではなく、今まで食べたことの無いようなものを食べる際の冒険心や、風土に根差した食材や調理技術、提供される場所の造作や器などの違い、マナーや伝統など様々な要素が食や料理というものに表徴されて観光者に提供されていることなどが関係しているはずである。そもそも、観光をしなくても、観光地の特産品や世界中の料理を味わうことができる現代⁴において旅行先でわざわざ何かを食べることは観光者にとってどのような意味をもつのか。このような問いには、様々な角度からの問題設定が可能だと考えられる。また、時代とともに観光の形が変わり、とくにこの20年ほど間の観光ビッグバン⁵とも表現される諸環境の変化が起こった現代では、その意味はさらに多様化していると推測される。筆者は今後、「観光における食」が媒介して生じる意味や現象について研究を進めたいと考えている。そのためには、関係者の話を聞き、現場でのフィールドワークを行う文化人類学的手法が必要となるであろう。本論は、その研究の方向性について考察するべく、現在進行形で起こっている、日本へ観光に訪れるムスリムに対する食の対応とその課題について調査を行った。

II 本論の目的と概要

本論の目的は、ムスリム観光者に対する我が国の対応の現状について、文献を中心とした調査と、来日したムスリムおよびそこにかかわる日本人に対してのインタビュー調査を行い、今後進める「観光における食」が媒介して生じる意味や現象に関する研究にあつ

て、その方向性を明確にするためのデータと知見を得ることにある。

本論の構成としては、まず第3章において、最初にイスラム教、ムスリムについての概要をまとめた。専門論文であれば本来このような基礎知識を記載することに文字数を割かないであろうが、本論では紀要という投稿媒体の性質から様々な分野の人々に読まれる点と、多くの人々にイスラム教を含めた多文化に対する理解を深めてもらうことを考慮し、これらを記載することにした⁶。第4章では、ムスリムが観光行為などで異なる文化に生活する場合に、特に食行動において課題となる「ハラール」をはじめとするイスラム教の習慣や義務についてまとめ、それに対して日本ではどのような対応の現状にあるかを先行研究も含め調査した。第5章では、実際に食とムスリムに関係する現場にいる日本人、インドネシアから来日し就労しているムスリムにそれぞれインタビューを行い、それをまとめた。最後に、第6章ではこれらのインタビューや調査から得られたデータをもとに、今後の課題と研究について考察を行った。

Ⅲ イスラム教・ムスリムとは何か

1 イスラム教の成立～3つの一神教の関係

イスラム教は、唯一絶対の存在を信仰する一神教である。そして同じ中東で、互いに関係しながら成立した一神教としては、ユダヤ教、キリスト教がある。そして、この三つの宗教が信仰する対象はすべて同じ存在である⁷。これらの宗教は、紀元前2000年ころにメソポタミア地方に存在したとされる預言者アブラハムが、この唯一絶対の存在⁸の啓示を受けたてつくられた聖典を原点としている。そして、それぞれの宗教の開祖は、改めてその存在からの啓示を受け、その声を伝えなおす「預言者」となる。これら三つの宗教の成立年代と、成立背景、概要を次にまとめた。

ユダヤ教 紀元前13世紀初頭にエジプトで奴隷となっていたユダヤ人を、啓示をうけたモーゼが救い出したことに始まる。その後、現在のイスラエルのあたりにユダヤ人が定住しし成立。「聖書」を聖典として重視する。

キリスト教 1世紀初頭に、ユダヤ人（ユダヤ教徒）であったイエスが啓示を受け、人々に布教したことが始まり。イエスはユダヤ人により処刑されるが、その弟子たちによって教えがキリスト教として成立してゆく。キリスト教においては、ユダヤ教の聖書を「旧約聖書」とし、キリスト教の成立以降に書かれた聖書を「新約聖書」とする。キリスト教ではこの両者とも聖典として扱う。

イスラム教 7世紀頃にアラビア半島メッカにいたムハンマドが、最後の預言者として啓示をうけたことにより始まる。ムハンマドは、ユダヤ教徒やキリスト教徒とも議論を行っておりそれらの教義からも影響を受けているとされる。その後、メッカ周辺を武力にて治め、アラビア半島を中心にその教義が広まって

いく。

前述のとおり、これら三つの宗教は根源となる聖典を共有している。そのため、成立年が後の時代の宗教は、必ず前の宗教の一部を踏襲し、またその内容についても受け入れている部分も多い。たとえば、イスラム教の経典であるクルアーン（コーラン）内にはキリストが預言者として登場する。また、それぞれの宗教では、唯一絶対の存在をそれぞれに呼称するが、これらはすべて同じ存在を指している。イスラム教では、この存在を「アッラーフ（アッラー）」とよぶ。

2 三つの一神教の基本的な考え方

イスラム教を含むこれら三つの宗教には、終末論という根底となる考え方がある。人間は生きている間に、唯一絶対の存在が定めた行い（教義）を守り暮らすことを求められる。そして、個々の人間はいずれ死を迎えるが、人類はいずれ「最後の審判」の日を迎え、この日にすべての死者は一度甦り、教義の順守の度合いに応じて天国で永遠の幸福を生きるか、地獄で永遠の苦難を生きるかを神に裁かれるというものである⁹。宗派などによっては、詳細の考え方にいくつかのバリエーションがあるが、基本的な考え方は共通している。イスラム教では、この終末論を前提として、いくつかの守らなければいけない規定が日常生活内において決められており、ムスリムはこれらの行いを実践する必要がある。

IV ハラールと日本における対応の状況

1 ムスリムの務めとハラール（Halal）の概念

イスラム教においては、ムハンマドの口述内容が記されたとされ、最重要な聖典である「クルアーン（コーラン）」およびムハンマドの言行録「スンナ」伝承録「ハディース」に記載されている内容が、行動や思想の規範となっている。これらのテキストに記載のない新しい事態や事象が起これば判断に困る場合には、イジュア・ウラマーというイスラム教徒のコミュニティの合意、イスラム法学者¹⁰の合議による規定や、キヤースというイスラム法学者の推測による規定から行動規範が定められる。このようなムスリムの行動規範のうち、もっとも重要なものが次の5つである。

1. 礼拝（サラート）一日5回、聖地のメッカ・カッバ神殿の方角へ向かい礼拝をすること
2. 喜捨（ザカート）貧しい他者のために財産を寄与すること。
3. 断食（サウム）イスラム歴9月の一か月間は、日の出から日の入りまで一切の飲食をしないこと。
4. メッカ巡礼（ハッジ）一生に一度は聖地のメッカ・カッバ神殿を巡礼すること
5. 信仰告白（シャハーダ）「アッラーフの他に神はなし。ムハンマドはアッラーフの

使徒である。」と唱えること。

このうち、異文化圏での観光行為の中でまず課題となるのが、1. の礼拝である。礼拝には、それにふさわしい清潔で静かな場所が必要で、聖地の方角がわかる必要がある¹¹。このため、最近、日本においても主要な空港にはムスリムのための礼拝室が設置され始めているが、ムスリムのツアーでは、行程の中でも礼拝を行うための時間・場所を組み入れられていることが望まれる [14]。また、この5つの規範の他にも信仰や生活のなかで決まりや禁忌が定められており、このうち、許される行為・物をハラール (Halal)、禁止されている行為・物をハラーム (Haram)、どちらかわからなく疑わしいものをシュブハ (Shubuha) とよび、ムスリムは、ハラーム、シュブハを避けることが求められる¹²。

2 食におけるハラールとハラーム

前述したハラール・ハラームのうち、食のハラール・ハラームは、本論で対象とするムスリムの観光の現場では特に大きな課題となる。ここでは、食のハラールについての概要をまとめる (ただし、細部は国によって異なる。今回は、マレーシアのハラール食品規格 MS1500: 2004 を基準として、政府系の公社である Halal Industry Development Corporation が公表している基準を元にまとめた [16、17、18、19])。

まず、原則として、特にハラーム (禁止・不許可) とされたもの以外は、すべてハラール (許可) である。ハラームとされているものは次のものである。

1. 豚・犬およびそれらを原材料とするもの たとえば、豚の骨や皮から作ることの多いゼラチンや、ポークエキスなどの調味料を含む加工食品も対象となる。
2. 動物の血液 血液そのものを食べる料理 (ドイツ・中国にみられる血のソーセージなど) のほか、食肉も十分に血抜きしなければならない。シャリア法にのっとった方法以外で屠畜された動物の肉 (屠畜時に苦しませない、放血を十分に行うなど)。また、そもそも死んでいる動物を食べることも不許可。
3. 酒、アルコール 酒の他、醤油などの発酵調味料に自然に含まれるアルコールも基準値を超えるとハラーム、みりんもハラームである。

そのほかにも、水陸両方で生活できる生物 (カメやカエルなど)、他の動物を殺すための牙をもつ動物 (猫、熊など) もハラームとされる。なぜ、豚、犬がハラームなのか、ということについての理由は問うことはできない。なぜなら、イスラム教においては、「ハラールおよびハラームを決めることはアッラーフのみが持つ特権」であり、そこに理由や否定は存在しないからである¹³。これらハラームの食品が使用されているか判りにくいもの、たとえば、菓子に含まれるゼラチンの原材料が牛由来なのか豚由来なのか判断できない場合は、シュブハ (疑わしい) とされ、これも避けるべき対象となる。

また、本来ハラールである食材が、ハラームになる場合がある。例としては、豚と一緒に保管・輸送された食材は、ナジス（不浄）とされ、この食材も食べてはいけないものとされる。よって、ハラールな食材は、準備、加工、包装、貯蔵、輸送時には、ハラームなもの（たとえば豚肉）と物理的に隔離しなければならない。他にも、同じまな板で調理する、豚肉を使った料理を盛り付けた皿を洗浄後に使用するなどした食品もナジスを受ける。また、豚肉などハラームのものを加工した調理器具などは単純に洗浄しただけではナジスを取り去ることはできず、所定の手続きおよび儀礼的な洗浄が必要となる¹⁴。ハラームの食材を取り扱った調理器具は基本的にムスリムの食品を扱うことに使用することはできない（器具の相互の食品での利用転換は認められていない）。ムスリムがほとんどを占める国や地域では、そもそもハラームの食材自体を扱わないのでこの問題は起こりにくい、ムスリムを含む多様な食文化をもつ人々が存在する地域や、観光で訪れた先での食事、非イスラム圏の食品企業における食品の生産においてはこれが問題になる。

3 ムスリム観光客増加の背景と我が国での受け入れ対応の現状

序文で述べたように、ここ数年のアジアのイスラム教圏からの来日観光客数を見ると、マレーシアからは2009年の89,509人が、2013年には176,521人へ、インドネシアからは2009年の63,617人から2013年には136,797人へと大幅に増加している。

これに対応し、日本では観光庁や日本政府観光局のみならず、企業や自治体によるムスリムを受け入れるための施策や取組を行っている（表1）。また、2013年7月にマレーシアについてはビザが免除となるなど、インバウンドを増加させる要因が増加しており、さらに、2013年版の観光白書でムスリム受入れ環境の整備が謳われたのを受け、国内での観光関連施設では対応が進んでいる。たとえば、国内の主要空港では礼拝室が設けられ（図1）、ハラールフードの提供も行われて来ている¹⁵。このように、公共性の高い施設などにおいては徐々にムスリム受入れの体制が整ってきている。

表1: ムスリム受入れの施策や取り組み

（財）自治体国際化協会 Clair Report No.393 より抜粋、一部筆者追記）

年 月 日	出 来 事
2012年4月	株式会社ミヤコ国際観光が日本初の「ハラールツアー」を実施
2012年6月	沖縄でシンガポールから100名のムスリム観光客を受け入れ
2012年9月	観光庁関係予算概算要求において、ハラールフード対応、祈祷所の情報提供に関する事項が盛り込まれる
2013年1月	日本政府観光局（JNTO）とマレーシア旅行業協会が相互協力に関する了解覚締結
2013年2月	観光庁・JNTO 主催の「ジャパン・ムスリム・ツーリズムセミナー」開催
2013年3月	JNTO がムスリム向け日本観光ガイドブックを作成、配布
2013年6月	政府2013年版観光白書において、マレーシア、インドネシアなどのムスリム観光客誘致を強化し、受け入れ環境を整えることを方針として盛り込む。

4 観光時のムスリムの困難と民間における対応

佐々波 [14] によるムスリムに対する調査では、来日するムスリムが滞在中に困難を感じるとした割合は、20名の調査対象中11名であった。この数は、母数を考慮に入れても意外に少ないという印象を受ける。おそらく、ムスリムも異なる文化圏へ滞在することの困難をあらかじめ

予測して来日しており、想定された範囲内の出来事であればそれほど困難と認識していない可能性がある。困難を感じたという回答者のうち、ほとんどの回答者が食事の問題と、礼拝の場所の問題を挙げている。食の問題のうち、ハラール対応のレストランがない、わからないことという回答の他、英語表記がなく原料がわからないという回答が見られた。この点は、日本語圏におけるムスリムにとっての言語を含めた情報入手の困難さを表している。

観光者のムスリムが飲食についての情報を得られるよう作成されたのが、日本政府観光局（JNTO）が海外で配布している英語版ガイドブック「We are enjoying Japan.」内の「Muslim friendly restaurants」として52店舗を基準付きで紹介しているガイドである [23]。ここでは、次のような基準が表記され、ムスリムがレストラン・食堂を選ぶ際の情報が提供されている。

1. M : Dose the restaurant use Halal meat?
2. O : IS either the owner or chef Muslim?
3. A : Is this a restaurant that dose not serve alcohol?
4. V : IS the restaurant able to prepare vegetarian meals?

この「Muslim friendly（ムスリムフレンドリー）」という表現は、JNTO が使い始めたものである。JNTO によれば、民間の飲食施設で完全なハラール対応を目指すことは、その基準が非常に厳格であることから、現実的に日本で対応できる店舗はほとんどなくなってしまふ。よって、ムスリムフレンドリーという表現により、上記基準を満たしているか否かを明示することで、ムスリムが飲食先を選択するための情報を提供している。

また、飲食店の個別対応としては、ホテルの厨房やチェーン店の居酒屋などで、日本の実情に合わせた独自のハラール認証を受けている事例も見られる。日経 MJ2014年3月14日付の記事によれば、2014年2月には、ホテルグランヴィア京都内の日本料理店「浮橋」が、マレーシアハラールコーポレーション株式会社の審査による独自規格「ローカルハラール」を受けた。同社によると、マレーシア政府による厳格なハラール基準を日本国内で厳密に行うことは現実的ではないため、これをローカライズして規格化したものであるとしている。また、東京都内の居酒屋でも、同様な独自ハラール認証をうけ、ムスリム観光客に和食を含めた居酒屋メニューを提供しており、毎月100食程度はこれらのハラール認証



図1: 中部国際空港の礼拝室
(2014年9月筆者撮影)

を受けたメニューの注文があるという。次節で触れるが、ハラールの認証はマレーシア政府による公的で厳格な認証の他に、日本の法人や個人事業が独自に発行するハラール認証が数多く存在している。

5 ハラール認証規格について

ムスリム受入れのためのハラールの基準は、我々日本人にはわかりにくい部分がある。そのため、前述したような非ムスリムの企業向けに、その企業が扱う商品・サービスがハラールか否かをチェックし認証する「ハラール認証団体」が数多く出現してきている。その規模は、国家がバックアップするものから一法人が行っているものまで様々であるが、ここでは現時点で世界的に一番信頼性があり厳しいとされる、マレーシアのハラール認証規格について触れる。

イスラム教を国教とするマレーシアは、国際的なムスリムのハブ（中継地）となることを目指しており、グローバル化¹⁶する世界経済とムスリムを結び付ける仕組みを構築して世界へ輸出し、それを自国の経済的成長と結び付けるための方針を国として打ち出している [25]。マレーシアがそのような規格基準を世界的に展開するに至った一番の理由は、マレーシアがムスリムを含む多民族・多宗教国家であったことがあげられる。ムスリムの多い国は中東に多く存在し、その人口割合が100%という国も少なくない。そのような国では、イスラム教の決まりが全員に共有されているため、成文化・規定化しなくとも問題は起こりにくい。イスラム教の考え方のなかでは、宗教上の規定を文章化することは望ましくないとするものもあるため [26]、それを改めて規定・基準として成文化し運用されることは少なかった¹⁷。また、サウジアラビアのようにハラールと認証されていない食品や製品は一切輸入、流通を禁止するような措置をとるような国もある。しかし、マレーシア、インドネシアなどの東南アジアの国々は、ムスリムだけではなく、華僑系、インド系、先住民系など多種多様な民族と宗教を持つ人々が暮らしている。よって、ムスリムと他の民族・宗教の人々とのコンフリクトを避ける目的で、成文化や制度としての運用が必要とされた。マレーシアでは、政府系機関であるマレーシアイスラム開発局（JAKIM）がハラール認証を行っており、国際的な信用度が高い。日本においては、2014年現在、NPO法人「日本ハラール協会」と宗教法人「日本ムスリム教会」が、JAKIMの承認を受けてハラール認証を行っている [27]。この仕組みは、国際標準化機構によるISO認証と同様の仕組みと見ることができる。国際標準化機構は、制度や慣習の異なる国々での工業分野での取引や仕組みを共通化し、その基準をクリアしている企業・組織を認証することでそれを担保し、国際取引の障害をできるだけなくすことで経済活動を活発化させることを目的としている。JAKIMにおいても、ハラール・ハラームの基準を成文化し、その基準をクリアした企業・組織を認証することで、非ムスリム圏との経済活動の障壁を低くし、それらの国との互恵関係のみならず、ムスリムとそれ以外の文明を結び付けるという、まさ

にハブの役割を担うことを目指している。しかし、JAKIMの認証レベルは大変厳しく、たとえば個人事業の飲食店や、小さな旅館などが取得するには現実的ではない。そのため、現在日本国内ではハラール認証を独自に行うという組織が数十も存在し、中には非常に小規模なものや、信頼性に疑問の持たれるものもあるとされ一部では混乱も見られる(図2)。このように、観光の現場においては、ムスリムへの対応はブームともいえる様相だが、実際に取り組む際に、どこまでの取り組みであればムスリムの人たちの受け入れに対応できるのかが明確ではないことが問題点であろう。大企業がイスラム圏へ進出する際のハラール対応を、中小規模の飲食店にそのまま応用することはできないし、また、そこまでの対応が必要なのかということについても検討する必要がある。そこで、これらの問題点を調べるため、二名の関係者にインタビューを行った。



図2: 中日新聞 2014年10月6日 朝刊より

V 関係者に対する聞き取り調査

我が国の食の現場におけるムスリムの受け入れの現状について、二名の方にインタビューを行った。まず一人目は、名古屋大学生協同組合常務理事の佐野和宏氏である。名古屋大学内で運営される一部の食堂では、2005年よりハラール対応のメニューを提供している。その導入の背景や経緯、運用などについて聞き取りを行い、実際の食の現場でムスリムを受け入れるための対応方法を調査した。もう一名は、インドネシアから日本に留学し、卒業後に日本企業に就職し勤務しているムスリムのA氏である。A氏に対しては、ムスリムにとってハラールについての実際の考え方や感じ方、日本で食事をする際の困難さの他、食にかかわらず来日した際に感じたことなどを幅広く聞き取りを行った。これによって、実際のムスリムからの視点の一部を理解することを目的とした。

1 大学生協でのハラールメニューの提供についてのインタビュー

国立大学法人名古屋大学内で食堂や売店などを運営する名古屋大学消費生活協同組合は、2005年と比較的早くからムスリム向けメニューを学内の一部の食堂で展開している。その導入の経緯や実際の運用について、名古屋大学消費生活協同組合・常務理事の佐野

和宏氏に話を伺った。

ハラールメニュー導入のきっかけ 2004年に、名古屋大学の留学生センターの教員から、ムスリム向けの食事の提供ができないか相談を受けたことが最初のきっかけであった。当時の資料には、100名以上のムスリムがいると記載されている。ちなみに、現在は2000人ほどの留学生が居て、そのうちムスリムは250名前後であり、割合としては1割を超えているイメージ。教職員を含めると300名くらいのムスリムが学校関係者として在籍している。そして、翌年2005年に、ムスリム学生のコミュニティ（ムスリム学生会）の代表者と話し合いを行い、可能な範囲で、出来ることを対応するというスタンスから始めた。

食のハラール対応で起こったアクシデントなど ムスリムの参加する行事で、昼食を用意したときに、その原料にハラールなものが含まれており、問題なく食べることができる食品を準備することがあった。逆に、ムスリムなどが参加するパーティーを実施するときに、あまりにもハラール対応にこだわりすぎたため、パーティー向けとは言えないメニューになり、ムスリムではない教員からクレームがあったことがある。

調理・提供工程での対応 現在、ハラールメニューを提供している大学内の生協食堂「フレンドリィ南部」には、フライヤー（油を加熱し、揚げ物を調理する厨房器具）が二つあり、これをハラール専用食材とその他食材に分けて使用することができたため、いくつかのメニューを導入することができた。また、使用した調理器具は、ハラール専用でなくても、十分に洗浄を行えばOKという対応をしている¹⁸。料理を自分で取るセルフコーナーでは、皿に盛り付けるトング（食品を掴む器具）やホテルパン（料理を陳列するための、アルミやステンレスでできた平たい大きめの用器）はハラール食専用のものを使用している。

メニューについて 当初は、豚肉以外の肉と、使用しても問題ない調味料を使ったメニューから開始し、その後、ハラールチキンの仕入れルートが見つかったため¹⁹、現在はこのチキンを使った料理がメインメニューとなっており、このほか、魚などのメニュー、野菜や穀類などのメニューをハラールメニューであることを表示して提供しているが（図3）、ハラール専用新しいメニューの開発などは行っていない。

ハラール対応の運営管理について どこかの認証規格などを取得して対応しているわけではなく、イスラム学生会との協議の中で、ムスリムの人からの希望と生協側が対応できることの調整を行い実施している。そのため、その年のイスラム学生会の代表の方の考え方によっては、非常に厳密なレベルでのハラール対応を求められることもあり、要求される内容の対応が難しい場合もあった。管理運営についても、特に外部からの監査や調査を行っているわけではなく、厨房の管理者がハラールの概念に基づき管理を行っている。

他大学などのハラール対応の動き

他大学などの生協では、ムスリム学生からの要望でハラールメニューの対応を始めているところが多い。現在、大学生協の事業連合では情報共有や勉強会を行い、ムスリ



図3: 名古屋大学内食堂におけるハラールメニュー
(2014年7月筆者撮影)

ムへの対応の在り方を模索している。そこでは、ハラールの「認証」をしっかりと受けた食の提供は日本の現状では難しい²⁰ので、できる限りハラールの概念を知ったうえで、それに近いものを「ハラール推奨メニュー」という形で定義し、関係者と相談の上、了解してもらったのちに提供する形が現実的であると提案されている。そして、その規定や約束が守られていることが、ムスリムの側にとって最も重要であることとしている。

その他 ムスリム以外にも様々な宗教の留学生が増えている。たとえば、インドからの留学生では宗教上の食の規定はムスリムより厳しい場合もあり、食事をとること自体が学内では難しく、研究に支障が出るという話も教員から聞いたことがある。

2 ムスリムへのインタビュー

次に、日本で仕事をしているインドネシア人のムスリムへインタビューを行った。今回インタビューを行ったA氏は、愛知県在住で29才(2014年9月現在)。日本の高等学校にあたる学校を卒業後、技能実習生として来日、実習生終了後に愛知県内にある短期大学に入学し、卒業後は地元にある自動車関連の部品メーカーに就職した。インタビューは、名古屋市内にあるインドネシア出身のムスリムが経営するインドネシア料理店で行った。

インドネシアとムスリムについて 国民の80%がムスリムを占める。ほかに、中国華僑系も多く、バリ島などにはインド系でヒンドゥー教徒が多いし、スマトラ島にはキリスト教徒が多いなど、地域によって異なる。そのほかにも、多くの島々に多数の民族が住んでおり、現在使われている言語だけでも30以上はあるはず。ただ、それらの人々も、公用語であるインドネシア語で会話をする。言語が異なると、まったく意味が通じない²¹。

アラビア語はわかるのか アラビア語はわからないが、クルアーン(コーラン)の音読はできる。音楽を自然に口ずさむような形で小さいころから覚えたが、その場所(読んでいる場所)に何が書いてあるのかはわからない。クルアーン(コーラン)の内容については理解している。

日常生活の中で、ムスリムの生活として意識して行うことには何があるか 毎日のお祈り(礼拝:サラート)と、食事で食べてはいけないものを避けること。やはり豚肉とアルコールが特に気になる。日本に来たばかりの時は、文字も言葉もあまりわからないの

で、市販の食品などに何が入ってるかもわからなかったのが大変だった。現在の職場には、自分の家で作ったお弁当を毎日持参している。また、今の職場では礼拝をする場所も準備してあるので、そこで昼休みなどの決まった時間に礼拝を行うことができている。また、断食月（ラマダーン）があり、この間は結構つらいが、断食の期間が終了すると、日本でいう正月行事のように、皆で集まってお祝いをする。

あまり信仰に厚くない場合はお酒を飲んだりすることはあるのか。

それは絶対に許されないことなのか まず、知らないで食べてしまった場合や、やむを得ず食べてしまった場合には、たとえハラームなものでも仕方がないということになっている。また、ムスリムでも飲酒をする人はいるし、たとえば、若いころは好奇心からお酒を飲むような人もいる。ただ、たとえそういうことがあったとしても、全体としての行いや信仰の行動が重要である。

企業などが悪意を持ってムスリムのために反する行為を行った場合

法的な措置などがあるのか 法的な措置などがあるかどうかは知らない。ただ、その企業に対してのイメージや認知が悪くなるので、商売ができにくくなると思う。最近も、インドネシアのセブンイレブンで販売した食品に、豚肉由来の原料が混入していたことがあって、回収するという出来事があった²²。また、フェイスブックなどの SNS での情報共有で、そういう企業の情報などはあつという間に広がるとおもう。

他のムスリムが、お酒を飲んだり等の行為をすることについてどう思うか あくまで、自分の信仰と自分がどうするかということなので、ほかの人はあまり関係がないと感じる。

現在、食品の購入などはどうしているか 調味料などは、インドネシアから持ってくるものも多い。通常のスーパーでの購入の他、名古屋市内にあるアジア系食材の専門店でもハラールの食材を購入する。

インドネシア人が経営するインドネシア料理店でも、本場のものとは味が違うか？ やはり少し味が異なる。辛さが少ないなど。日本人向けにアレンジはされている感じがする。またアルコールがおいてある点²³も、日本人向けであると思う。ただ、味が多少違って、やはり自分の国の味であるという感覚が強く、その違いにあまり大きくこだわらない。

VI まとめと考察

新聞記事などの調査から、2012年ころから日本の産業界、特に食品産業と観光産業においてはムスリム向けのハラール対応の必要性が急速に認知され出した。その背景には、経済的発展を遂げている ASEAN 諸国の成長を取り込みたいという企業や産業界の思いがある。しかし、2014年に入ると、ハラール対応が一種のブームとして過熱し、ハラール認証団体の乱立や、産業界での混乱が見られるようになってきた。確かに、食品企業などで、ムスリム圏の国へ商品を輸出したり、現地で生産を行い流通させるためには厳格

なハラール認証（たとえばマレーシア政府の JAKIM）などを取得する必要があるだろうが、日本国内でムスリムへの対応を行う場合、特に観光産業において飲食を提供する業態においては、厳格な認証をとることは現実的ではないし、またその必要が無い可能性が高い。このことは、名古屋大学生協の佐野氏へのインタビューの中で語られた、ムスリムの学生との直接の対話の中で、対応できる範囲と許容できる範囲のすり合わせを行い、解決を導き出すという方法から示唆される。これは、経済的な利益関係や社会的制度などに基づいて対応をするゲゼルシャフトな対応とは真逆の、ゲマインシャフト的な対応²⁴として見ることができる。もちろん、そこには生協という組織のもつ公共性や、比較的長期に滞在する留学生という立場を考慮しなければならず、一回性の強い一般的な飲食店と観光客の関係に単純に持ち込むことはできないであろう。それでも、観光の現場においてもムスリムとの関係を考慮する際に、必ずしも制度や認証などの外部の正統性を持ち込む必要がない可能性を示している。

また、先行の研究からは、来日するムスリムすべてがハラール対応の無い日本での滞在を不便と感じていない可能性も示されていた。このことは、ムスリムの A 氏へのインタビューにも理解の一つのカギがあると考えられる。ムスリムの守るべき行動については、やむを得ないときにはそれを守ることができなくても構わないとされている。A 氏によれば、友人などが若気の至りでお酒を口にする者もいたり、普通にお酒を飲むムスリムもいるとのことであった。また、インタビューの実施場所であるインドネシア人の経営するインドネシアレストランも、壁一面にアルコールを置き、豊富なアルコールメニューもあった。逆に非常に厳密な対応を望むムスリムも存在し、そのため食堂メニューの提供内容の協議においてコンフリクトが発生したという佐野氏へのインタビューからは、ムスリムによって「ノン・ハラール」に対する許容の幅が存在していることが示された。多和田 [4] によれば、ムスリムたちからの視点でも、観光客（ここではムスリムから見た観光客、すなわし非ムスリムを指す）が自分たちとは異なる理論に従っていることは十分に理解されているという。たとえば、マレーシアにある礼拝のためのモスク（ムスリムにとっての宗教施設）などでは、観光客向けに土産物屋が設置されていたり、Wifi 設備が整えられていたり、モスク中央のムスリムが祈りをささげる場以外であれば、観光客も自由に移動し写真撮影をして良いなどの状況がある。よって、ムスリムが非イスラム圏である国へ観光に来た際には、自分たちの異文化性を承諾しつつ、観光者として非イスラムの文化に触れるという姿勢によって、ある程度のノン・ハラールについては許容をするという姿勢が表れているのかもしれない。このことは、さらに調査を進めて明らかにしたい。

また、今回の調査は予備的調査の意味合いが強く、筆者の問題意識である”「観光における食」が媒介する満足や意味”については十分に課題の設定を行うところまでは到達していない。たとえば、今回実施したインタビューでは、観光者としてのムスリムと接触することができなかった。観光者としての彼らは、今回インタビューした長期間日本に滞在

しているムスリムとは異文化に対するとらえ方やスタンスが異なるかもしれない。そのような人々にとって、ホストである異文化の側が、ゲストであるムスリムに合わせて提供する食を単純に喜ばしいものであると感じるのだろうか。このような疑問は、ムスリムと我々の接触に限らず、食を媒介としたホスト-ゲスト間で常に意識される課題である。この課題においては、一般的なホスト-ゲスト間のホスピタリティとしての問題に加え、観光者またはゲストの側が食という現象に対して持つ特殊性²⁵が関係してゲスト側の満足や意味を生み出している可能性がある。よって、今後の研究は、食が媒介する他者同士の関わり合いと、そこで生成される諸問題をテーマとして設定し引き続き調査を行っていく予定である。

注

- 1 アラビア語で「帰依するもの」の意味で、イスラム教徒を指す。
- 2 観光分野において、地域外から来る観光客数のことをさす。地域外へ訪問する観光客数のことはアウトバウンドという。
- 3 代表的なものとして、2000年にインドネシアで、味の素株式会社の現地法人社長が逮捕された上に、商品が回収された事件がある [3]。当時、インドネシアで生産・販売されていた「味の素」を生産する際に、利用する微生物の培養成分として豚由来の原料が含まれていた事が原因である。本論で重要な概念となるが、ムスリムにおいて豚は食材として禁忌（ハラーム）であり、味の素の原料や、味の素そのものに豚由来の成分が含まれていたわけではないにもかかわらず逮捕者まで出たことを、当時の日本のマスコミは大きくとりあげた。
- 4 たとえば、百貨店などで行われる物産展や、全国各地の駅弁販売のほか、現代ではあらゆる国の料理が世界規模のチェーン店で提供されている。高田 [6] はこれらを「擬似的味覚旅行」と称している。
- 5 石森 [7] による表現。具体的には、ICTの発達による観光情報の入手の容易性やパッケージングの個人化、決済手段の簡易化のほか、LCC（Low-CostCarrier; 格安航空会社）の増加や、各国国民の過分所得の増加などの環境変化により、観光行動を行う世界中の人々が爆発的に増加する現象を指す。実際に、国連世界観光機関（World Tourism Organization : UNWTO）によれば、1995年の世界における海外旅行者数は5.3億人だったのに対し、2013年には10.8億人と倍以上に増加した。このことは、環境変化だけではなく、あらゆる商業的製品がコモディティ化（経済学において商品の差別化特性がなくなる現象）する中で人々の消費が観光という経験型商品に向かっている現象と見ることもできる [8]。
- 6 イスラム教についての参考文献は主に、[9、10、11]による。
- 7 この事実は、これら3つの宗教と接点を持たない日本人にとっては驚くほど知られていない。おそらく、キリスト教を代表するかのように見えるアメリカ、ユダヤ教徒の国イスラエル、そしてイスラム教の中東の国々が常に争っているイメージが、その理解を妨げている可能性が考えられる。
- 8 本論では、「唯一神」という表現を避けた。これは、「神」という存在の定義が文化や言語で相当に異なるためである。日本語圏の中では、神は様々な形で併存する。しかし、「唯一絶対的存在」は他の存在と併存するものではなく、あらゆる存在の始まりであり、それ以外のものは存在しないという根源的な存在である。日本語における「神」の表現を使用する場合、そこに感覚的な齟齬があると思われるため、本論ではあえて使用しない [10]。
- 9 しかし、プロテスタントにおける考えでは、裁きの結果すら神によってすでに決められており（予定説）、個人々の努力で変化するものではないとされている（いわゆるカルヴァニズム）。その逃れられない緊張感ゆえ、さらに禁欲的に信仰を深め、それが資本主義経済の発展につながっていくという考えがよく知られるウェーバーによる理論である [12、13]。
- 10 イスラム法学者は、イスラム教の教えに基づきイスラム法を定める職業。そのため、ムスリムの国では、政治などの方針を決めるなど大きな権力を持つことが多い。イラン-イスラム革命（1972年）は、

- 国王による西洋的近代化の推進に、イスラム法学者たちが反対したことで起こった。[9]
- 11 なお、ムスリムの観光者が多い地域のホテルなどでは、この方向がわかるように部屋に矢印が示されている。また、かつてのムスリム旅行者は方位磁針を携帯していたが、現在ではスマートフォンのソフトウェアでこの方向がすぐにわかるものが存在している (<https://itunes.apple.com/jp/app/mekka/id375938695?mt=8&ign-mpt=uo%3D4,2014/10/10update>)。
 - 12 ハラール・ハラームの規定は食品に限らず適用される。たとえば、ムスリムにとって、金融において利子をとることはハラームである [15]。そこで、利子という形式をとらずに金融を成り立たせるイスラム金融という制度がイスラム世界では一般化している。また、偶像崇拜もムスリムにとってはハラームであるため、神社仏閣などへの参拝は観光としても忌避される可能性がある。
 - 13 たとえば、豚やそれを食べる肉食動物には有鉤条虫、旋毛虫などのヒトに有害性の高い寄生虫が多いという自然科学的事実があり [20]、それゆえにイスラムではハラールであるという推測はイスラム教の外部からは可能であるが、イスラム教の内部ではその説明がハラームであることの原因にはならず、あくまでアッラーフが決めたということが唯一の理由となる。
 - 14 この概念は、日本の民間信仰や神道における穢れ(ケガレ)の概念に類似していると思われる。日本において、ケガレは死、血液、女性、出産、月経などから受けるとされているが、この影響は、主観的な感覚であるため、物理的な洗浄でなくなるものではなく、特定の儀式、たとえば禊(みそぎ)や、塩による清めなどが必要である [21、22]。
 - 15 中部国際空港では2014年3月より礼拝室とハラールメニューの提供を開始した。
 - 16 グローバル化という概念には、その発展の経緯から見るとキリスト教圏化、西洋文明化という概念と重複する部分が多いが [24]、ここでは世界規模になった資本主義経済圏という意味合いで使用している。しかし、ウェーバーによる解釈を元に、グローバル化(資本主義化)≡プロテスタントによるキリスト教圏化とした場合、これらとムスリムのハブを目指すというマレーシアの立場の関係は、宗教と文明という観点から非常に興味深い。
 - 17 先述したことであるが、何がハラールであるかを定めることができるのはアッラーフのみであり、成文化することは人間がハラールの定義を決めることになり許されないとする考え方がある。
 - 18 この点に関しては、先述したナジスの概念との不整合が見られるが、後程考察を行う。
 - 19 先述したが、厳密にいうと、豚肉以外の肉であればよいというわけではなく、その屠畜・屠禽方法が規定にのっとっているか、輸送や保管の段階でナジスとなっていないかなどもハラール・ハラームの概念の中では考慮される。
 - 20 その理由として、先述したJNTOの見解と同様、輸送段階および店舗での貯蔵においてハラームな食材との混載によるナジスが避けられないこと、調理器具、食器類がハラームな食材と接した後に、イスラム法にのっとった洗浄を行うことができないことを挙げている。特に、後者の調理器具の問題が、多様なハラールメニューを開発仕様とする際には障害となる。
 - 21 日本の方言のように、わかりにくいけど通じる、ということではなく、まったくわからない言語であるということである。
 - 22 日本語のネット上の記事などでは該当するニュースなどは見つけられなかったが、現在もセブンイレブンがインドネシアで順調に営業を続けていることから、それほど大きな問題とはなっていない可能性が高い。
 - 23 ムスリムの国家であるにもかかわらず、インドネシア産のビンタン・ビールというビールもある。かつてオランダの植民地であったため、ビールの製造が持ち込まれ現在も製造されている。
 - 24 ゲゼルシャフト(独: Gesellschaft)は、利益社会と訳され、社会の決まりや利益、契約などで成り立っている社会組織のこと。これに対してゲマインシャフト(独: Gemeinschaft)は共同体、共同社会を示し、自然発生的に結び付いた血縁、地縁などにより形成される社会組織を指す。
 - 25 序文でも触れたが、ゲストの側が今まで食べたことの無いようなものを食べる際の冒険心、調理技術、提供される場所の造作や器などの違い、マナーなど伝統や継承される文化に関する事象、風土に根差した食材という自然科学的な要素など、多様な要素が関係していると考えられる。

参考文献

- [1] 観光経済新聞社 「「ムスリム旅行者、官民で受け入れ充実へ」」、『観光経済新聞社 2013 年 2 月 16 日』。
- [2] 財団法人自治体国際化協会シンガポール事務所 (2014) 「イスラム圏からの観光客誘致～ 東南アジアのムスリム観光客を日本へ～」、Technical report.
- [3] 週刊ダイヤモンド (2001) 「インドネシア味の素「豚混入」事件イスラム教への理解不足で製品回収と現地社長逮捕 (特集徹底追跡日本を狂わせたあの人・あの事件) (Part3 あまりに甘かった企業の危機管理)」、第 89 巻、第 41 号、58-59 頁、10 月。
- [4] 多和田裕司 (2014) 「観光の時代におけるイスラーム: マレーシアの事例から (堀内達夫教授退任記念)」、『人文研究』、第 65 巻、161-177 頁、3 月。
- [5] 森田武志 (2010) 「食文化を背景とした地域ブランドの形成と観光資源としての活用: 札幌スープカレーを事例として」、修士論文、北海道大学大学院国際観光メディア・観光学院。
- [6] 神崎宣武他 (2002) 『旅と食 (食の文化フォーラム)』、ドメス出版。
- [7] 石森秀三 (2008) 「観光立国時代における観光創造」『大交流時代における観光創造』、第 70 巻、1-20 頁、3 月。
- [8] 恩蔵直人 (2007) 『コモディティ化市場のマーケティング論理:』、有斐閣。
- [9] 橋爪大三郎 (2006) 『世界がわかる宗教社会学入門』、筑摩書房。
- [10] 大塚和夫 (1989) 『異文化としてのイスラーム—社会人類学的視点から』、同文館。
- [11] 池上彰 (2010) 『池上彰の講義の時間高校生からわかるイスラム世界』。
- [12] マックス・ヴェーバー著大塚久雄訳 (1989) 『プロテスタンティズムの倫理と資本主義の精神』、岩波書店。
- [13] 山之内靖 (1997) 『マックス・ヴェーバー入門』、岩波書店。
- [14] 佐々波弓子 (2013) 「インバウンド観光におけるムスリム対応の現状と課題」、『法政地理』、第 45 号、71-80 頁、3 月。
- [15] 井上順孝 (2012) 「世界で働くための宗教入門 (第 20 回) ハラームとハラール」、『週刊東洋経済』、第 6398 号、100-101 頁、6 月。
- [16] 食品産業センター財団法人 (2010) 「マレーシアハラール制度の実務」。
- [17] HDC (Halal Industry Development Corporation) (2009a) 「ハラール市場とその展望」、Technical report.
- [18] HDC (Halal Industry Development Corporation) (2009b) 「ハラール産業に対する理解」、Technical report.
- [19] HDC (Halal Industry Development Corporation) (2010) 「ハラール・コンセプトの原理」、Technical report.
- [20] 丸山務 (2008) 『食品衛生学』、全国調理師養成施設協会、第 3 版。
- [21] 波平恵美子 (1984) 『ケガレの構造』、青土社。
- [22] メアリダグラス (2009) 『汚穢と禁忌』、筑摩書房。
- [23] トラベルジャーナル (2013) 「JNTO 外発客攻略のヒント: vol16 ムスリムのみなさん、日本へようこそ」、『週刊トラベルジャーナル』、7 月。
- [24] 松田裕之 (2010) 『ポケット図解マックス・ヴェーバーの経済史学がよくわかる本』、秀和システム。
- [25] 大竹啓裕 (2014) 「ハラール市場でのビジネスチャンスを探る (第 2 回) ハラール市場と日本のハラール認証の事例研究」、『食品と開発』、第 49 巻、第 2 号、85-88 頁、2 月。
- [26] 並河良一 (2013) 「ハラール市場の将来展望と認証までのプロセス (第 1 回) ハラール制度の概要」、『食品と開発』、第 48 巻、第 2 号、76-78 頁、2 月。
- [27] 京都新聞社 (2014) 「イスラム向け食事、認証乱立で混乱観光庁が実態調査へ」、『京都新聞 2014 年 9 月 4 日』、9 月。