

《書評》

『食のハラール入門：今日からできるムスリム対応』

阿良田麻里子*著、講談社、2018年

山口裕子†

「ハラール」とは、イスラーム法において許されたもの・ことをさす。近年日本の産業界では、オリンピック開催を目前に増加するムスリム（イスラーム教徒）のインバウンド旅行者への対応や、拡大する海外のイスラーム市場への参入意欲は益々高まっている¹。「ハラール」「ハラール食品」といった言葉は、メディアでも頻繁に目にするようになった。中でもムスリム市場への参入を目指す日本の事業者が、商品やサービスのハラール性を担保するために参照するのがハラール認証制度である。だがこれらの事業者の間では、「ハラール認証を取得した製品のみがハラール／取得していないものはハラールではない」、さらには「認証さえ取得すればムスリムに売れる」といった誤解が根強く見られ、また根底となる「ハラール」そしてイスラームに対する理解自体が不十分であることが多い。こうした状況に対し本書では、長年「食」をテーマにインドネシアを中心に各地で調査研究を行ってきた文化人類学者である著者が、イスラームの基礎とムスリムの多様性を説明しながら一つ一つ誤解を解き、ムスリムの食への対応を、身近にできることから段階的かつ具体的に提示する。文章は簡明でイスラームの初学者にもわかりやすく、一般に宗教的な食の規制になじみの薄い日本の読者にも身近な文化的事象を例に述べている。以下では本書の構成に沿って概要を見ていきたい。

第1章では、イスラームの概略や基礎的なハラールの原則が、「六信五行」やクルアーンを参照しながら概説されている。中でも、日本では一般的にイスラームの戒律が不当に厳しいもののようにイメージされ、許されたハラールな食品も狭小に捉えられる傾向にあり、「神が禁じたものごと＝ハラーム以外はすべてハラールである」ということはあまり知られていない。ハラールの世界は認証を受けたものごとよりはるかに広いということは、本書をとおして強調される、非常に重要な原則である。

第2章では、世界的なハラールビジネスの展開と、食をめぐる認証制度の誕生から現代までの動向が述べられている。国際的なハラールビジネスは、肉や肉製品の輸出入の際に「ハラール屠畜証明」が必要とされたことに始まる。近代の食品加工技術の発達や由来のわかりにくい添加物の登場、

* 立命館大学食マネジメント学部教授

† 北九州市立大学教授

hyamaguchi@kitakyu-u.ac.jp

¹ 2020年1月の本稿脱稿後、新型コロナウイルス感染症が世界的に拡大しており、日本社会と産業界にもすでに甚大な影響を及ぼしている。今後も国際人口移動が大幅に制限されることが予想されるなか、日本のハラールビジネスも変容を迫られるだろう。今後の動向を注視し続けたい。

食品の流通範囲の拡大などを受けて、疑わしい（シュブハの）領域が拡大していることなどを背景に、ハラール認証制度は発達した。認証制度（ないしその言葉）の普及に伴い、非ムスリムの間では、ムスリムはハラール認証のあるものしか食べられないという誤解も生じている。これに対し、著者が繰り返し注意喚起し、指摘するのが、ムスリムの多様性すなわち一口にムスリムといっても基礎的な文化も違えば嗜好も様々だということである。

第3章では、このハラールに対する意識や実践が、ムスリムの中でも宗派やもとの食生活によって多様であることが具体的に検討されている。さらにムスリム消費者が個人レベルでハラール性を判断する際には、原材料に豚由来のものが混入していないことなどが最も重視され、その点で認証規格が宗教的規範と科学技術をも用いて追及するハラール性とは大きなギャップがあることが指摘されている。また、添加物を子細に記載したEUにおけるE番号をめぐるSNSで風評が瞬く間に広がり、インドネシアで混乱が起こったように、現代では技術の発達によって、ハラール性をめぐる情報は、実生活上の必要性を越えて、厳密かつ超過気味になっている。こうした現状に接すると、日本の事業者はハラール対応に困難を覚え、ムスリムの受け入れにしり込みしてしまうかもしれない。そこで著者が提案するのが、認証に頼らず、まずは原材料や製法に関する情報開示を誠実にを行うという方法である。ムスリムの消費者と適切なコミュニケーションをとり必要な情報提供ができれば、ムスリムのほとんどはそれを食べるかどうか自分で判断でき、安心して食べられるハラールの世界を広げられるのだ。

この方法は、特に日本でムスリムを迎え入れる際に効力を発揮する。第4章では、日本でムスリムに飲食を提供するにあたって、すぐにできる対応から認証制度を活用した比較的高度な対応まで具体的な方法と注意点を紹介するとともに、情報開示・商品開発・宣伝戦略などビジネスにもすぐ採用できるヒントを提示している。たとえば評者にとって目からうろこだったのは、飲食店で「鶏の唐揚げ」「焼き魚」といったメニューと、原材料の情報を分けて表示するという方法である。たしかに、メニュー表示にごちゃごちゃ細かい情報があると、特に外国人にはどのような料理なのかわかりにくいし、意図せざる偽装表示を犯してしまうリスクもある。他方で、アレルギーや宗教的規制のためにたとえ少量でもそれが含まれていたら食べられない人のために、材料表示は可能な限り詳細であるほうがよいというわけだ。実は評者は食物アレルギーがあり、食品に関わる情報はメニューに一括してできるだけ詳細に提供するのが、様々な食の規制を持つ人にとって親切であり、合理的な方法だと思っていた。だが阿良田が提案するのは、誰もがそれぞれに必要な情報に容易にアクセスでき、なおかつ料理の視認性も損なわないメニュー本来の目的も十分に備えた表示方法であるといえる。

本書の巻末の付録では、日本に暮らすムスリムのための礼拝と断食への対応方法やハラール食材情報の入手先がまとめられている。前者はムスリムの生活を知るために役立ち、後者は今日の日本のハラール食品産業の隆盛の一端を垣間見るのにも、また日本に暮らすムスリムにとっても有益な情報となろう。

以上のように、全編をとおして、ドラスティックに展開する食のハラールをめぐる国内外の多岐にわたるトピックができる限り最新の状況に即して述べられている。著者が繰り返し強調するのは、ビジネスチャンスの大きさととらわれすぎず、人としてのムスリムにどのように接すればよいのか、どのようにすれば安心して飲食を楽しんでもらえるのか、という基本に立ち返り、最終的に食べるかどうかの判断は食べる人自身にゆだねる、というスタンスだ。著者は次のようにも述べている。

「全てのムスリムに通じる最小公倍数を求めて、あらゆる人にハラールと認められる食を提供しようとするに何の意味があるだろうか」(47頁)。これは、昨今の日本の事業者がはまりやすい陥穽、つまり「認証取得か、さもなくばムスリムの受け入れをすべてあきらめるか」という二者択一の極論に対して警鐘を鳴らす。ムスリムは決して一枚岩ではない。その対応もまた画一的なはずはなく、認証取得のほかにも様々な方法がありそれは段階的であるのだ。

念のために記せば、著者は認証制度自体を否定しているのでは全くない。その有用性は認めたいので、また別の選択肢を提案しているのである。たしかに、海外のイスラーム圏に日本製のハラール食品を輸出するような場面では、国際的により汎用性の高い認証制度の必要性は増すだろう。だが実はこれはハラール認証に限ったことではなく、食品の品質管理において HACCP や ISO22000 などの安全規格を満たすことが求められることとも共通する。さらにそこで追及される安全性は、イスラームにおいて通常ハラールとセットで推奨される「タイイバン (安全なもの・こと)」と親和性があることは、著者も指摘しているとおりである。そのうえで、本書を改めて通読すると、認証に過度に頼り、取得基準を満たすことだけに専心することが、いかにムスリム対応として表層的であるかがわかる。89頁の図が明示するように、東南アジアなどのハラール認証事業の嚆矢となった「ハラール先進国」では、まず人々のハラールに対する理解が最も基礎にあり、その上に「豚抜き」「豚・アルコール抜き」の食べ物などの段階を経て最上段にハラール認証レストランがあるように層をなしている。それに対して現在日本のムスリム対応で強調されているのは、認証を取得した食材を使った認証レストランなどであり、根底となるハラールに対する理解が非常に脆弱な、見るからに不安定なものであることがわかる。インバウンドの受け入れにせよ、メイド・イン・ジャパンのハラール食品の開発、輸出にせよ、基盤となるイスラームやムスリム、ハラールの理解が不可欠であることは強調してもしすぎることはない。

本書はまた、人類学者ならではの例示や解説も随所で活かしている。たとえば禁止されている食物がある＝不自由というイメージを持ちやすい。だが、ムスリムが豚を食べないことについて何ら不自由を感じないのは、日本で通常食用とみなされていない犬や猫、ミミズ、鮮度の落ちた魚介類を食べないことに私たちが不自由を感じないのと同じである。また、文化的にもたらされる不浄の感覚とそれへの態度の多様性を、ムスリムにとっての豚と日本で愛用の茶碗にゴキブリがのっているのを見てしまった私たちの感覚に例えているのもわかりやすい。異なる集団間での食にまつわるルールや習慣の差異は、それが私たちの身体と生命に最も根源的な「食」であるがゆえに、他のたとえば衣や住における差異よりも、しばしばより決定的で架橋不可能であるかのように感じさせる(山口, 2019:555頁)。だが、少し目先を変えて自らの生活を省みれば、似たような事象は私たちの周りにもあるかもしれず、それに置き換えてみることで、ムスリムの人々の気持ちも想像しやすく対応もしやすくなると阿良田は述べる。

グローバル化や世界的なムスリム人口の増加、そして昨今の日本の外国人受け入れに向けた諸動向を鑑みれば、今後も観光や移民など、多様な形で日本とイスラームやムスリムが接触する領域は増えていくだろう。私たちは、相手を知らないとなりに怖れたり過剰防衛をしがちである。著者も述べるとおり、宗教的規則を学び、想像力を駆使し、構えず、過剰防衛にならずに、便利なツールを駆使してコミュニケーションをとりながら、目の前にいる人が喜んで食べてくれるものをできる範囲で提供することから始めたい。そしてこれは、イスラームに限らず他の宗教、主義などによる食物規制がある人への対応や、さらには異文化理解といったことにも通じる道であろう。

本書を、イスラーム市場への参入を目指す事業者はもちろん、身近な隣人に気づき、その人たちをもっと知りたいと思っている数多くの一般の潜在的読者にもぜひ手に取ってほしい。

参照文献

山口裕子（2019）「序《特集》ハラールの現代：食に関する認証制度と実践から」『文化人類学』83巻4号，554-571頁。