

ヨーロッパにおけるハラールサービスの あり方とハラール基準 —現地調査から明らかになったこと—

Halal Services and Halal Standards in Europe -Insights from the Field Survey-

大 形 里 美^{*}
Satomi OHGATA

要 旨

「ハラール」はイスラム教義によって「許された」という意味をもつアラビア語である。ハラールマークはムスリム（イスラム教徒）向けの製品・サービスに付けられるもので、ハラール認証制度とともに、ここ20年ほどの間に世界規模で急速に普及した。本稿は、ヨーロッパにおけるハラールサービスのあり方とハラール基準に関する現状を把握するため、2023年にヨーロッパ5カ国（オーストリア、ドイツ、オランダ、ベルギー、イタリア）で実施した約3週間の現地調査から明らかになったことをまとめたものである。ヨーロッパにおけるムスリム人口の割合は日本よりもはるかに大きい。しかし訪問した5カ国国全てにおいて、ハラールマーク付き製品が一般の食料品店に並んでいる風景はなかった。ハラール認証を取った製品であってもハラールマークをつけることが国によっては憚られる状況さえあった。ハラール基準については、ヨーロッパでは適切に洗浄することで、ハラールと非ハラールの製造ラインを共有することを認めるハラール基準も保持されていることが確認できた。しかし、ヨ

^{*} おおがたさとみ、九州国際大学現代ビジネス学部、ohgata@cb.kiu.ac.jp

ヨーロッパにおいても、ムスリム多数派国の厳格なハラール基準の影響を受け、クロスコンタミネーション（交差汚染）管理がますます厳格化している現状があった。

キーワード：ヨーロッパ、ハラール基準、動物福祉、スタニング、クロスコンタミネーション管理

1 はじめに

現在、ヨーロッパ主要国のムスリム人口は5－8％に達しており、ムスリム人口が0.2％にも満たない日本と比較すると、ヨーロッパ主要国のムスリム人口の割合ははるかに大きい。近年、日本においては、ムスリムのインバウンド観光客、留学生、労働者等の受け入れが増加し、ムスリムの食の禁忌に配慮した環境を国内に整えることが喫緊の課題となっている。本稿では、ムスリム移民の受け入れ経験が長いヨーロッパにおいて、ハラールサービスやハラール基準のあり方がどのようになっているのか、ヨーロッパの経験から日本が学ぶべき事柄は何か、5カ国（オーストリア、ドイツ、オランダ、ベルギー、イタリア）での現地調査を通じて得られた情報・データに基づき考察する。

現地調査の時期、訪問国

筆者は、2023年8月下旬から9月中旬まで約3週間、ヨーロッパ5カ国（オーストリア、ドイツ、オランダ、ベルギー、イタリア）において合計8つのハラール認証団体を訪問し、ヨーロッパにおけるハラールサービスの現状とハラール基準のあり方に関する聞き取り調査を実施した。各ハラール認証団体から提供された情報には、外部には非公開の情報等も含まれ、ハラール基準に関する情報はセンシティブなものであるため、本研究ノートに記載する情報は、一

部を除き、ハラール認証団体の名称、責任者名、所在国名を匿名とする。

2 ヨーロッパ主要国におけるハラールサービスのあり方

2.1 ヨーロッパ主要国のムスリム人口の割合

ヨーロッパ主要国は、第二次世界大戦後の労働者不足を補うため、それぞれ旧植民地から労働者を大量に移民として受け入れてきた歴史がある。そのことが現在イギリスにはインド、パキスタンなどからの移民が、フランスにはアルジェリア、モロッコなどからの移民が、そしてドイツにはトルコからの移民が多い背景である。1973年のオイルショック以降は、一時的に国内産業が停滞したため、新たな移民の流入を制限するようになったが、その後、すでに移住していたムスリムたちが家族を呼び寄せ、移民の定住化が進んだ。そしてその後も内戦や戦争を背景にアフガニスタン、シリア、バングラデシュ、アフリカ諸国などから難民・移民が多く流入している。

米シンクタンク「ピュー・リサーチ・センター」が2016年に発表したデータによれば、同年のヨーロッパ地域のムスリム人口の推定割合は4.9%（約2,5770万人）とされ、主要国のムスリム人口割合は、フランスが8.8%、ドイツ6.1%、イギリス6.3%、イタリア4.8%などとなっており、これらの国がムスリム人口が多い国となっている。またムスリム人口の規模は小さいが、ベルギーのムスリム人口の割合は7.6%、オランダも7.1%となっている。将来的に、ヨーロッパ地域のムスリム人口の推定割合は2050年には7.4%（35770万人）まで増加するとされ、各国のムスリム人口割合は、フランス12.7%、イギリス9.7%、ドイツ8.7%、イタリア8.3%、ベルギー、スウェーデンは11.1%になると推定されている¹。

2.2 アジアンマーケットに集中するハラールサービス

今回の現地調査で訪問した各都市（ウィーン、フランクフルト、デュッセル

ドルフ、ハーグ、アムステルダム、デルフト、ブリュッセル、ケルン、ブルージュ、ミラノ、ヴェネチア) すべてにおいて、「ハラールメニュー」が提供されていたのは、ムスリムが経営しているケバブショップ、インドカレー、アフガンレストランなどに限られていた。ムスリムたちはムスリムが経営するレストラン以外でも食事をしてしたが、観光地として有名な都市でさえ一般のレストランに「ハラール」と書かれたメニューは見当たらなかった。洋食にはワインを使用するため、日本と同様、アルコールを含む調味料の扱いがハラール対応の障害となっているということも考えられるが、理由はそれだけではないことも明らかになった。

イギリスでは一般のスーパーにハラール食品コーナーが設置されてあると聞くが、今回訪問したヨーロッパの5カ国すべてにおいて、ハラールマークつきの肉や肉加工食品が一般のスーパーマーケットに置かれているのを、見かけることはなかった。

ヨーロッパにおいては、近年、動物福祉や環境への配慮、健康志向の高まりなどを背景に、ベジタリアン・ヴィーガン人口が急増しているといわれ、一般のスーパーマーケットでもヴィーガンマークのついた製品が多く販売されていることが調査中も訪問した各都市において確認できた。その一方でハラール製品の販売はアジア食材を専門に扱うアジアマーケットにほぼ限定されていた。こうした状況は、近年、日本においてでさえ業務スーパー、コストコ、イオンなどにハラールマークの付いた肉が一部販売されるようになってきている状況と比較すると、かなり不自然にも感じられた。

ドイツの連邦食料・農業省の2020年栄養レポートによると、同国の調査回答者のうち5%がベジタリアンで、1%がヴィーガンだったという²。2016年のドイツのムスリム人口が6.1%であったことを考慮すれば、ヴィーガン人口がムスリム人口に比べて必ずしも多いということではない。完全菜食であるヴィーガンよりも緩やかな普通のベジタリアンも含めれば10%近くに達する国もあるようであるが、ムスリム人口もヨーロッパ主要国に5—8%はいる。ス

スーパーマーケット側がムスリム消費者たちによるハラール製品へのニーズを見出していないということではないだろう。実際、今回の調査中、ヨーロッパの市場で販売されている商品の中には、実際にはハラール認証を取得しているけれどハラールマークを付けていない商品も少なくないことがわかった。そして、敢えてハラールマークを付けない選択肢を企業が取らざるを得ない現状があるという話を某国のハラール認証団体の責任者から聞いた。その理由については後述する。

2.3 ヨーロッパ域内におけるハラール認証団体の草分け ；HFFIA（ハフィア）

ヨーロッパには、1999年に世界ハラール食品評議会（WHFC）が結成される以前から活動しているハラール認証団体が複数存在している。現在、オランダには国際的に認証されたハラール認証団体が3つと、それ以外のハラール認証団体が20ほどある。それらの中でも、特に1996年にオランダのハーグに設立されたHFFIAは、ヨーロッパのハラール認証団体の草分け的存在である。

HFFIA創設者であり、現在HFFIAを傘下に置く財団HFFF（Halal Feed and Food Foundation）のCEOであるアブドゥル・コイユーム（Abdul Qayyoom）氏は、1993年にインドネシアのLPPOMMUI（インドネシア・ウラマー評議会、食品・医薬品・化粧品研究機関）所長に就任したアイシャ・ギリンドラ氏（Aisyah Girindra 1935–2018年：生物化学専攻のボゴール農業大学教授）とそれ以前から交流があったこともあり、1996年にアイシャ氏から依頼を受け、ハラール認証活動を開始した。アブドゥル・コイユーム氏は、アイシャ氏と共にヨーロッパの多国籍企業にハラール対応製品を製造してもらえるよう要請して回ったという。その後HFFIAは、1999年、LPPOMMUIがアメリカ、オーストラリアなどのハラール認証団体らとともに世界ハラール食品評議会（WHFC）を組織した際、ヨーロッパ地域から最初に参加を依頼された団体で、アブドゥル・コイユーム氏は、ヨーロッパにおけるハラール認証活動の先駆者

と言える人物である。以下、ヨーロッパにおけるハラール認証団体の草分けであるHFFIAが設立された背景と現在の活動について紹介しておく³。

HFFIAは、1975年に設立されたムスリム団体 (Muslim organization) を母体とし、1980年にはムスリム情報センター (Muslim Information Center) となり、1988年には、ハラール認証についての研究センターとなった。そして1994年には、HFFF財団 (Halal Feed and Food Foundation) を設立し、1996年HFFIA (Halal Feed and Food Inspection Authority) をその傘下に設立した。そして1998年にインドネシアのMUI (インドネシア・ウラマー評議会)、マレーシアのJAKIM (マレーシア・イスラーム開発局)、そしてシンガポールのMUIS (Majlis Ugama Islam Singapura = シンガポール・イスラーム教評議会；通称ミス) から相互認証を得て、1999年に第一回WHFC (結成後すぐにWHCに名称変更) のメンバーとなった。

その後、2003年には南アフリカのSANHA (South African National Halaal Authority)、2009年にはトルコのGimdesとも協力を開始し、2015年にはISO 17065を取得し、湾岸諸国 (GCC) のGSO、アラブ首長国連邦のESMAからも相互認証を得た。さらに2021年にはサウジアラビアのSFDA (Saudi Food and Drug Authority) から、2023年にはイスラーム協力機構 (OIC) のSMIIC (イスラーム諸国規格研究所 = The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries；通称スミック) から相互承認を得ている。

アブドゥル・コイユーム氏によれば、HFFIAは「全ての基準を満たす基準を適用しているため、どこへでも輸出が可能」で、厳しい基準を適用しているハラール認証機関として知られている。ちなみに、ハラールと畜と飲食店、肉製品に対しては、マネージメントの監視が難しく、ハラール性の担保が困難であるという理由から、HFFIAはハラール認証を発行していない。しかし、将来的には、ハラールと畜に関しては、現在オランダ国内のトルコ人コミュニティによって運営されているSulaiman Jamaah Masjidがと畜する肉に対してHFFIAが認証を出し、全国展開したいと考えているとのことである。現在

Sulaiman Jamaah Masjid は、普通のと畜場を借り、一回に 10—20 頭の牛をハラールと畜して、自分たちの食肉処理場で処理し、各都市に 5—10 ある自分たちのマスジドで販売しているという。

HAFFIA の設立者アブドゥル・コイユーム氏は、スリナム出身のインド系ムスリム人で、オランダに留学して以後、オランダに住んでいる。彼は 1987 年に最初のハッジを行った後、“Study in the food”と言われる夢を 3 回見て、それ以来、ハラールの問題に真剣に取り組んでいるという。現在彼は、アフリカ、中東、パキスタンなどを中心に、150 人ほどのイマームたちとネットワークを形成し、彼らに影響力をもっているようである。例えば、サウジアラビアのイマームたちは、以前は肉だけに認証があれば十分だと言っていたが、アブドゥル・コイユーム氏が世界イスラーム連盟（通称ラービタ）の会議で、「肉だけでは不十分だ、そんなことでは地獄に落ちる」と、イマームたちに言ったことで彼らの態度が変化したという。

また最近では、ブラジルのハラールチキンのと畜を実際に見たところ、ハラール性に疑問をもったとして、ブラジルのハラールチキンはスタニングを行なっているためハラールとは言い切れないとする見解をイマームたちを集めたネットワークを通じて拡散する活動を行っているという。現在、国際的なハラール基準の多くが鶏などの家禽類についてもスタニングを認めているが、将来的にハラールチキンをめぐる、消費者の間に戸惑いが生まれてきそうな気配もある。

3 スタニングをめぐる混乱

3.1 大型動物に対するスタニングの是非

ヨーロッパでは動物福祉に対する意識の高まりを背景に、スタニングをせず動物をと畜する行為は動物を苦しめるものであるとして、2009 年 EU 評議会とはと畜する前にスタニングを行うことを義務付ける法律を定めたが、宗教的

なと畜に関しては例外的にスタニングなしのと畜が認められてきた。これが2018年に修正され⁴、より厳格化され再発行されているが、現在も特定の国や地域ではスタニングなしのと畜が認められており、カット前ではなくカット後にスタニングを行うこと（ポストスタニングと呼ばれている）も例外的に認められている。そこでヨーロッパではムスリムのためにこうした例外的な措置をもうけることについて問題視する意見が根強く、それがハラールに対する拒否反応として現れているのである。

預言者ムハンマドの時代には、動物をと畜する際にスタニングを行うことなどなかったこともあり、スタニングを行う方が逆に動物を苦しめるとか、血液の放出能力が落ちるので良くないとする見解もあり、伝統を重んじる一部の保守的なイスラム学者たちはスタニングを伴うと畜を認めていない。しかしその一方で、近年では、当初スタニングを禁止していたムスリム多数派諸国がスタニングを許容するよう基準を変化させてきた現状もある。

インドネシアでは1976年からスタニングが受け入れられている⁵。マレーシアの基準でも少なくとも2009年から、SMICの基準でも2011年からそれぞれ大型動物へのスタニングの使用が許可され、現在では、UAE、サウジアラビア、GSOの基準なども大型動物に対するスタニングの使用が許可されている⁶。インドネシアでは2009年に、「スタニングは動物を一時的に気絶させるだけで、死亡や永久的な傷害を引き起こすことがないこと」、「動物を苦しめるためではないこと」ことなどを条件にスタニングの使用を認めるファトワーがMUIから出されている。もっともこのファトワーは、と畜人の安全を確保するために必要な場合にはスタニングを認めるという立場であって、スタニングを行うことを奨励する内容ではない。しかし、インドネシアのと畜について詳しい専門家の情報によれば、現在同国の大都市の近代的なと畜場では、輸入された大型の牛をと畜することが多く、スタニングなしで扱うことが困難であるため、すべての牛にスタニングを使用しているとのことである。ただ、大都市以外では、と畜数も少なく近代的な施設がまだないこともあり、国産の牛をスタニン

グなしでと畜しているとのことである。

一方、ヨーロッパのマスジドのイマーム（導師）たちの多くは、国際的なハラール基準における変化を必ずしも受け入れておらず、スタニングの使用を認めるハラール基準については、経済的な利益や効率性を高めるために神によって禁止されているスタニングを受け入れたのだとして非難する者も少なくない。

ハラール認証団体Bの責任者によれば、「EU委員会は2018年、全ての動物はスタニングをされなければならないと定め、その法律を批准している国々においては、スタニングなしのと畜を行うことはもはや認められていない。しかしムスリムのためには特例が認められている」。具体的には、ベルギーのブリュッセル地区やイタリアなど一部の地域・国では、今も宗教的に伝統的なと畜方法としてスタニングなしのと畜が許可されている⁷。

3.2 ハラール認証団体の対応

現在、ほとんどの国際的なハラール基準においてスタニングが認められるようになっているため、ヨーロッパにおいてもスタニングを行った肉についてハラール認証を発行しているハラール認証団体が多い。しかしその一方で、多くのムスリム消費者たちは、スタニングを行った肉はハラールではないとマスジドの説教などを通じて教えられている。そのため、ドイツのハラール認証団体Aの責任者によれば、同ハラール認証団体の元には、同団体のハラール認証がついた肉がスタニングされた肉かどうかを問い合わせるメールがほぼ毎日のように届いているという。こうした質問に対して同団体は、「ウェブサイトにも書かれているように、ハラールとされる肉には、スタニングを行っている可能性、行っていない可能性がある」と回答しているとのことであった。

イタリア・イスラム宗教コミュニティ（COREIS.IT）の副代表で、ミラノモスクのイマームを務める Yahya 氏によれば、ヨーロッパ地域の中でも、ヨーロッパ南部とヨーロッパ北部では宗教に対する人々の態度に差があるという。ヨ

ヨーロッパ北部では、超世俗主義的なプロテスタントの文化が強く、宗教色が失われてきていて、世俗的な価値観が宗教をもはや有効なものとして認めない風潮があるとのことである。一方、イタリアなどヨーロッパ南部については、バチカンの可視性も非常に明確で、宗教的権威に対して敬意を払う伝統があるという⁸。

そうした文化的背景もあり、イタリアではユダヤ教のコーシェルと畜、イスラム教のハラールと畜について、スタニングを行わない儀礼的と畜の実践が今も認められている。そして同国のハラール認証団体Eは、スタニングなしの伝統的な儀礼的と畜方法を維持したいとして、スタニングなしのと畜だけにハラール認証を発行している⁹。こうしたスタニングなしのと畜だけにハラール認証を発行する古い伝統を重んじる行為は、ムスリム消費者に対して、スタニングなしのと畜こそが本当のハラールであるとする保守的なイマームたちの見解を裏付ける機能を果たしているようにも見える。

ちなみにイタリアでは、かつてハラールのと畜人はユダヤ教徒、クリスチャンでもよいとする基準があったという。しかしマレーシアやインドネシアなどムスリム多数派国の基準ではと畜人はムスリムでなければならないとされている。そのためハラール認証団体Eは、10年前にハラールと畜人はムスリムでなければならないとする基準に変更したという。ムスリム多数派国のハラール基準によってヨーロッパのハラール基準が影響を受けた事例として注目される。

3.3 ヨーロッパのムスリム消費者たちの認識

現在多くの国際的なハラール基準でスタニングが許されているといった情報は、一般ムスリム消費者に知らされることはほとんどない。日本在住のムスリムたちは、一般にハラール肉のスタニングの有無を気にすることはないが、ヨーロッパにおいては、マスジドのイマーム（イスラム導師）らの間にハラールと畜を行う際にスタニングを行った肉はハラールとは言えないとする見解が根強くあり、ムスリム消費者たちの認識にも影響を与えている。一般のムスリム消

費者たちの多くは、金曜礼拝の説教などを通じて、スタニングなしの伝統的なと畜方法が正しいとする考え方を教えられているようである。

しかし、ヨーロッパのアジアンマーケットで販売されている生の牛肉やラム肉、そしてトルコなどからの肉の加工食品などが、スタニングが使用された肉かどうかはわからない。実際、筆者がインタビューを行ったオーストリアのウィーン市内のあるマスのドのイマムは、市内のケバブショップなどではどのような肉が使用されているかがわからないため外食ができる場所はほとんどない、肉は市内にいくつかある信頼できる肉屋からしか購入していないと語っていた。そしてドイツのデュッセルドルフ市内のあるマスのドの隣にあったイスラム関連の書店・雑貨屋のモロッコ人オーナーも、スタニングを行った肉はハラムであるため、自分たちはスタニングを行っていない肉を購入しているといい、冷凍肉やスープストックを使用した商品は買わないようにしているとのことであった。これらのことから、ヨーロッパのムスリム消費者の間には、スタニングを行なった肉はハラムだとする情報がかなり共有されていると推測される。

ベルギーのルバンヌ駅で出会った20代のモロッコ系ムスリム二世も、スタニングを伴うと畜をされた肉はハラールではないとモスクから聞いたことがあると語っていた。彼は、一度だけ肉屋の店主にスタニングの有無を質問したことがあるが、質問した途端に店主の顔色が変わり、「なぜそんなことを聞くのか」と強い口調で返され、聞いてはいけないことなのだと思うようになり、その後は聞いたことがないと語った。筆者自身も、ドイツでアジアンショップのハラール肉コーナーの店主に「このハラール肉はスタニングをした肉ですか」と聞いてみたところ、店主はにわかに不機嫌になり、「なぜそんな質問をするのか」と険しい顔で返された。こうした肉屋の店主の反応は一般的なものかもしれない。

このように、現在のヨーロッパにおいては、動物福祉に対する意識の高まりを背景にスタニングなしのと畜を禁止する規則が強化される中、ムスリム消費

者たちの間には、スタニングなしの肉こそが本当のハラール肉だと考え方がかなり共有されているようである。スタニングをハラムとする考えを信じながらも、肉を食べるためには敢えて消費する肉がスタニングをされた肉かどうか問うことは控えている者も少なくないだろう。ちなみにサウジアラビアなどのハラール基準がスタニングを認めていることを知る者はいなかった。スタニングをめぐる基準の変化に関する情報が提供されない中、マスジドのイマームなどから保守的な考え方が教えられることで、ヨーロッパのムスリム消費者たちの間には戸惑いが生じている。

4 ユーロッパにおけるハラール基準のあり方

ヨーロッパには、まだ統一されたハラール基準は作られていない。かつて、2013年に欧州標準化委員会がヨーロッパにおけるハラール基準策定のためのプロジェクト（CEN 425/TC-Project Commit-Halal Food）を開始したが、ハラールと畜に反対する活動をしていた非ムスリムたちがメンバーに入っていたことから、ムスリムのメンバーとコミュニティーが反対し、同プロジェクトは中止・解散された（Ayang：2021）。ここではハラール認証団体からの聞き取りで得られた情報などに基づき、ハラール基準の現状について、いくつかの重要な項目に絞って現状を論じる。

4.1 製造ラインの共有について

今回のヨーロッパへの現地視察でもっとも驚いたのは、豚由来の原材料を使用した製造ラインであっても、適切に洗浄すればハラール製品製造のために繰り返し使用できるとする基準を使用しているハラール認証団体が複数存在していたことである。訪問した8つのハラール認証団体は、1つを除き、すべてインドネシアやマレーシアなどと相互認証を結んでいるハラール認証団体であったが、豚由来の原料を使用した製造ラインの共有は認めていないと語ったの

は、8団体のうち比較的新しく設立された3団体のみであった。ただし、こうした製造ラインの共有に関する情報は、ヨーロッパのハラール認証団体の関係者の間でも共有されることがないらしく、筆者が、あるハラール認証団体の責任者に製造ラインの共有を認めている認証団体もあると伝えたと、どこの認証団体がそのようなことを許しているのか、と大変な問題だと言わんばかりの反応が返ってきた。実際にそうした基準をどれくらいの企業が使用しているのかは不明だが、そうした基準が存在していることは重要な意味をもつ。

現在の東南アジアのイスラム多数派国のハラール基準では、豚由来の原料を使用した製造ラインは、たとえ適切に洗浄しても、ハラール製品製造のために繰り返し使用することが認められていない。かつては、ハラール製品を製造する際には、適切に洗浄するなど必要な条件を満たすことで、製造ラインを共有することを可能とする内容となっていたが、現在は繰り返し施設を共有することを明確に禁止する内容へと変化している¹⁰。そのため、上記のヨーロッパの認証団体は、マレーシアやインドネシアなど、製造ラインの共有を認めない国々への輸出品については、製造ラインの共有を認めない厳格な基準を適用し、それ以外の国や地域への輸出品については、製造ラインの共有を認めるより緩やかな基準を適用する形で基準を現実的に使い分けていた。

一方、日本においては、マレーシアの厳格なハラール基準こそが正しい基準であり、それより緩い基準は100%ハラールとは言い切れないとする誤解がハラールビジネス関係者やコンサルタントらの間に共有されている。そしてたとえば日本国内向けの製品の製造であっても施設の共有は一切認められないとする見方が食品業界の間にも普及してしまっている状況がある。

日本在住の外国人イスラムやインバウンドのイスラム観光客の中にも、海外のハラール認証基準と日本国内向けハラール認証基準を分けて考えられない者がおり、企業がハラール製品の製造に取り組む際のハードルを上げる要因となっている。そして結果として、日本国内にハラールサービスが普及しないという状況になっている。日本でも、ヨーロッパにおける基準の使い分けを見倣う

必要があると考えられる。

国連食糧農業機関（FAO）が1997年に定めた「「ハラール」という用語の使用に関する一般的なガイドラインCAC/GL 24-1997¹¹」には、「2.2.2 ハラール食品は、イスラムの要件に従って適切な洗浄手順が守られていれば、非ハラール食品に使用された施設を使用して、準備、加工、輸送、または保管することができる。」と定められている。しかしその後、抗原検査やDNA検査などの科学技術がハラール産業分野に取り入れられた結果、国際的なハラール認証の基準は今、ムスリム少数派国では一般の食品製造業者には実施することが困難なレベルまで厳格化されてしまっている。非ハラールとハラールの製造ラインを分けなければならない、ましてや別の建屋で製造しなければならないとなると、ハラール製品を製造することはコストが高くなりすぎる。「日本、アメリカ、ヨーロッパなどの非イスラム諸国では、独自のハラール基準が必要」であることは、インドネシアの元ウラマー評議会会長のディン・シャムスディン教授も述べられているところであるが¹²、グローバル化時代に独自の基準をもつことが難しい状況が生まれている。

4.2 製造ラインの洗浄とクロスコンタミネーション（交差汚染）検査

適切に洗浄することで豚由来の原料を使用した製造ラインをハラール製造のために共有することを認めているとするハラール認証団体の責任者の一人は、洗浄方法についてイラストを描きながら解説してくれた。かつてはシャリーアの専門家による伝統的イスラム法学に基づく見解に従って、7回洗浄するうちの一回を土の成分が入った洗浄剤で洗浄するという方法を取っていたという。しかし現在は、豚由来の原料を使用した製造ラインは、一度洗浄した後にハラールの原料を製造ラインに流す「バッファリング」の工程を入れ、その後再度洗浄し、さらに抗原検査を実施しているという。同ハラール認証団体のルールでは、抗原検査は、毎回工場内で行われる他、定期的に外部の研究所にも送って行われているとのことであった。工場内では、感度0.1%まで豚由来の抗原

を検出できるELISA Technologies社のEz Pork Rawというイムノクロマトキットが使用されているという¹³。一回の費用は1－2ユーロだとのことで安価である。

一方、日本国内で同様の製品を探してみると、生肉・加工品から約10分でブタを検出できるという使用方法の類似した検査キットが販売されていたことが確認できた。フィンランドに本社を置くXEMA社の製品X366（検出対象：食品中の豚肉抗原、検出感度：10-100000ppm）で、クラブウ株式会社から2016年から2022年まで販売されていた¹⁴。このXEMA社の製品の一回分の検査キットは2600円で販売されていたとのことで、ヨーロッパで使用されていたELISA Technologies社の製品と比較すると、感度は100倍、値段が10倍ほどしていた計算となる。企業にとっては、ハードルが高い製品であったと言わざるを得ない。

4.3 厳格化するクロスコンタミネーション管理

近年、東南アジア諸国のハラール認証基準は、クロスコンタミネーション管理をますます厳格化してきており、この傾向は、マレーシアやインドネシアと相互認証を結ぶ国が増加することで、東南アジア地域だけでなく、他の地域にも波及し、競い合うように厳格化の傾向を強めている。インドネシアでも、2023年3月2日ハラール基準に関する新たな規則が発行された。新たな規則では「たとえ洗浄工程を経たものであっても、ポーク製品とノンポーク製品以外の間で交互に使用してはいけない。(Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian.)」と明記され¹⁵、施設の共有が完全に禁止された。

また現地調査中、ハラール認証団体Aにおいては、SMIICの最新ルールでは、現地監査の際に監査人によるサンプル採取と研究所での検査が義務付けられることになったとして、サンプル採取用の専用容器を見せてもらった。サンプル採取は、東南アジア諸国からハラール認証を取得する手続きではまだ義務

づけられていないが、今後、SMIICのようにサンプル採取が義務化される可能性もないとはいえない。

さらにハラール認証団体Aは、インドネシアのハラール認証機関BPJPHとZoomミーティングをした際、現在のBPJPHの規則では、ハラール製品の製造ラインと非ハラール製品の製造ラインが隣り合わせでも製造可能な内容になっているが、物理的な遮蔽版が必要なのか質問したという。これは豚由来成分を含む粉末状物質などが空気に乗って移動し、ハラール製品に付着する可能性があるからとのことで、ハラール認証団体Aの担当者は、DNAレベルまでクロスコンタミネーションを防ぐためには、そうしたことも必要だと考えていた。こうした質問を受けることで、インドネシアの認証基準もまた、同じ建屋内的でのハラール製品と非ハラール製品の製造を認めないマレーシア基準に合わせる方向でさらに厳格化していく可能性も十分にある。

しかしながら、DNAレベルまでクロスコンタミネーションを避けることは、科学技術が高度に発達した現代においてはかなり困難なことであるとも言える。専門家によれば、現在の検出技術では数分子レベルのDNAでも検知が可能となっており、判定基準をどのようにするか測定対象に応じて検討する必要があるという。感度を高くすればするほど、陽性になる対象が広がるからである。DNA検査に際しては、検査するサンプルに試薬を入れる準備工程が必要だが、その工程では外部の空気から雑菌などが入り込まないように、装置の内側を高圧に保った状態で、隙間から手を入れて検査したいサンプルを扱う構造になっているという。

しかし、このようにハラール食品がDNAレベルまでクロスコンタミネーションを避ける厳格さをもって製造されたとしても、ムスリムたちは当然のことながら日常生活において、ごく普通の空間で生活している。生活の中で豚をDNAレベルまですべて避けることなど不可能であろう。2022年1月に発行された科学雑誌に掲載された論文によれば「環境DNAは、発生源から数百メートル離れた空気中からも検出することができる」とされている¹⁶。つまり空気

中からDNAを採取できる時代に私たちは生きているのだ。その時代に、豚由来の成分をDNAレベルまで避けてハラール製品を製造しなければならない現在のハラール基準は果たして合理的と言えるのか、甚だ疑問である。豚を飼っている農家があれば、ムスリムはそこから常に数百メートル離れることが可能なのか、田舎であれば村に猪もやって来るだろう。そもそも預言者ムハンマドの時代にも豚がいたからこそ豚を食べることが禁じられたわけだが、近寄ってはいけないうままでは教えられていない。最先端の科学技術を用いる方向で発達してきたハラール認証の基準は、今見直されるべき転換点に来ているのではないだろうか。

1997年にアメリカのハラール認証団体IFANCAのMian Riaz が『ハラール製品とハラム製品のハンドブック』に「アルコール：神話と現実」という論考を発表して以来¹⁷、現実社会の中ですべてのアルコールを避けることが不可能であることがハラール基準を議論する関係者らにも認められるところとなった。インドネシアのファトワーも2003年から「飲料用の酒」のみをハムルとして、それ以外のアルコール（工業用エタノール）については条件付きで使用を許すようになった経緯¹⁸がある。空気中から動物のDNAを採取できる技術が開発された現在、日常生活の中でDNAレベルまで豚を避けることが可能であるとするのは「神話」だと考えるのが合理的だろう。次は、豚をDNAレベルまで避けることができるという神話を見直す必要があるだろう。これはムスリムたちの生活と福祉にとって極めて重要なことであり、非ムスリムと共生社会を築く上で極めて重要な事柄であると考えられる。

4.4 スタニング方法、と畜後の放血時間について

ヨーロッパでは、一部のムスリム消費者の間に、スタニングを伴う肉はハラールとは認められないとする保守的な考え方が広まっている。一方、2009年頃からムスリム多数派国がスタニングの使用を認めるようハラール基準を変更したため、現在、海外から相互認証を受けているハラール認証団体の多くが、

スタニングの使用を認めている。そして、そのことを背景に、ヨーロッパのムスリム消費者や市場に混乱が起きている状況があることは既述の通りである。その他、今回の調査では、スタニングの種類やタイミング、また実際に首をカットした後の放血時間などについて、日本とヨーロッパでは、多少状況が異なることも確認できた。

ハラール認証団体Bの責任者によれば、その国の政府がスタニングなしのと畜を禁止した2019年からスタニングを許可することにしたとのことで、「カット前に行われるプレスタニングの場合には、スタニング後、1－5秒の間に、通常2－3秒後にカットを行う。ポストスタニングの場合には、カットの後、40秒後に行われなければならない。放血時間については、5－7分とGSO、SMIICで定められている」とのことであつた。そして、ポストスタニングを伴う牛のと畜シーンの動画を示しながら、首をカットした後にスタニングを行なうことで血流が多く流れるようになるとの解説があつた。しかし、スタニングを行うことで血流の流れが悪くなるとするインドネシアのハラールの専門家の見解もある。またヨーロッパなど非イスラム世界では、スタニングなしのと畜は動物に耐え難い痛みを与えると考えられているが、イスラム諸国のイスラム学者やハラール認証機関の責任者らは、スタニングなしのイスラム式のと畜は、鋭利な刃物で食道、気管、大動脈、大静脈を一気に切断するため、カットとするとすぐに痛みを感じなくなると考えられており、スタニングを伴うと畜よりも動物に対して苦痛を与えない方法であると信じられているようである。

ハラール認証団体Bの責任者の説明によれば、ポストスタニングの場合は、「死因は首のカットによるものであることが確実であるため、たとえ頭蓋骨が損傷してもハラールとして認められるという（ただし、少なくとも東南アジア諸国の基準では、ポストスタニングは認められていないようである）。そのため、貫通型のキャプティブボルトやピストルも使用されている」とのことであつた。また、一頭ごとのと畜場の洗浄はベストプラクティスであるが義務とはされていないとのことで、示された動画の中には、と畜する際に牛を固定する

ためのフィッキングボックスの周辺に、それまでにと畜された牛の血液がついているのが確認できた。認証団体によっても基準が異なる可能性もあるが、一頭ごとにと畜場を水で洗浄している日本よりも、全体的にヨーロッパでは効率を重視したと畜が行われている印象を受けた。

ちなみに、日本のと畜場においては、スタニングを行わない場合もあるが、スタニングが行われる場合は、プレスタニングに限られているようである。スタニングが行われた場合には、頭蓋骨に損傷がないか一頭ずつチェックが行われ、損傷があった場合は非ハラールの扱いにされる。そのため日本国内の食肉製造業者Aの担当者は、厳しい基準が定められているマレーシアやUAE向けのと畜にはスタニングを極力使用しないようにしていると語っていた。ただし、スタニングをしない場合には、血斑が多く現れ商品価値が下がるため、国内向けのと畜に関しては積極的にスタニングを使用していると述べていた。ちなみにインドネシアでは、2018年以降は頭蓋骨のひび割れとズレはハラールとして認められるようになっていたとのことである。ただし、インドネシア、マレーシアなどの基準だけでなく、OICの基準SMIICにおいても、貫通型のスタニングは認められていないとのことである¹⁹。オーストラリア、ニュージーランドなどでは電気ショックによるスタニングが行われており、頭蓋骨の損傷の問題はないという情報もある。スタニングの方法を見直せば、血斑の問題も解決すると考えられる。

放血時間（首を切ってから捌き始めるまでの時間）については、日本の食肉製造業者Bの担当者は、「JAKIMの指針に従い、首を切って45秒間放置し、スーパーバイザーが牛の眼球を見て捌き始めるためのOKサインを出す。と畜後、牛の動きが完全に止まるまでには、（プレ）スタニングを行っても正確には5－6分かかる。通常は、首を切ると1分後動き出す。1分置きに動きがあり、完全に動かなくなるのはおよそ5分後である。スタニングなしの場合、牛が動くため危険で、8－10分はさわることができず、牛を縛ったりもしていたが、現実的でなかった」と語っていた。食肉製造業者Aの担当者も、スタニ

ングを使用しない場合の放血時間は8分半と語っていた。スタニングなしの場合には、放血時間が長くなり、非ハラールのと畜と比較し効率が下がり、コストが上がる。またと畜場の担当者からは、血斑が多く生じるとの話もあった。

スタニングの有無、方法、考え方については地域差が大きいようである。スタニングを行なった際に実際に放血能力が低下するのかどうかについても科学的な検証が必要ではないかと考えられる。

5 ユーロッパのハラールサービスをめぐる諸問題

5.1 非ムスリム消費者のハラールマークに対する拒否反応

現地調査を通じて、ヨーロッパにおいては、ムスリム人口割合が日本よりかなり大きいにもかかわらず、ハラールマークのついた商品の販売がアジアンマーケットに特化され、一般のスーパーマーケットなどでは販売されていないことが確認できたことは既述の通りである。その背景には、一部の非ムスリム消費者の間にあるハラール認証に対する拒否反応があることも明らかとなった。ハラール認証団体Aの担当者によれば、ヨーロッパで流通している製品の中には、すでにハラール認証を取得してムスリム諸国などに輸出されているものも少なくないという。しかし、同じ内容の商品がヨーロッパで販売される際には、国によっても違いがあるが、ハラール認証団体Aの国ではハラールマークをつけないで販売するのが一般的だという。

ハラール認証団体Dの責任者によれば、せっかくハラール認証を取得したのだから、ハラールマークをつけて販売したいと考えたある食品製造会社が、ハラールマークをつけて販売したことがあったという。しかし、ハラールマークを外さなければ、店舗で販売できないので取引を停止すると取引会社に言われ、最終的に企業はハラールマークを外して販売せざるを得なかったとのことであった。つまり、非ムスリム消費者の間に拒否反応があるために、ヨーロッパ市場においては、ハラール認定は受けているけれども、敢えてハラールマー

クを付けていない製品が少なくない現状が生まれているのである。非ムスリム消費者がハラールマークに拒否反応を示す主な理由は、ハラール認証団体Dの責任者によれば、ハラール認証取得にかかる費用が「宗教税」と捉えられ、ハラールマークがついた商品を購入することが「宗教税」を支払うことになるという考え方とハラールと畜とイスラム文化に対する無理解と偏見である。これらの国々では、ハラールマークに対する拒否反応が非ムスリム消費者の一部にあるため、ハラールマークがついた商品は一般の市場には普及しておらず、アジアンマーケットに集中している。

通常、そうしたハラールマークに対する拒否反応は目に見えないが、ヨーロッパにおける非ムスリム消費者によるハラールマークに対する拒否反応が、マスメディアで取り上げられ、可視化される事件も起きている。2015年12月、オーストリアのSPARというスーパーマーケットがウィーン市内の20の店舗で試験的にハラール肉コーナーを設置して販売を開始したところ、すぐにFaceBook上で非ムスリムの消費者らによる非難が炎上し、スーパー側が設置を取りやめたという事件である²¹。スーパー側は、「聖戦を支援しているとの非難や、動物への虐待を理由に反対する人たちから非難を受けたため」、この商品を導入してわずか数週間後に設置を取りやめたとされている。スーパー側は、販売されていた肉は、通常の肉と同じようにスタニングをされた肉であると説明したが²²、非ムスリムたちは納得しなかったようである。この事件が、オーストリアの食品販売業界に大きなショックを与えたことは言うまでもない。消費者心理と市場分析を専門とするオーストリアのボク大学のオリバー教授は、この事件が業界に深いショックを与えたことで、今後この国にハラール肉部門を置くスーパーはおそらく出てこないだろうとの見解であった²³。

もっとも別の国のハラール認証団体Eの幹部によると、同団体から認証を取得した企業は、ハラールマークを付けて商品を販売しているという。チョコレートのパッケージにハラールマークが印刷してあるところを実際に示してくれたが、ハラールというアラビア文字を丸い枠で囲んだマークのみが付けられ、

ハラール認証団体の名称がわかる情報は記載されていなかった。これは、非ムスリム消費者からの問い合わせを避けるためだという。しかし、ハラール認証団体名が不明な場合には、認証の信頼性が疑わしいとする見解もあるため、こうした認証表示にはデメリットもある。

5.2 ハラールボイコット運動の水面下での広がり

ヨーロッパの一部の非ムスリム消費者の間に、ハラール製品に対する拒否反応があることは、上述のウィーンのスーパー SPAR の事件で明らかである。この事件は、FaceBookでの非難の炎上を受け、ハラール肉売り場を撤去した事件であった。FaceBook上で、Boycott Halalのワードを検索すると、Boycott Halal、BOYCOTT HALAL in USA, Canada, NZ & AustraliaやBOYCOTT HALAL in India, Philippines, China & Singaporeなどハラール製品をボイコットすることを呼びかける複数のアカウントがヒットする。ハラール製品に対してボイコットを呼びかける動きは、非イスラム圏において水面下で広がっている可能性もある。

2010年に開設されたBoycott Halalには、9.4万件の「いいね」と8.9万人のフォロワーがついている²⁴。Boycott Halalの自己紹介の欄には「ボイコット・ハラール・コミュニティのメンバーは、ハラール製品やサービスを宣伝したり使用したりする企業や組織から購入しないことを目指す。私たちは、ハラール認証を取得したショップ、レストラン、フードチェーンには顧客を提供しない。私たちの目的は、儀式的にと屠されたすべてのハラール肉とハラール副産物を含むすべてのブランドを避けることによって、ハラール認証の需要を減らすことである」と目的が明記されている。

また2012年10月に開設され、フォロワー数が10万を超えるBoycott Halal in Australiaには、「ハラール肉や鶏肉、ハラール認証製品の過剰生産を抑制するよう権力者に働きかける」ことが目的であると書かれている²⁵。さらにアップロードされた写真には、「オーストラリアでは許されるべきではない。残酷な

行為。宗教的行為ではない。不快」「オーストラリアは、ハラールと畜やFGM（女子割礼）のような醜悪な文化や文化的慣習を産み出すこの「宗教」を支援したくないし、支援する必要もない。」といった過激な書き込みもみられる²⁶。

さらには、その支払った認証料の一部がテロ組織の資金になっているとする根拠のない主張まで書かれていたりする²⁷。イスラム文化やムスリム社会に対する理解が不足しているためである。

5.3 イスラム文化、ハラールと畜に対する誤解

上述のハラール・ボイコット運動の背景には、明らかにイスラムの文化や慣習、そしてハラールと畜のあり方に対する誤解と偏見もある。イスラム教義が教えるハラールと畜においては、叩き殺す、殴り殺す、突き殺すなどの行為は禁止され、鋭利な刃物で一気に動脈、静脈、食道、気管を切ることで、動物が一番苦しめない方法を取ることが教えられている。また、これからと畜される動物に対しても、恐怖心を与えないように目の前で刃物を研がない、見せない、他の動物がと畜されるところを見せないようにする、また血液の臭いで刺激を与えないよう他の動物がと畜された後の血液を洗い流す、完全に死が確認されてからでなければ食肉処理を始めてはならない、などさまざまな配慮が教えられている。従って、残酷な行為という表現は適切ではない。伝統的には、もっとも動物福祉に配慮したと畜方法であったと言えるだろう。

当初禁止されていたスタニングも現在ほとんどの国際的ハラール基準によって許可されている。しかし、一部の保守的なイスラム学者らは、スタニングを行うと動物にストレスを与え、動物を苦しめるとしてスタニングは許されないと考える。スタニングは一定の確率で失敗するため、その場合、動物を苦しめてしまうことは疑う余地がないと考えるからでもある。

つまり、イスラム式のハラールと畜の方法と精神は、動物福祉を尊重している点では、欧米で近年重視されるようになった動物福祉を尊重する精神と通底するものがあると言える。ところが、そうした点がよく理解されないまま、イ

スラム式のハラールと畜を残酷なものであると決めつける偏見が広まってしまっているのである。日本においても同様の論調でハラールと畜について解説する動画などもあり、イスラム文化に対する誤解を助長させてしまうことが懸念される。またFGMについても、本来のイスラム教義に基づくものではないとされ、現在多くのイスラム諸国で禁止されている現実もあるが²⁸、そうした事実も考慮されていない。

しかしながら、イスラム式のと畜で使用が許されているスタニングは、スタニングによって死に至ることがなく、生き返ることが可能であることが条件とされているため、頭蓋骨が割れてはならない。そのため非貫通型のマッシュルーム型のキャプティブボルトが使用されるが、この種類のスタニングの場合、力が弱いと適切にスタニングができず、動物が痛みに苦しむ可能性が高いことが懸念されるとボイコット側は主張しており²⁹、なかなか難しい問題であると言わなければならない。

5.4 ハラール認証費用の問題

ヨーロッパにおける認証費用についての問題は、日本などとほぼ同じである。通常、ムスリム多数派国のハラール認証機関のハラール適合性評価機関（Conformity Assessment Board：CAB）が、ムスリム少数派国のハラール認証団体に相互認証を与えるために査察を行うが、その諸費用は査察を受ける団体側の負担とされる。日本のハラール認証団体関係者からの情報によれば、査察に際しては、渡航直前にチケット手配を要求されることも多く、ビジネスクラスの航空券や5つ星のホテルを要求されることも珍しくないという。これはヨーロッパのハラール認証団体関係者からも聞かれた。また査察人に支払われる日当の相場は一日当たり250米ドルで、出発日から帰国日まで支払いを要求される。またハラール認証団体は、オフィスを構えていることや監査人が監査を行う側の国が定めるトレーニングを受け資格を取っていること、ISO/IEC17065などの国際資格も取得していることなどが義務付けられ、相互認証

の数が多ければ多い程、その分費用が嵩み、ますますハラール認証団体側の負担が重くなる仕組みとなっている。こうした高額な費用がかかるハラール認証制度のあり方が続く限り、ムスリム少数派国でハラールサービスを普及させることは困難であろう。なぜなら、それらの費用は最終的にハラール認証費用に転嫁され、商品価格がその分高くなるからだ。

5.5 ムスリム少数派国のハラール認証団体が置かれた立場

今回の現地調査で訪れた8つのハラール認証団体の中に、シンガポールのハラール認証機関MUISから、突然一方的に相互認証を打ち切られたという団体があった。代表の一人に話を聞くことができたので、ここに世界のハラール認証制度に関する深刻な問題があることを示す事例として紹介しておきたい。

ハラール認証団体Dの幹部によれば、2012年以降、同団体はMUISから相互認証を得ていたが、2016年に突然、MUISから相互認証を受けたハラール認証団体のリストから外されるという内容の文書がメールで送られてきたという。相互認証打ち切りの理由をメールで質問したが、「質問に回答する義務はない」とする短い返事が送られてきただけだったという³⁰。

また、今回現地調査を終えて帰国した直後にも、ヨーロッパの別のハラール認証団体FがマレーシアのJAKIMの相互認証リストから外されたという知らせを受け取ったとする情報が知り合いを通じて筆者に共有された。このような相互認証の突然の打ち切りは、ハラール認証団体やその団体からハラール認証を取得している企業にとっては一大事である。たちまち東南アジアのムスリム諸国への輸出ができなくなってしまうからだ。ちなみにこの相互認証を打ち切られた認証団体Fは、製造ラインの共有を認めていない団体であったので他の理由があったと考えられる。

以上の通り、ムスリム多数派地域のハラール認証機関とヨーロッパや日本のようなムスリム少数派地域のハラール認証団体の関係は対等なものではない。両者の間の相互認証制度は、ムスリム少数派国のハラール認証団体がムスリム

多数派国側からの査察を受け、承認してもらう制度であり、両者の間には明らかな上下関係・支配関係が存在している。ムスリム多数派国側はムスリム少数派国内のハラール認証団体の生殺与奪の権利を握っていると言ってもよいだろう。そのため、ムスリム少数派国のハラール認証団体は、たとえ不満があっても、何も言えない状況に置かれている。

6 まとめ

近年、DNA検査などの科学技術をハラールのクロスコンタミネーション管理に利用する流れが加速し、ハラール基準はますます厳格化してきている。マレーシアのハラール基準では、非ハラールの製品を扱う工場では、ハラール製品を製造することができないなどの厳格なルールを定め、世界標準として普及させようとしている。しかし、今回ヨーロッパでの現地調査を通して、たとえば豚由来の原料を使用している製造ラインであっても、適切に洗浄しさえすればその同じ製造ラインをハラール用に繰り返し使用することを許す基準が、ヨーロッパにおいてはまだ保持されていることが確認できた。

ただし、こうした現実的な基準を使う企業は次第に減ってきているとも考えられる。今回調査で聞き取り調査をした認証団体の一人は、ヨーロッパではここ10年の間に、海外の認証機関から相互認証を受けている認証団体への乗り換えの大きな波が起きていると証言していた。

日本の状況について言えば、科学技術礼賛の厳格なハラール基準が、ムスリムの福祉の向上に役立つどころか、逆にムスリム少数派国である日本で生活するムスリムたちの生活を困難にしている。日本のようなムスリム少数派国では、現在のように科学技術至上主義の厳格すぎる適用困難な基準ではなく、ベーシックな要件を満たしていればハラールとする基準に立ち返り、重い負担なく適用可能な現実的なハラール基準を策定する必要がある。ムスリム多数派国のハラール関係者には、科学技術至上主義の限界に早く気づき、ムスリ

ム少数派国が自国の状況に合った基準を定めるための支援をする側にまわってもらいたいものである。

今回のヨーロッパにおける現地調査を通しては、ハラールと畜に対する偏見や認証費用を負担することに対する不満などを背景に、一部の非ムスリム消費者たちの間にハラール製品に対する拒否反応が生まれていること、そしてそのことがハラールマークのついた製品の普及を困難にしているということも明らかとなった。この問題を解決するためには、イスラムとハラールについての正しい理解を社会に普及させると同時に、ハラール認証取得に高額な費用がかかる現在のハラール認証制度のあり方を見直し、ムスリム少数派国のハラール認証団体、企業、そして消費者に対して余分な負担のかからないハラール認証制度を構築していくことが不可欠であろう。

将来増加すると予測されているムスリムを日本社会が受け入れ、調和した共生社会を構築していくためには、ムスリムと非ムスリムが共に食事できる場所を増やしていくことがどうしても必要である。現状のままではハラール性に敏感になったムスリムたちに必要なサービスが提供されず、彼らを日本社会から孤立させてしまいかねない。日本国内のサービスについては、ヨーロッパで保持されているような現実的なハラール基準を認める基準を定めるとともに、海外のハラール認証機関から独立した形で、高額な費用を支払う必要がない制度を作り、ハラール認証費用の問題を解決する必要がある。ヨーロッパの現状を他山の石とし、イスラムとハラールについての正しい理解を社会で共有するとともに、ムスリムたちに必要なサービスを社会に普及させ、ヨーロッパの轍を踏まない道を模索する必要がある。

* 本稿は、科研費（研究課題「グローバル時代におけるハラール基準の標準化と多様性の動態」（22H03846））を受給して実施した研究成果の一部である。

【注】

- 1 米シンクタンクPew Research Centerの報告書 *Europe's Growing Muslim Population* (2017年11月29日)
<https://www.pewresearch.org/religion/2017/11/29/europes-growing-muslim-population/#:~:text=In%20Europe%20overall%2C%20even%20if,%25%20to%207.4%25%20by%202050.>
(2023年11月28日最終閲覧)
- 2 日本貿易振興機構（ジェトロ）ロンドン事務所 農林水産・食品部 農林水産・食品課 (2021)『農林水産省補助事業，ベジタリアン・ヴィーガン市場に関する調査（英国、フランス、ドイツ）』による。
https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2021/3e2ee518305df3f0/rp202103vege.pdf
- 3 2023年9月1－4日、オランダ、ハーグにある。HFFIAの創設者Abdul Qayyoem氏への聞き取り調査による。
- 4 Official Journal of the European Union, *COUNCIL REGULATION (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing (Text with EEA relevance)*
<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:EN:PDF>
(閲覧日：2023年12月18日)
- 5 Majelis Ulama Indonesia (2011), “Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Penyembelihan Hewan secara Mekanis (18 Oktober 1976),” *Himpunan Fatwa MUI Sejak 1975*, Penerbit Erlangga, pp.597-599.
- 6 Majelis Ulama Indonesia (2009), *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*. (ハラール屠畜のハラール認証基準についての2009年第12号MUIファトワー)
<https://halalmui.org/wp-content/uploads/2023/06/Fatwa-MUI-No-12-Tahun-2009-Standard-Penyembelihan-Halal-.pdf>
- 7 2023年9月6日、Louvain-la-neuve大学にてDr.Ayang Utriza Yakin氏から提供された情報に基づく。
- 8 2023年9月14日、ミラノマスジドのイマームであり、COREIS.IT (Italian Islamic Religious Community) の副代表Yahya Sergio Yahe Pllavicini氏への聞き取り調査による。
- 9 2023年9月15日、イタリアのハラール認証団体Eのハラール基準管理担当へのインタビューによる。
- 10 インドネシア、マレーシアにおけるハラール基準の変化については、以下の拙論を参照されたい。拙論「ムスリム多数派国におけるハラール基準の発展と日本のハラールサービス」『九州国際大学国際・経済論集』第11号，2023年3月，pp.1-34.
<https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/874>
ただし、インドネシアの基準については、同拙論の執筆後、2023年3月2日に変更され、厳

格化されている。新たな規則には「重度のナジス（豚由来の原料が含まれているもの）に触れた道具についてはたとえ浄化のプロセスを経たとしても、交互に使用できない」と明記されている。

- 11 FAO, The Codex General Guidelines for the Use of the Term “Halal” は1997年 に the Codex Alimentarius Commission の第22回セッションで採択された。
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B24-1997%252FCXG_024e.pdf
- 12 デイン・シャムスディン教授 (2022) 「グローバル化時代におけるハラールの意味」『社会文化研究所紀要』第83号, pp.47-54を参照されたい。 <https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/833>
- 13 ハラール認証団体Cの責任者の説明によれば、豚由来の原料を検出するために以下のサイトの Elisa Technologies の EZ Pork Raw という ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay、酵素結合免疫吸着測定法) 検査キットを使用しているということであった。
<https://www.elisa-tek.com/ez-pork-raw-instructions-v200408/> (閲覧日: 2023年12月18日)
- 14 XEMA 社 (<https://xema.fi/product/xematest-pork/>) の製品を販売していたクラブウ株式会社の担当者に2023年12月15日、Eメールにて確認。
- 15 BPJPH, Keputusan Kepala BPJPH No.20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala BPJPH No.57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (2023 年 BPJPH 長官令第 20 号ハラール製品 保証制度の基準に関する 2021 年 BPJPH 長官令第 57 号の改正について) を参照。
- 16 2022年 1 月 6 日発行の科学雑誌 Current Biology に掲載された論文“*Measuring biodiversity from DNA in the air*”の抄録によれば、「外来種が空間的に限定されている動物園で空気サンプルを収集した結果、DNA ソースを追跡することができた。空気中から DNA を採取し、それをを用いて生物種とその生態学的相互作用を特定できることを示す。」というもので「環境DNAは、発生源から数百メートル離れた空気中から検出することができる。」とされている。
<https://www.cell.com/current-biology/fulltext/S0960-9822%2821%2901650-X> (閲覧日: 2023 年12月18日)
- 17 Riaz, M. N. (1997) Alcohol: The myths and realities, in Uddin, Z. Richmond Hill (ed.), *In Handbook of Halal and Haram Products*, NY: Publishing Center of American Muslim Research & Information, 16–30. 同文献は、Riaz の2003年の著書、および2018年の編著の中で幾度も言及されている論文であるが、残念ながら筆者は入手できていない。
- 18 アルコールのハラール性については以下の拙論を参照されたい。拙論 (2022) 「ハラール基準に関する誤解を解く — 「ハラール」 のアルコールとは—」『九州国際大学国際・経済論集』9号, pp. 79-110. <https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/829>
- 19 2024年2月23日、ボゴール農業大学ハラールサイエンス研究センター、ハラールと畜研究者グループ会長 Supratikno 氏にインタビュー。

- 20 Chairunnisa Nadha, LPPOMMUI, *Stunning Diizinkan dengan Syarat Tertentu*, April 16, 2020. (「スタニングは特定の条件のもとに認められる」)
<https://halalmui.org/stunning-diizinkan-dengan-syarat-tertentu/>（閲覧日：2023年12月22日）
- 21 Daily Sabah, *Austrian supermarket stops selling halal meat after Islamophobic postings*, 4 December 2015.
<https://www.dailysabah.com/europe/2015/12/04/austrian-supermarket-stops-selling-halal-meat-after-islamophobic-postings>（閲覧日：2023年12月22日）
Hindustan Times, AFP, Vienna, "Hate posts prompt Austrian supermarket SPAR to pull out halal meat," Dec 05, 2015.
<https://www.hindustantimes.com/world/hate-posts-prompt-austrian-supermarket-spar-to-pull-out-halal-meat/story-LGYo7K12xW0muRjitWd1hP.html>
- 22 Tempo.co, *Supermarket in Austria Drops Halal Line After Complaints*, 4 December 2015.
<https://en.tempo.co/read/724862/supermarket-in-austria-drops-halal-line-after-complaints>（閲覧日：2023年12月18日）
- 23 2023年8月23日オーストリア、ウィーンのBoku大学のOliver教授にインタビュー。
- 24 FaceBook 上には、Boycott Halal in Australia というアカウントがある。https://www.facebook.com/BH.Australia/about_details（閲覧日：2023年12月2日）
- 25 Boycott Halal in Australia というFaceBookアカウントの自己紹介欄を参照。
https://www.facebook.com/BH.Australia/about_details（閲覧日：2023年12月2日）
- 26 Boycott Halal in Australia というFaceBookアカウントの以下のページに寄せられたコメントを参照。
<https://www.facebook.com/BH.Australia/photos/pb.100072140203377.-2207520000/1661931473955649/?type=3>（閲覧日：2023年12月2日）
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=1661930067289123&set=pb.100072140203377.-2207520000>（閲覧日：2023年12月18日）
- 27 BOYCOTT HALAL in USA, Canada, NZ & Australia のFaceBookアカウントのグループについての情報欄に記載されている。<https://www.facebook.com/groups/BoycottHalalNow>（閲覧日：2023年12月18日）
- 28 イスラム社会における女子割礼の問題については、以下の拙論を参照されたい。拙論（2012）「女子割礼とインドネシアのイスラム社会：リベラル派と保守派の交錯」『社会文化研究所紀要』70巻、九州国際大学社会文化研究所，pp.49-92。 <https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/425>
- 29 Facebook, Boycott Halal in Australia, "Effects of Stunning and Thoracic Sticking on Welfare and Meat Quality of Halal Slaughtered Beef Cattle," (2021年2月28日) を参照
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=1938921052923355&set=pb.100072140203377.-2207520000>
- 30 2023年9月7日、ハラール認証団体Dの幹部の一人へのインタビュー、および2023年9

月20日付けのEメールによる情報提供に基づく。

【参考文献】

【日本語】

大形里美 (2012) 「女子割礼とインドネシアのイスラム社会：リベラル派と保守派の交錯」『社会文化研究所紀要』第70巻, 九州国際大学社会文化研究所, pp.49-92.

<https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/425>

----- (2022) 「ハラール基準に関する誤解を解く — 「ハラール」のアルコールとは—」『九州国際大学国際・経済論集』9号, pp. 79-110.

<https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/829>

----- (2023) 「ムスリム多数派国におけるハラール基準の発展と日本のハラールサービス」『九州国際大学国際・経済論集』第11号, pp.1-34.

<https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/874>

ディン・シャムスディン教授 (2022) 「グローバル化時代におけるハラールの意味」『社会文化研究所紀要』第83号, 九州国際大学社会文化研究所, pp.47-54.

<https://kiu.repo.nii.ac.jp/records/833>

日本貿易振興機構 (ジェトロ) ロンドン事務所 農林水産・食品部 農林水産・食品課 (2021) 『農林水産省補助事業, ベジタリアン・ヴィーガン市場に関する調査 (英国、フランス、ドイツ)』

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2021/3e2ee518305df3f0/rp202103vege.pdf

【外国語】

Ayang Utriza Yakin (2021) Halal Certification, Standards, and Their Ramifications in Belgium. In Ayang Utriza Yakin and Louis-Léon Christians, eds. *Rethinking Halal Genealogy, Current Trends, and New Interpretations Series: Muslim Minorities, Volume: 37*, BRILL, pp. 153–195.

BPJPH (2023), *Keputusan Kepala BPJPH No.20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala BPJPH No.57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal* (『2023 年BPJPH長官令第20号ハラール製品保証制度の基準に関する2021年BPJPH長官令第57号の改正について』)

FAO, *The Codex General Guidelines for the Use of the Term “Halal” were adopted by the Codex Alimentarius Commission at its 22nd Session*, 1997.

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B24-1997%252FCXG_024e.pdf

Majelis Ulama Indonesia (2009), *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal*. <https://halalmui.org/wp-content/uploads/2023/06/Fatwa-MUI-No-12-Tahun-2009-StandarPenjualan-Halal-.pdf>

Majelis Ulama Indonesia(2011), *Himpunan Fatwa MUI Sejak 1975*, Penerbit Erlangga.

Official Journal of the European Union (2009), *COUNCIL REGULATION (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing (Text with EEA relevance)*

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:EN:PDF>
（閲覧日：2023年12月18日）

【Web サイト】

Chairunnisa Nadha, LPPOMMUI, *Stunning Diizinkan dengan Syarat Tertentu*, April 16, 2020.
<https://halalmui.org/stunning-diizinkan-dengan-syarat-tertentu/>（閲覧日：2023年12月22日）

Current Biology, *Measuring biodiversity from DNA in the air* 2022年1月6日発行の抄録<https://www.cell.com/current-biology/fulltext/S0960-9822%2821%2901650-X>（閲覧日：2023年12月18日）

ELISA TECHNOLOGIES, *EZ Pork Raw Instructions*,
<https://www.elisa-tek.com/ez-pork-raw-instructions-v200408/>（閲覧日：2023年12月18日）

Daily Sabah, *Austrian supermarket stops selling halal meat after Islamophobic postings*, 4 December 2015. <https://www.dailysabah.com/europe/2015/12/04/austrian-supermarket-stops-selling-halal-meat-after-islamophobic-postings>（閲覧日：2023年12月22日）

FaceBook, *Boycott Halal in Australia*,
https://www.facebook.com/BH.Australia/about_details（閲覧日：2023年12月2日）

FaceBook, *BOYCOTT HALAL in USA, Canada, NZ & Australia*,
<https://www.facebook.com/groups/BoycottHalalNow>（閲覧日：2023年12月18日）

Hindustan Times, AFP, Vienna, "Hate posts prompt Austrian supermarket SPAR to pull out halal meat," Dec 05, 2015.
<https://www.hindustantimes.com/world/hate-posts-prompt-austrian-supermarket-spar-to-pull-out-halal-meat/story-LGYo7K12xW0muRjitWd1hP.html>（閲覧日：2024年2月6日）

Pew Research Center, *Europe's Growing Muslim Population*, 29 November 2017.
<https://www.pewresearch.org/religion/2017/11/29/europes-growing-muslim-population/#:~:text=In%20Europe%20overall%2C%20even%20if,%25%20to%207.4%25%20by%202050.>（閲覧日：2023年11月28日）

Tempo.co, *Supermarket in Austria Drops Halal Line After Complaints*, 4 December 2015.
<https://en.tempo.co/read/724862/supermarket-in-austria-drops-halal-line-after-complaints>
（閲覧日：2023年12月18日）

ヨーロッパにおけるハラルサービスのあり方とハラル基準—現地調査から明らかになったこと—（大形里美）

UN Environment Program, UN Law and Environment Assistance Platform, *Council Regulation (EC) No. 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing.*

<https://leap.unep.org/en/countries/eu/national-legislation/council-regulation-ec-no-10992009-protection-animals-time-killing>（閲覧日：2023年12月18日）

