

〈論文〉

# 日本における「ハラール対応」の現状と課題 —レストラン『極味や』による「ハラール対応」の取り組みと 福岡マスジドによる「ハラール認証」無料発行の意義—

大 形 里 美\*

## 要 旨

ここ数十年の間にイスラム諸国を中心に「ハラール認証」が普及し、滞日・訪日イスラム教徒（ムスリム）たちは、飲食物の「ハラール性」にますます敏感になってきている。そして今、日本のフードビジネス業界には、ムスリムの食のタブーに対応したサービス「ハラール対応」への取り組みが今まで以上に求められている。ムスリム人口が少ない日本で「ハラール対応」を普及させるためには、本稿で取り上げる福岡のレストラン「極味や」による「ハラール対応」のような取り組みが不可欠である。また福岡マスジドによる「ハラール認証」無料発行の試みは、従来の「ハラール認証」制度が抱える問題点を認識し、新たな「ハラール認証」制度のあり方を模索するものであり注目される。

**キーワード：**ハラール対応、ムスリム対応、ハラール認証、福岡マスジド、  
レストラン「極味や」

---

\* おおがたとみ、九州国際大学現代ビジネス学部、ohgata@cb.kiu.ac.jp

## 1 はじめに

政府は外国人労働者を積極的に受け入れる政策へと舵を切り、インバウンドの観光客の増加にも期待を寄せている。そうした中、日本のフードサービス業界に、今後、海外から来る人々の食のタブーに配慮したサービスを提供することが、これまで以上に求められることは言うまでもない。とりわけ近年急増しているムスリムの食についての対応は、日本が今後多文化共生社会を築いていく上で急務であるといっても過言ではない。

在日ムスリム人口については、2018年6月末の時点で、約20万（うち外国人ムスリムが15万7千人、日本人ムスリム<sup>1</sup>が4万3千人）と推定され（店田2019）、日本の総人口の約0.16%（600人に一人）に過ぎない。しかし世界人口を宗教別に見れば、ムスリムはキリスト教徒に次いで2番目に多い。2017年の世界のムスリム人口は約18億人で、世界人口の4人に1人がムスリムという計算になる。ムスリムの数は今後も増加することが予測され、2070年にはムスリムの数がキリスト教徒の数を追い抜くと試算されている<sup>2</sup>。そこで今後ますますグローバル化する国際社会において、増加するムスリムの食のタブーに対応していくことは、もはやグローバル・スタンダードであるともいえる。

日本社会においても、ムスリムは豚肉やアルコールの摂取が禁じられているということはすでによく知られている。しかし、近年、豚肉・アルコールだけでなく、たとえ鶏肉や牛肉であっても「ハラール屠畜（イスラム式の屠畜法）<sup>3</sup>」をされていない肉は口にしないムスリムが増え、滞日・訪日ムスリムたちが外食できる場所に困っている状況については、まだほとんど理解されていない。本稿で扱うレストラン「極味や」は、ムスリムたちが置かれたそうした窮状を知り、「人助け」になるのであればと「ハラール対応」の取り組みを始められた福岡市に本社を置く飲食店である。九州国際大学では、2019年4月から現代ビジネス学部プロジェクトの一つとして「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト<sup>4</sup>」を開始した。筆者は、本学の英語教員らと共に、同プロジェ

クトの一環として、飲食店「極味や」による「ハラール対応」活動を継続して支援してきた。

本稿では、「極味や」による「ハラール対応」の取り組みをプロジェクトの中で実際にサポートする中で見えてきたことを題材に、日本社会、とりわけムスリム人口の少ない地方都市における「ハラール対応」の現状と課題を論じるとともに、日本社会において実行可能な「ハラール対応」のあり方を提示する。2019年12月には「極味や」が提供するハラール・メニューに対して福岡マスジドが「ハラール認証」を無料発行された。本稿では、福岡マスジドによる「ハラール認証」の無料発行の試みについても注目し、その意図と社会的意義についても考察する。

## 2 求められる「ハラール対応」「ムスリム対応<sup>5</sup>」は一樣ではない

「ハラール対応」とは、ムスリムがイスラム教義によって飲食が許された「ハラール (Halal)」な飲食物やサービスを提供する「ムスリム対応」のことだ。ちなみに「ハラール」は、イスラム教義によって「許されている」ことを意味し、飲食物の他、人々の言動やビジネスのあり方などについても使用される用語である。その反対の用語は「ハラム (Haram)」で「禁忌の／禁止された」という意味をもつ。

「ムスリム対応」を考える上で第一に重要なことは、ムスリムの多様性を考慮した「ハラール対応」「ムスリム対応」をすべきだということである。「ハラール」以外のすべてが「ハラム」なのではなく、両者の間には「シュブハー (マシュブーフ)」と呼ばれる「避けた方がよい」とされるグレーゾーンが存在する。そしてどこまでを感覚的に「ハラール」と考え、どこからを「シュブハー」、そして「ハラム」と考えるのかは一樣でない。そして他に選択肢がない場合には「シュブハー」を「ハラール」として許容するムスリムも少なくない。そのことを理解することがまず重要である。教義を緩やかに解釈し、斟酌しな

ければビールやワインなども飲んでも構わない、あるいは「ポークエキス」は「(豚)肉」ではないので料理に入っても問題はないと考えるムスリムたちにとっては、ビールもポークエキスも「ハラール」となる。そこで、実際にムスリムを接客する場面には、ムスリムだからハラール肉以外は一切食べられないなどと勝手に決めつけることなく、本人の意思を確認し、日本酒やビールを飲みたい人には提供する、要望があれば普通の肉を使用した料理を提供することも含め、個々人のニーズに合わせた「ムスリム対応」をすることが重要である。

第二に重要なことは、出身国や出身地域によってステレオタイプに「ハラール対応」「ムスリム対応」のあり方を決めないということである。一般に東南アジア、とりわけインドネシアのムスリムは、中東のムスリムと比べ教義解釈が緩やかであるとされるのも事実だが、近年では、東南アジアにおいても、より厳しい解釈をするムスリムが増加する傾向にある。筆者の知り合いのインドネシア人ムスリムの中には、他に選択肢がない場合は「ポークエキス」が入っていても許容する者も少なくない一方、醤油味の煎餅さえ「シュブハー」だとして口にしない者もいる（使用されている醤油が「ハラム」の醤油かも知れないため、疑わしきものは避けるべきと考えるため。）。同じインドネシア人ムスリムであっても、

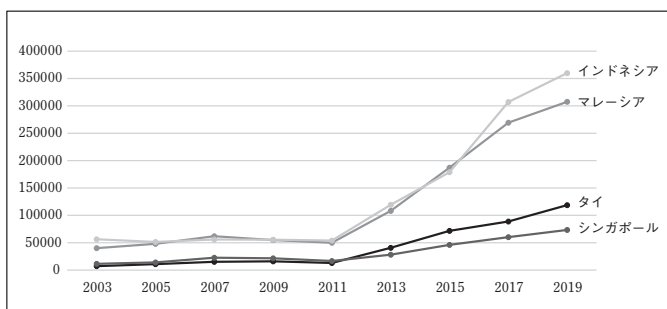


図1 2003-2019年 訪日ムスリム外客数の推移  
(インドネシア、マレーシア、タイ、シンガポール)

「日本政府観光局(JNTO)」発行の国籍／月別 訪日外客数(2003年～2020年)(Excel)のデータを元にムスリム外客数が多い4カ国について、各国の外客数データに各国のムスリム比率を掛けて推計。(筆者作成)

考え方は多様であると心しておかなければならない。個々人の考え方を確認しながら対応することが必要である。ちなみにインドネシア人は、日本に在留する外国人ムスリムの中で最も多く、全体のおよそ3割を占め<sup>6</sup>、また訪日ムスリム外客数の中でも最も数が多い(図1参照)。

第三に、ムスリムから質問されてもいないのに、この料理には微量のアルコールが入っている、この食べ物には微量のチキンエキスが入っている等々、率先して情報提供をすることが、必ずしも良いとは言えないということも心得ておきたい。教えて欲しいという人にはもちろん教えればよい。しかしそうした情報提供は一見親切に思えるかも知れないが、人によっても有難迷惑に思われることもあるということを肝に命じておきたい。「もしハラムのものを食べたとしても、知らずに食べたのであれば罪にならない」という教義もあるため、教えられなければ食べられたのに、と思う人もいるからだ。

### 3 「ハラール対応」「ムスリム対応」と「ハラール認証」制度

#### 3.1 「ムスリム対応」＝「ハラール認証」の取得ではない

「ハラール認証」は、教義を厳しく解釈するムスリムたちにとって、一目で安心して消費できるものであることを示す便利な指標となっている。「ハラール認証」を取得している飲食物には、豚や「ハラール屠畜」をされていない動物に由来する成分やアルコールなどが一切使用されていないからだ。

教義を厳しく解釈するムスリムたちは、「ハラム」のものを口にすると、精神が汚れ、信仰心が損なわれ、アッラーへの祈りが叶えられなくなるなどと信じる者もいるため<sup>7</sup>、彼らはたとえ微量であってもアルコール成分が使用されていれば「ハラム」として一切口にしない。味噌・醤油・酢についても、原材料にアルコールが記載されているものは「ハラム」と考える。

しかし、すべてのムスリムがそうした厳しい基準に従うべきと考えているわけではない。繰り返しになるが、たとえ「ポークエキス」入りのカレーであっ

でも、他に選択肢がなければ「ハラール」だと考えるムスリムや、あるいは禁止されているのは「豚肉」であって「エクス」は関係ないとして食べるムスリムも決して少なくはない。厳しい基準に従った「ハラール認証」レベルの飲食物だけを提供するのが「ムスリム対応」ではない。

必要とされる「ムスリム対応」のレベルはさまざまで、「ハラール認証」レベルの「ハラール対応」は無理だとしても、豚肉を鶏肉や牛肉に替えて、あるいは鶏肉や牛肉を魚介類や卵などに替えて料理してもらえるだけで助かるムスリムは多い。そうした対応も立派な「ムスリム対応」であることを理解しておきたい。またたとえ調理器具がハラール専用でなくても、しっかり洗えばハラール用にも使用することも可能である<sup>8</sup>。そして、ハラール肉を使用し、調味料を厳選すれば（必ずしも「ハラール認証」を取得した調味料を使用する必要はない）、ほとんどのムスリムは食べられるので、そうした対応は十分素晴らしい「ムスリム対応」であり「ハラール対応」であるといえる。ただし「ハラール対応」という言葉は「ハラール認証」レベルの対応を想起させるので、調理器具が共有の場合には誤解を生まないよう十分な説明が必要である。

### 3.2 国内外における「ハラール認証」の普及

「ハラール認証」制度は、1960年代にマレーシアで始められたもので、現在では、アジア、ヨーロッパ諸国を中心に多くの国々に普及している。インドネシアにおいても1989年以降、宗教省の下でハラール認証制度が開始され、これまでは「ハラール認証」の取得は任意のものとして位置付けられていたが、2019年10月17日から施行された法律によって、5年以内にすべての飲食物に対して「ハラール認証」を取得することが義務付けられ（取得しないものについては「非ハラール」と表示される）、「ハラール認証」制度が一段と強化されてきている<sup>9</sup>。

そうした海外におけるハラール認証制度の普及を背景に、日本国内においても近年「ハラール認証」に対する関心と需要が高まり、現在国内に少なくと

も10のハラール認証機関が存在している<sup>10</sup>。ちなみに飲食物について、国内外のハラール認証団体の間に、何を「ハラール」として何を「ハラム」とするのかについて統一の基準があるわけではない。またハラール認証機関の他に、非ムスリムのハラール・コンサルタントも存在しているが、彼らの中には、厳しければ厳しいほどよい（正しい）と勘違いしている者も見受けられる。例えば日本で販売されているハラール対応関連の書籍・サイトの中には、「イースト菌はハラムである」とか「乳化剤には原料にラードが使われているので、使用できない」などと明らかに誤った内容が書かれている<sup>11</sup>。また、他にも国庫補助事業として取りまとめられたシェフのためのハラール対応に関する解説文書（PDF版）にも「遺伝子組み換え作物には大豆、とうもろこし、じゃがいもなどがありますが、全て非ハラールです<sup>12</sup>。」などと明らかに誤った情報が見受けられ、「ハラール対応」のハードルを無意味に上げている。ハラールに関する正しい情報の普及が不可欠である。

### 3.3 「ハラール認証」制度のメリットとデメリット

「ハラール認証」については、教義を厳しく解釈するムスリムたちが安心して消費できることが一目でわかるというメリットがある一方で、マイナス面があることも指摘されている。それは第一に、企業が「ハラール認証」取得のためにコンサルタント業者や認証団体に対して多額の費用を支払わなければならない、企業にとって大きな負担となっている点である。「ハラール認証」の取得には年間数十万円、あるいはそれ以上のコストがかかるとされ、それに加えてハラール・コンサルタントに数十万円、数百万円が支払われたという話も耳にする。こうした負担は、企業が「ハラール対応」を始める上で大きな障害となっている。またそうしたハラール認証取得のコストは商品価格へと転嫁せざるをえないため、ハラール認証を取得した商品の価格は、一般に非ハラールの商品に比べて明らかに高額となっている。つまり、そうした高額なコストは最終的にはエンドユーザーであるムスリム（あるいは一般の消費者も）が負担し

なければならず、「ハラール認証」が、企業とムスリムの双方にとって不利益なものとなっている現実がある。実際、欧米やインドなどの非ムスリム諸国では、ハラール認証取得のコストを負担させられることを問題視する一般消費者によって、ハラール商品がボイコットされる動きも一部に起きてきている<sup>13</sup>。

第二のマイナス面は、最先端の機械を使用して厳密な食品成分検査が可能になったことで、それまで「ハラール」として何ら疑念を持たれず普通に消費されていたものが「ハラム」とされるようなことが起きている点である。本来ムスリムが食事で気を付けるべきは基本的に肉とお酒だけとされていたが、近年では、果物、米、水、化粧品、美容サロン、冷蔵庫、スカーフ、病院、ホテル、エアライン、物流など、ありとあらゆるモノやサービスに「ハラール認証」を発行する動きが、マレーシアやインドネシアで起きている。そして日本においても大手運送会社などが日本国内において輸出入品についての「ハラール物流サービス」を開始し、TVやウェブサイトで広告する状況が生まれている。専用のトラックやコンテナで輸送すればそれだけ価格が跳ね上がることが懸念される。

つまり「ハラール認証」については、ハラール性を重視するムスリムたちにとって、一目で「ハラール」であることがわかるという利便性がメリットとしてある一方で、価格が高くなる、それまで疑念をもたずに食べられていたものが食べられなくなる、それまで必要と思われていなかった「ハラール物流サービス」まで始まり、ますます価格が押し上げられているといったデメリットもある。

こうした状況について、日本人イスラム学者として著名なアハマド前野氏は、そもそも「ハラール認証」は預言者ムハンマドの時代からあったものではなく、イスラム教義に基づくものではないから「ハラール認証制度は不要」と主張している（アハマド前野 2016）。「ハラール認証」は、マレーシアが1960年代に国策として始めたもので、輸出入の基準を定めた“商品”に過ぎず、イスラムの規定ではないと前野氏は指摘する。またイスラムでは、唯一神アッ



ラーと預言者ムハンマド、宗教学者の合意以外は何人たりとも、権威にはなり得ないとされているため、「これは食べてもよい。あれはダメ」と認証団体が決めつける行為は、明治期の天皇大権を犯すことと同じくらいの重罪に等しいという。そしてムスリムへの配慮として必要なのは「ハラール認証」などではなく、多言語表示の徹底、正確なピクトグラムの活用を通じて食べ物に「何が入っているのか」「何が使われているのか」を消費者に伝えることであり、最終的な選択と判断はムスリム個々人にゆだねることが基本だろうと同氏は述べている。

しかしながら、たとえピクトグラムなどで原料を表示したとしても、レストランの料理などについては、キッチンや調理器具の使われ方、調理過程など消費者には見えないところがある。そこでそうした見えない部分の「ハラール性」を重視するムスリムたちにとっては、レストランやレストランのメニューに対する「ハラール認証」制度はやはり意味があることだと筆者は考えている。

#### 4 レストラン「極味や」による「ハラール対応」の取り組み

福岡では2019年に注目すべき「ハラール対応」の取り組みが開始された。それは福岡市早良区に本社を置くレストラン「極味や」による博多名物の「もつ鍋」メニューのハラール化の取り組みであった。2019年3月に格安航空(LCC)のエア・アジアが福岡空港に就航するのに合わせて、東京を拠点に「ハラール対応」のコンサルタント活動をしていたS氏が、博多で「ハラール対応」に取り組んでくれる飲食店がないか人づてに複数の飲食店に働きかけた結果、取り組んでもよいと回答した唯一の飲食店が「極味や」だったという。

福岡において「ハラール対応」ができるレストランを作るため、S氏は博多区西新にある「極味や 西新店」で、福岡のソールフードとも言われる「もつ鍋」料理を提供できるよう無料コンサルティングを実施した<sup>14</sup>。具体的には、まずハラール基準を十分に満たすよう使用する原材料・調味料について指導が

なされた。そして調理器具についてハラール専用のものを使用するよう指導された。ハラール・メニューを提供する飲食店においては、アルコールの提供は許容するが、豚肉メニューを置くことは絶対に認めないのがS氏による指導の特徴だ。S氏は「ハラール対応」に「ハラール認証」は必要ないとの立場で、実際に「ハラール対応」を行っている現場の情報をポリシーとして公開し、最終的にはムスリム自身に判断してもらう情報開示型の「ハラール対応」を推進している。ただ店舗の見えるところに目立つように「ハラール・メニュー」があるという案内を出すと、日本人客に敬遠されるかもしれないからと（実際にはそのようなことはないのだが）そうした案内は極力出さないように指導されている。そのため、実質的には、S氏が運営するのウェブサイトのロゴが「ハラール認証」のような役割を果たしている状況となっている。

2019年3月のエア・アジアの就航に合わせて「極味や 西新店」は「ハラールもつ鍋」を完成させ、「ムスリム・フレンドリー・メニュー」として提供を開始した。そしてその情報はS氏の運営するサイトやマレーシアのTV局などに取り上げられたことで、同店は瞬く間に地元のムスリムたちやインバウンドの観光客たちが探し求める人気店となった。

その後、「極味や」による取り組みは、ごく普通の焼肉店舗における「ハラール焼肉（BBQ）」メニューの提供、さらに同社の看板メニューである「黒毛和牛ハンバーグ」のハラール化へと展開していった。そして2019年12月には、「極味や」の「ハラールもつ鍋」「ハラールBBQ」「ハラール黒毛和牛ハンバーグ」は福岡マスジドから「ハラール認証」を取得した。

以下、「極味や」による一連の「ハラール対応」の試みを題材に、地方都市における「ハラール対応」のあり方について具体的に考察する。

## 4.1 「ムスリム・フレンドリー・メニュー」としての「ハラールもつ鍋」の提供開始

### 4.1.1 「ハラール対応」のためのキッチンの使い方

「極味や 西新店」では、「ハラールもつ鍋」を提供するにあたり、調理器具はハラール専用のものを使用しているが、ハラール専用キッチンはなく、非ハラール用のキッチンをハラール用にも兼用している。冷蔵庫も非ハラール用の食材を保管している同じ冷蔵庫にハラールの食材を保管している。ちなみに冷蔵庫の使用方法については、2019年3月から10月までは、ハラール食材と非ハラール食材の冷蔵庫内の保存場所を明確に区分していなかったが、ハラール認証を取得するにあたり、ハラール用と非ハラール用で棚を分けるよう指導を受け<sup>15</sup>、以後、両者を明確に区分して使用している。調味料については、醤油や植物油はハラール認証付きのものを使用しているが、アルコールを原材料に含まない醤油であればハラール認証付きの醤油でなくても構わない、その方が安いからその方がよいというのが福岡マスジドのイマームからの助言であった。砂糖については、きび砂糖を使用している。これは、白砂糖の場合、砂糖を漂白する過程で「骨炭」を使用することが多いため、使用を避けるべきとするS氏の指導によるものであった。

ちなみに、日本に在住するムスリムで「骨炭」まで気にして砂糖を選んでいる者はまずいないし、日本ムスリム協会の「ムスリムフレンドリー認証」の取得基準では普通の白砂糖の使用が認められている。これらのことから、「極味や 西新店」の「ハラールもつ鍋」の調味料については、「ハラール認証」取得レベルの厳しい基準で指導されていたといえる。一方、ハラール・メニュー用の調理器具の収納場所の管理、冷蔵庫内の棚の区分け、アルコール用のグラスとソフト・ドリンク用のグラスの使い分けについては、2019年11月に「ハラール認証」を取得するにあたり認証基準を満たすよう変更された。

#### 4.1.2 「ハラーラン・トীবバン（ハラールで体にもよいもの）」としての「ハラールもつ鍋」

「ハラールもつ鍋」のスープ作りには、お酒や動物性エキスが入った既成の調味料などを使用することができないため（魚介類は使用可能。日本で一般的に使用されている動物エキスはハラール屠畜された動物から取られていないため「ハラール」ではない。）、まろやかさを出すためにデーツ・シロップ等を使用するなど試行錯誤が必要だったという。そうして出来上がった「ハラールもつ鍋」は、「雑味がとれてさっぱりとした美味しさ」となり、日本人客からも好評と聞いている。「極味や 西新店」の上原店長は、「ハラールもつ鍋」をプロデュースする中で新しい味の可能性に気づかされたという<sup>16</sup>。

イスラムでは「ハラーラン（ハラール）」のものは「トীবバン（トীবブ）」（良い）であるという意味で「ハラーラン・トীবバン」という言葉が使われるが、さまざまな添加物が入った非ハラールの調味料を使用することなく出来上がった「ハラールもつ鍋」は、まさに「ハラーラン・トীবバン（ハラールで体にもよいもの）」となったと言えるだろう。「ハラーラン・トীবバン」のコンセプトは、健康志向の日本人消費者にもアピールできる可能性を十分に秘めている。

#### 4.1.3 「人助け」のための「ハラール対応」：一人前からの「ハラールもつ鍋」の提供

「極味や 西新店」で提供されているもつ鍋は、二人前からの注文が基本で、「ハラールもつ鍋」の注文も当初は二人前からに設定されていた。しかし、2019年4月9日から一人前からの提供も開始された。これは、当日来店していたマレーシア出身のムスリムのカップルが、ハラールもつ鍋メニューとハラール焼肉メニューの両方を注文したいが合わせると三人前になってしまうと困っていたのをその場に居合わせた「極味や」の松尾社長が耳にし、その場で一人前からのメニューを作るよう店長に指示したのが始まりであった<sup>17</sup>。

後日、松尾社長に話を聞くと、「もつ鍋メニューは本来二人前からの注文でなければ利益が出ないが、「ハラール対応」は人助けのためにやっているから、喜んでもらえればそれでいいと思っている」とのことであった<sup>18</sup>。ちなみに「極味や 西新店」は、行列のできるハンバーグ店として有名な「極味や」を経営する「株式会社わっはっは」の直営店で、同社は福岡を拠点に、現在、大阪、東京にも店舗を展開している。「笑顔になれば笑顔に逢える」というのが同社のモットーで、「わっはっは」という社名には、客を喜ばせて笑顔になってもらいたいという社長の理念と願いが込められている。そうした思いで「ハラール対応」に取り組まれていることもあり、ハラール・メニューの食材価格は非ハラールのものに比べて高いにもかかわらず、「極味や」のハラール・メニューの価格は非ハラールのメニューと同額に設定されている。

## 4.2 焼肉店における「ハラール焼肉 (BBQ)」メニューの提供

### 4.2.1 豚肉メニューを提供する店舗でハラール・メニューを提供することの是非について

「ハラールもつ鍋」で手ごたえを感じた「極味や」は、その後、2019年7月に西新駅前に新しく焼肉店舗を開業するに際して、そこでもハラール・メニューを提供する準備を始めた。しかし「ハラールもつ鍋」をプロデュースする時に「ハラール対応」の指導に入ったS氏は、ハラール・メニューを提供する店舗で豚肉メニューを提供することなどあり得ない、もしどうしても豚肉メニューを提供するのであれば、ハラール専用キッチン을別に設け、ハラール・メニューを提供するフロアは非ハラールのメニューを提供するフロアと分けなければならないと主張した。

しかし現実問題として、ムスリム人口が少ない福岡のような地方都市において、ハラール専用のキッチンとフロアを用意してハラール・メニューを提供するのは経営的にリスクが高すぎる。コストがかかりすぎて採算が取れないというのが会社としての経営判断であった<sup>19</sup>。また同社の他の焼肉店舗の実績か

ら、豚肉メニューは売り上げ全体の3－5％であったが、豚肉メニューを食べたいという客もいるため、豚肉メニューも平等に扱いたいという思いがあり、それを捨ててまで、ハラール・メニューを置くという選択肢はあり得なかった。そこで豚肉メニューを提供する普通の焼肉店でのハラール・メニュー提供という計画は、暗礁に乗り上げてしまった。

そうした中、筆者は同社の松尾社長から「豚肉を食べている客の隣でハラールの焼肉を食べたいという人はいるだろうか」という質問を受けた。そこで筆者はSNSを通じて知り合いのインドネシア人ムスリム25名ほどに「**豚肉メニューを出す焼肉店で、ハラールの焼肉が提供されたら食べたいと思うか？**」という質問を投げかけてみた。すると筆者に寄せられた回答の中で、「**絶対に行かない**」という意見は2名のみで、その他は「**自分の食べるメニューがハラールなら気にしない**」、「**もちろん食べる**」という意見であった。その結果を松尾社長に伝えたところ、社長は新しく開店する西新の焼肉店舗で、ハラール専用のキッチンやフロアを用意することなく、豚肉メニューとともにハラール・メニューを提供することを決断された。

豚肉メニューを提供するレストランでのハラール・メニューの提供は、ムスリムが多いイスラム諸国では例がない。しかし、非ムスリム諸国においては決して珍しいことではない。実際、アメリカ、ドイツなどではそうしたレストランは珍しくないようである<sup>20</sup>。日本においても、取り組み事例はまだ限られているが全くないわけではない<sup>21</sup>。ムスリムの割合が極端に少ない日本でハラール対応を普及させるためには、豚肉メニューも提供する普通の飲食店がハラール・メニューを提供することがどうしても必要となるというのが筆者の考えである。

「極味や」の社長、松尾氏は、そうした筆者の考え方にも賛同して下さったが、最終的に新店舗で豚肉メニューとともにハラール・メニューを提供することに拘られたのには、もう一つ別の理由があった。それは同氏の「世界平和」への想いであった。同氏は「**俺の夢は世界平和なんだ。でも俺は飯屋だから、**

飯屋にできる世界平和は、民族や宗教に関係なくみんなが一緒に食事ができるところを提供することだと思っている」と信念を語られた。普通の焼肉店で「ハラール焼肉」を提供するという決断の裏には、豚肉メニューとハラール・メニューのどちらかを捨ててしまうのではなく、両方を提供することにこそ世界平和につながる意義があるのだという社長の信念があったのである。

#### 4.2.2 豚肉のメニューを給仕する店員が、ハラールのメニューを給仕することについて

豚肉メニューを扱う店舗におけるハラール・メニューの提供は「極味や」にとっても初めての試みで、幹部スタッフらによってさまざまなことが検討された。その中で、豚肉メニューを給仕する店員が、ハラール・メニューを給仕することの是非についても検討され、筆者も質問を受けた。筆者は、再びSNSを通じて2019年6月7日から17日までインドネシアのムスリムの知り合いたちの意見を聞いてみた。以下、その結果を紹介しておきたい。

集まった意見の中で多かったのは、給仕をする人が誰であるかはその食べ物のハラール性とは無関係だという意見だった。そして調理器具と食器が分けられていれば問題はないとする意見がほとんどであった。例えば「店員は人でしょ。人は皆ハラールで、ハラムなのは豚だけ。」(会社経営をしていて海外によくでかける50代女性スカーフ非着用者の意見)、「僕は構わないと思うよ。大事なのは提供される料理がハラールだってことだから。」(アメリカ留学経験のあるインドネシア人50代男性の意見)、「あくまでも私個人の意見だけど、店員が直接豚と触れ合わないならOKだと思う。だって彼はただお皿を運ぶだけでしょ。」(官僚の妻であるインドネシア人50代女性でスカーフ着用者の意見)、「普通の焼肉を提供する店員がハラールの焼肉を提供することは全然構わないと思う。すべての道具、食材、調理場が完全に分けられていて、食器類と洗い場も分かれていさえすれば。」(社長夫人であるインドネシア在住40代女性スカーフ着用者の意見)、「店員は飲食物のハラール性には関係ない。重要なのは



調理器具が分けられていること。そして材料と調理のプロセスが、ハラールとハラムの原則に抵触していないこと。」（ドイツに長年留学経験のあるインドネシア在住のインドネシア人イスラム研究者40代男性の意見）などである。ちなみに、こうした意見はイスラム学の知識をもつ埼玉県八潮マシジドのムフティの見解にも沿うもので、2019年6月当時の同マシジドのムフティ（パキスタン人）は「仕事であれば問題はない」という見解だったという<sup>22</sup>。

もっとも、ムスリムの考え方は多様で、全てのムスリムが豚肉メニューの提供される店で食事することに抵抗がないわけではない。「調理器具と食器を分けてあれば、事情を知っている自分たちは問題ないけれど、東京オリンピックなどで訪れて看板だけを見て店に入った客は、豚が提供されていると知ると不信感をもつと思う。だから調理器具と食器についての説明を目立つところに掲げておく必要があると思う。あるいは、戒律を厳しく解釈する人は豚肉が提供されていると入りたがらないから、牛肉、鶏肉、マトンだけにする方がよいと思う。」（在日インドネシア大使館勤務の50代女性ムスリム着用者の意見）、「もし場所が同じなら、たとえハラールのラベルがあっても、そこで食べることに不安を感じると思う」（バンドゥン在住インドネシア人50代女性スカーフ非着用者の意見）といった意見もあったことを付け加えておきたい。

また、「店員は、ただ食べ物を客のところに運んでくるだけだから問題ない。」とする日本在住歴5年のインドネシア人男性（現在研究員）も「調理人は別の人であることが望ましい。もし同じ人が豚肉を調理した後にハラール肉を調理する際には、手をきれいに洗わなければならない。もしくはハラール肉を料理する際には使い捨ての手袋を着用すべき。」といった回答を寄せている。ハラール・メニューを扱う際に手袋をしようすることに関しては、アメリカとドバイに永く滞在していたことのあるインドネシア人50代女性（スカーフ着用）も、「そもそも出発点が、ハラールの食事を提供する店員がノン・ハラールの食べ物に接触することを防ぐためだから、使い捨ての手袋とかを使うこともできると思う。」という回答を寄せていて、そうしたことを望む意見も一部に



あることがわかった。

筆者は、SNSを通じて得られた上記の穆斯林たちの意見を日本語に訳してそのまま「極味や」に提供した。そして、豚肉メニューとハラール・メニューを同じ店員が運ぶことについて基本的に問題はないとする意見がほとんどを占めていたこと、そして調理場、洗い場、調理器具、食器を分けていることが重要とする認識は共通して見られるため、それらを徹底して、入店する客にわかりやすい形で情報提供をすることができればよいと思うと伝えた。

このような形で「極味や 西新駅前店」では、「ハラールBBQ」メニューを提供するために必要な「ハラール対応」のあり方を模索しながら準備が進められた。そして、2019年12月には福岡マスジドのアンヌール・イスラーム文化センターから、ハラールの焼肉メニューにも「ハラール認証」を受け、「ハラールBBQ」の提供を開始した。ちなみに「極味や」のハラールの焼肉はすべてセントラルキッチンで使い捨ての手袋をはめてスライスされ、後述するハラールのハンバーグについてもすべて使い捨ての手袋をはめて扱われることになり、ハラール認証を受けるために現地視察を受けた際、全ての店舗の厨房が清潔に保たれ、きれいに整頓され、厨房内の「ハラール対応」が素晴らしいと福岡マスジドのイマームから称賛の言葉をいただいた。現地視察の際に撮られた「極味や」の厨房の写真は、福岡マスジドによるハラール講習会で使用された資料の中で模範的な事例として使用されていた。

#### 4.2.3 豚肉メニューも提供する店舗における食器の使い分けについて

「極味や 西新駅前店」においては、SNSを通じて筆者に寄せられた意見を考慮し、2019年12月末から、ハラール・メニューにおいては、専用の食器を使用する方法でハラール・メニューの提供が開始されていた。しかし、2020年3月以降のコロナウィルス感染症の拡大によって、インバウンドの穆斯林観光客の客足が途絶え、ハラール・メニューの提供は中止を余儀なくされた。再開の目処については、以前使用していたハラール専用の食器が錆びて使用でき

なくなったこと、食器を分けると煩雑になりすぎる、単品しか注文しない客もあり客単価が低い等の理由で、ハラール・メニューの提供再開は難しいとのことであった。ただ、もし食器が共通で構わないのであれば（必要な人には紙皿・紙コップを用意する）、最低限の客単価を見込めるセットメニューだけならハラール・メニューの提供も可能であるとの見解であった。実際に、ハラール専用の皿が足りなくなった際に、紙皿を用意したら、一般メニュー用の皿でいいという客がいたという経験も店側にはあったそうである。

そこで2020年9月半ば、筆者は地域のムスリムのリーダーたちに店側の事情を話し、相談してみることにした。すると、彼らが普段利用しているファミリーレストランや大学生協などでも豚肉メニューの提供もあるが、食器は特に分けられてはいないのでそれと同じであるから構わないという意見も複数出てきた。またイスラム法学的にも水でよく洗えば食器を浄化できるから問題はないとする福岡マシジドのイマームからの了解も得られたので、現在、食器共有の方向（\*ただし、希望者には紙皿・紙コップを提供する）で、ハラール・メニュー再開に向けて準備をさせていただいているところである。

食器を使い分けることは確かに理想的かもしれないが、店側の負担が大きすぎて現実的でないことも確かである。たとえ高級ホテルに宿泊しても、レストランで食器が分けられていることはまずない。「人助け」のために安価にハラール・メニューを提供しようとしてくださるごく普通のレストランにだけ厳しい要求をすることは合理的ではないだろう。店側、地域のムスリム、双方が納得できる持続可能な「ハラール対応」のあり方を模索する必要性を再認識した次第である。

#### 4.3 「黒毛和牛ハンバーグ」のハラール対応

「極味や」は、もつ鍋のハラール対応、焼肉のハラール対応を行った後、同社の看板商品「黒毛和牛ハンバーグ」のハラール対応にも取り組んだ。

#### 4.3.1 セントラルキッチン製造の「ハラール・ハンバーグ」に「ハラール認証」を取得

通常、ハンバーグの製造には、肉をミンチにする機械と捏ねる機械が使用されるが、「ハラール対応」を行うにあたってハラール専用の機械が必要かどうか、筆者は社長から質問を受けた。その問題に回答するため、筆者は大塚マスジドのクレイシ氏に意見を求めた。同氏によれば、きれいに洗えば非ハラール用の機械をハラール用に使用することもできるが、販売目的であれば、疑念をもたれないようハラール専用の機械を使用すべきとのことであった。その回答を社長に伝えたところ、機械はかなり高額であるためショックを受けられていたが、ムスリムの人たちにも美味しい「黒毛和牛ハンバーグ」を味わってもらいたいという思いから、ハラール専用の機械を購入されることを決定して下さった。

同社のレストランで提供されているハンバーグは、すべて同社のセントラル・キッチンで製造されたもので、福岡マスジドのアンヌール・イスラーム文化センターによって原材料に関する書類のチェックとセントラル・キッチンの現地視察(2019年11月18日)を経て、12月4日「ハラールもつ鍋」「ハラールBBQ」とともに「ハラール認証」を受けている。

#### 4.3.2 「ハラール・ハンバーグ」メニューについて店舗毎に「ハラール認証」を取得

かくして無事「ハラール・ハンバーグ」が完成し、「100%ハラール黒毛和牛ハンバーグ」として「ハラール認証」を取得することができた。しかし、「100%ハラール黒毛和牛ハンバーグ」を「ハラール・メニュー」として店舗で提供するにあたっては、各店舗の厨房の状況と調理方法について改めて現地視察によって確認してもらう必要があった。メニューに対する「ハラール認証」でなければ、厨房での扱い方や焼き方について疑念を持つムスリムたちには受け入れられないかも知れないからだ。

そこで、改めて福岡マスジドのイマーム・ヌルディン氏に二つのハンバーグ店舗の視察をお願いした。2020年2月4日に博多パルコ店、同月7日に博多店の視察をしていただいたが、その直後、コロナウイルス問題が深刻化したため、福岡マスジドの活動が停止してしまい、すぐに「ハラール認証」を発行してもらうことは叶わなかった。そして約半年後の2020年8月13日ようやく「ハラール認証」を発行してもらうことができ、博多店と博多パルコ店においては、福岡マスジドからハラール認証を所得した「ハラール・メニュー」として「ハラール黒毛和牛ハンバーグ」を提供することが可能となった。

一方、大阪の「極味や なんば店」と東京の「極味や 渋谷パルコ店」については、コロナウイルス問題による外出自粛のため、イマームに現地視察をお願いすることが叶わず、未だメニューに対して「ハラール認証」を取得することできていない。また東京の「極味や 渋谷パルコ店」については、各自が石のプレートで焼くスタイルの他のハンバーグ店舗とは異なり、客席前に横長に設置された長さ数メートルの鉄板を使用して焼くスタイルをとっているため、非ハラールのハンバーグを焼く鉄板と同じ鉄板を使用する場合には「ハラール認証」が取得できないということが判明した。ただ実際には、「極味や 渋谷パルコ店」も含めハンバーグ店では豚肉メニューは一切扱っていないため、他に選択肢がなければ、同じ鉄板でも気にしないというムスリムの声も多かった。しかし、非ハラールのハンバーグと同じ鉄板で焼くことは受け入れ難いというムスリムも存在する。そこで最終的に考案されたのが、通常の鉄板の上にもう一つハラール専用のステンレス製の鉄板を重ねてその上で焼いてもらう方法であった。特別にハラール専用の鉄板を用意するのは費用も手間もかかるため、かなり悩まれたようであるが、ムスリムのお客様に安心して喜んで食事をしていただきたいという思いで、専用の鉄板を使用することを決断して下さった。

部外者は、店舗で提供するハンバーグをすべてハラール・ハンバーグにすれば、分ける必要がなくなるので問題は解決するはずだと考えてしまいがちだが、すべてのハンバーグをハラールにするとコストが高くなる他（ハラール肉の

生産業者も「ハラール認証」取得のために高い費用を支払っているため、それがハラール肉の価格に反映されている。)、ハラール和牛肉は数量が限られていることから安定供給も保証されないため、無理であるとのことである。ちなみに、現在博多にある二つの「極味や」ハンバーグ店舗では、「人助けのため」という考え方から、原価の高いハラール肉を使用して作られたハラールの黒毛和牛ハンバーグも非ハラールのハンバーグと同じ価格で提供されている。

## 5 福岡マスジドによる「ハラール認証」無料発行の試み

「極味や」が「ハラール対応」を行ったメニューに対して、2019年12月福岡マスジド アンヌール・イスラーム文化センターは「ハラール認証」を無料で発行して下さった。以下、その経緯と意義について触れておきたい。

### 5.1 「ハラール認証」発行に至った経緯

福岡マスジド アンヌール・イスラーム文化センターが「ハラール認証」を発行したのは「極味や」のハラール・メニューが初めてである。2019年10月初め、筆者は、「極味や」の松尾社長から「どこかハラール認証を出してくれないだろうか」という相談を受け、2019年10月7日、これまでハラール認証を発行してきた実績を持つ大塚マスジドのハラール認証発行責任者であり事務局長クレイシ氏に店舗の業態とメニューの概要を説明し、「ハラール認証」を取得できる可能性があるかどうかを確認してみた。同氏によれば、豚肉を扱わない店舗で提供されている「ハラールもつ鍋」だけでなく、豚肉メニューを扱う店舗で提供される「ハラール焼肉」メニューに対しても、条件さえ満たせば「ハラール認証」を発行できる可能性が十分あるとのことであった。

そしてその直後、クレイシ氏が別件で福岡に来られる機会があったので、「極味や」の現地視察をお願いすると快諾して下さいました。現地視察においては使用する食材、調味料をチェックして頂いた後、冷蔵庫の中にハラール食材専

用の棚を設けて明確に区別すること、ハラール用グラス（ソフトドリンク用）を非ハラール用と異なる形状のものにして明確に区別すること、ハラール専用の調理器具を保管する場所を他のものと明確に区分すること等の助言を受けた。また焼肉店舗については、ハラール・メニューを注文する客とそれ以外の客をできれば襖などの仕切りを使用して分けること、電子レンジもハラール専用のものを準備すべき等、貴重な助言を頂いた。

「ハラール認証」の申請については、すでに現地視察をしていただいた大塚マスジドに申請する選択肢もあったが、近隣の福岡マスジドに「ハラール認証」を発行してもらうことが可能であれば、その方が望ましいと判断し、打診を試みた。すると「ハラール認証のための条件を満たしていれば、無料でハラール認証を発行しましょう」と快諾の返事を頂くことができた。その後、原材料に関する必要書類の提出、各店舗の現地視察、福岡マスジドでのハラール講習会の受講を経て、12月4日、無事「ハラール認証」を発行してもらうことが出来た。

## 5.2 「ハラール認証」無料発行の意味

福岡マスジドは、「極味や」のハラール・メニューに対する「ハラール認証」の発行に先立ち、同マスジドのFaceBook上で、同マスジドが「ハラール認証」を無料発行すること、そして他の日本国内のマスジドにもそれに続くよう呼びかける内容の声明文を、英語・アラビア語・日本語・インドネシア語の四か国語で公開した。その声明文に、福岡マスジドが「ハラール認証」を無料発行された理由が書かれているので、以下、ここにその内容の要旨を紹介しておきたい。

福岡マスジドが2019年12月19日付で発行した“Issue of Halal Certification in Japan（「日本におけるハラール認証の発行」）」と題する声明文<sup>23</sup>には、まず現在の日本における「ハラール認証」の発行をめぐる問題点が指摘されている。一つ目の指摘は、「ハラール認証」の発行が、その宗教的な目的とはかけ離れ

た商業的転換を遂げたことによって、ハラール商品の価格が著しく上昇し、最終的にムスリム消費者たちがその総費用を支払うことになるため、マイナス面が出てきているということである。そして二つ目の指摘は、一部の非ムスリムたちが、ハラールの食事に関する宗教相談を有料で提供することをお金を稼ぐ手段にしてしまっているということである。そもそもハラールとハラムの食物に関する相談を提供することは全能のアッラーを代表する法的なファトワーであり、いかにあろうとも非ムスリムによって発行されるべきではなく、容認されるべきではないと述べられている。そして福岡マスジドはこうした現状に鑑み、商品価格をハラール認証の発行後も変更しないことを条件に、国内および輸出市場向けにハラール認証を無料発行するとし、日本国内の他のイスラム組織に対しても福岡マスジドの例に従うことを呼びかけている。

以上が福岡マスジドによるハラール認証の無料発行の背景、ならびにその意図である。今回の「極味や」のハラール・メニューに対する福岡マスジドによる「ハラール認証」の無料発行は、ここ10年くらいの間に日本国内においても普及してきた商業主義的な「ハラール認証」ビジネスのあり方に一石を投じるものであるが、今後、福岡マスジドの例に従う組織が出てくるかどうかはまだ分からない。ただ一つ言えることは、認証を発行するためには専門知識を有する担当者が書類に目を通したり、現場へ視察に出かける旅費等も必要となるため、もし福岡マスジドが行ったような形で無料で実施していくのであれば、実際に動く人たちの負担に対して最低限の費用が賄われる仕組みがムスリムコミュニティなどによって整えられるとよいのかも知れない。

## 6 グローバル化時代の「ハラール対応」のあり方

### 6.1 迎え入れる側、迎えられる側の相互の歩み寄りの必要性

グローバル化時代、イスラム諸国から観光客や労働者として日本を訪れるムスリムたちの数もますます増加しており、彼らを迎え入れるために彼らの食の



タブーに配慮したサービスを整えていくことがこれまで以上に日本社会に求められている。近年、東南アジア、中東、南アジアなどのイスラム諸国だけでなく、世界的にもハラール認証制度が普及し、日本においても一昔前に比べ「ハラール性」に敏感なムスリムの数は明らかに増加してきている。しかしながら、「ハラール対応」に関してムスリムたちの出身国と同様の基準を日本で適用することは、とりわけムスリム人口が極端に少ない地方都市においては不可能である。今後、ハラール対応を日本社会で普及させるためには、迎える側の努力もさることながら、迎えられる側も迎える側の事情を理解し、相互に歩み寄ることが必要であると考えられる。

イスラム教徒が多数派の国においては、豚肉メニューを提供する飲食店における「ハラール・メニュー」の提供は考えられないことかもしれないし、実際、豚肉メニューを提供する店では「ハラール・メニュー」を出してはいけなくとする考え方のムスリムもいる。そして、そうした考え方をそのまま日本に持ち込み、飲食店側に指導している非ムスリムのコンサルタントも実際に存在している。しかし、ムスリムが極端に少ない非イスラム国においては、豚肉メニューも提供する普通の飲食店による「ムスリム対応」「ハラール対応」の取り組みがない限り、「ムスリム対応」「ハラール対応」が社会に広まらないことは明らかなだ。

一都市に1－2軒のハラール・レストランがあればそれで十分だ、とする意見もあるが、それは生活・旅行するムスリムたちの意見ではない。すぐに食事がしたい場合に遠くのレストランまで出かけることは無理である。マイノリティであるムスリムたちにとって住みやすい社会にするには、ごく普通の飲食店による「ムスリム対応」「ハラール対応」の取り組みが欠かせない。

「極味や」のハラール対応をサポートしていた筆者の元には、2019年12月下旬、豚肉メニューを提供するレストランにハラール食材を納入すると、その食材の「ハラール認証」が剥奪されるかもしれないからやめるべきだとする意見が非ムスリムのハラール・コンサルタントから寄せられた。ちなみにこの問題については、インドネシア宗教省の下に設置されている「ハラール商品保証機



構(BPJPH)」のスコソ長官に2019年12月23日に筆者が直接質問し、そのような事実はないという回答を得て関係者に情報共有することで解決したが、当初、そうした不確かな情報が関係者を大きな不安に陥れたことは言うまでもない。そもそも現在では日本国内でもかなりの数の大学生協やJICA九州などにおいてもハラールメニューが提供されているが、そこでは豚肉メニューも当然提供されている。そこに納入する業者のハラール認証が剥奪されては大変な事であり、そんなことはあってはならない。一部のイスラム諸国の厳しい基準をもとに勝手に付渡し、その適用のあり方について確認することなく関係者を不安に陥れるような情報が流されることで、せっかく「ハラール認証」を取得した商品の流通が妨げられ、普通の飲食店による「ハラール対応」「ムスリム対応」の取り組みを阻害する要因となっているのであれば非常に残念なことである。

## 6.2 豚肉メニューを提供する飲食店で「ハラール・メニュー」を出すことがイスラム法的に合法であることを理解する必要性

イスラム圏においては、豚肉メニューを提供する飲食店で「ハラール・メニュー」をわざわざ提供することはないが、ムスリムがマイノリティである非イスラム圏においては、それなしには「ハラール対応」は広まらないこと、そして、その方法がイスラム法学の見地からも許されていることを関係者が理解することが重要である。日本の食品製造業関係者、物流関係者、飲食業関係者、そしてムスリム消費者、非ムスリムのハラール・コンサルタントたちによる理解が不可欠である。ムスリムたちの中には、近年になって「ハラール性」に敏感になった者も少なくないが、そうしたムスリムたちもまた、ハラール専用キッチンを持たない一般の飲食店が「ハラール対応」をすることが、預言者のハディースに基づいてイスラム法的に合法であることを理解することが重要である。

今回、「極味や」のハラール・メニューに対して「ハラール認証」を取得できるかどうか福岡マスジドのイマーム・ヌルディン氏に質問した際、同氏は「真

正ハディース（預言者の言行録）<sup>24</sup>」に基づいてそれが許されていることを強調された。また北九州市内の某製菓会社から「ハラール対応」について筆者が質問を受けた際に、イスラミック・センター・ジャパン元理事でイスラム法学の専門家であるDr. Salim Rahman Han氏に意見を伺った際にも同様の内容のハディースについての言及があった。

それは、豚肉メニューやアルコールを提供する普通の飲食店であっても、条件を満たすメニューに対しては「ハラール認証」を発行することが可能であり、お菓子を製造するラインの機械が非常に高価でハラール専用の機械を新調することが現実的でない場合には、非ハラールのラインで使用されていた機械をしっかりと洗浄さえすればハラール製品を製造するために使用可能であると判断する根拠として示されたものである。以下、ここにそのハディース<sup>25</sup>を紹介しておきたい。

預言者ムハンマド (saws) は言われました。：

アブー・サアラバ・アルホシャーニー (ra) によると、私は預言者 (saws) のところに行き、尋ねた。「アッラーの預言者様 (saws) ！ 私たちは聖典の人々（キリスト教とユダヤ教）の土地に住んでいて、私たちは彼らの道具で食事をします。そこには狩猟場があります。私は弓と訓練された猟犬と未訓練の猟犬で狩りをしています。」預言者 (saws) は言われた。「聖典の人々の土地に住んでいるということについては、他に方法がない限り、彼らの道具で食べるべきではありません。その場合、道具をよく洗ってから、それらで食べなさい。あなたが、彼らの狩猟地にいることについては、あなたが弓矢で何かを狩るときや食べるときにアッラーの御名を唱えなさい。訓練された猟犬で何かを狩るなら、猟犬を放つときや食べるときにアッラーの御名を唱えなさい。訓練を受けていない猟犬が狩りをして、獲物が生きているならば、それを屠殺すれば食べることができます。」（サヒーフ・アルブハーリー：5496）。

現在、日本でも「ハラール対応」に関する書籍がいくつか出版されていて、その中には「理想のハラール対応キッチン」として、キッチンのスペースをハラール用と非ハラール用に分けたイラストが描かれているものもあるが、スペース・コスト面からほとんどの飲食店では非現実的なことであり、そうしたイラストは、「ハラール対応」にこれから取り組もうかと思う飲食店関係者に、「ハラール対応」は難しいものだ、うちには到底無理だ、関係ないと思わせてしまいかねない。実際には、非ハラール用とハラール用に同じキッチンを使用したとしても、冷凍庫、冷蔵庫の棚をハラール専用と非ハラール専用にきちんと区分し、ハラール専用の調理器具を使えば、メニューに対して「ハラール認証」さえ取得することが可能である。そうしたことが、今回の「極味や」による「ハラール対応」の取り組みをサポートする中で見えてきた。

また「ハラール対応」に取り組む際に、ハラール専用の機械を購入することが高額で困難な場合には、きちんと洗浄して使用することも可能である。実際、「ハラール屠畜」を行っているある会社の事例として、週に一度、前日きれいに洗浄された機械を使用して朝一番にハラール屠畜を行ない、その後続けて非ハラールの屠畜を行うという方法で余計な費用と手間を省くという方法を取っているとの話をDr. Salim氏は紹介して下さいました。そして物流に関しても、洗浄することでリユース可能なプラスチック容器の中にハラール肉を入れることで、非ハラールの肉と同じトラックやコンテナで運搬することがイスラム法的に許されているとのことである。実際、そうした方法についてはUAEなどのハラール認証団体も認めているところで、相互認証制度の下にそうした方法で輸送されたハラール肉がイスラム諸国へ輸出されているとのことである。こうした情報は、今後、「ハラール対応」を余計なコストをかけずに社会に普及させていくために、さまざまな業界において共有されていくべき情報であろう。ハラール専用のトラックやコンテナでなければハラール商品が運搬できないとなれば、「ハラール対応」など社会に広がるはずなどない。日本国内でハ

ルールとされているという意味をもつ「ローカルハラール」という用語について、「ハラールの概念を捻じ曲げる行為と解され、かえって、よくない結果を招くように思う」とする意見もある（並河 2018：271）ようだが、商業主義で発展したマレーシアの厳格なハラール規格を絶対視し、ローカルな事情を無視することは、その地域で生活するムスリムの利害に反するというのが筆者の意見である。緩い基準で認証を出していることについても、本来のイスラム法の解釈に立ち戻り、企業やレストランに不必要な負担を懸けないように配慮した結果であり、決して並河氏が言うような「経費等を稼ぐために甘くなりがち」ということではないと筆者は考えている。

## 7 おわりに

本稿では、福岡市内で「ハラール対応」に積極的に取り組まれている飲食店「極味や」の事例を取り上げ、ムスリム人口が少ない日本社会、とりわけ地方都市における「ハラール対応」のあり方について、その現状と課題を考察し、日本社会において実行可能な「ハラール対応」のあり方を考えてみた。

ムスリムがマイノリティである日本においては、ムスリムの考え方の多様性に応じて、さまざまなレベルの「ハラール対応」があるべきで、そうでなければ「ハラール対応」は社会に広まらない。各飲食店が可能なことを少しずつ行えばムスリムたちは随分助かる。そうした理解を社会全体で共有していくことが重要である。ムスリムの客がやってきた時に豚肉を鶏肉などに替えてあげる、肉を卵や魚介類に替えてあげる、油についてはラードは使用しないようにする等の対応をすれば、それだけでも十分に役に立つ「ムスリム対応」であり、助かると感じるムスリムは多いのである。そのレベルの「ムスリム対応」であれば、それ程難しいことではないだろう。

その上で、さらに余力があれば、ハラール肉を冷凍庫に常備しておいて、ハラール肉が使用できる、他の肉を揚げた油は使用しない、ポークエキスの入っ

た調味料や酒を使用しないなど、より高いレベルの「ハラール対応」ができれば、「ハラール認証」などなくてもほとんどのムスリムが食べたいと思うはずだ。そして、どのお店がどのレベルの「ハラール対応」が可能なのか、そうした情報を見える化する仕組みを作ることも今後の課題となるだろう。

ハラール専用のキッチンを装備した、ごく少数のハラール専用のレストランだけが「ハラール対応」「ムスリム対応」をするだけでは、ムスリムたちが日々直面している食の面での不自由さを解消することはできない。ごく普通の飲食店に、できることを少しずつ取り組む姿勢をもっていただくことが重要であると感じている。ムスリムをごく限られたハラール専用的高级レストランに隔離することは多文化共生社会を目指す上でも好ましいことではないだろう。「ハラール対応」について学ぶことを異文化理解のきっかけとし、さまざまなレベルの「ムスリム対応」があるということ、ムスリムの考え方には幅があり多様であるということを理解したい。そうした理解を社会に広めていくことでイスラムやムスリムに対するステレオタイプな見方や誤解を解き、世界平和へと繋げていきたいものである。

– 30 –





【注】

- 1 ここでいう「日本人ムスリム」は、必ずしも民族的な意味での日本人ではなく、来日後、日本国籍を取ったムスリムとその子孫も多く含まれていると考えられる。
- 2 <https://www.pewforum.org/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/> を参照。
- 3 「ハラール屠畜」については以下のサイトに詳しい。  
<https://www.islamreligion.com/jp/articles/313/>（2020年8月22日最終アクセス）
- 4 同プロジェクトでは、筆者が中心となり、現代ビジネス学部の英語教員（日高俊夫教授 ニコラス・ケンプ教授、國崎倫准教授、ジェフリー・リー・ウィリアム准教授）の協力を得ながら活動を実施してきた。英語のネイティブ教員の方々には店舗のポリシーの英語訳等のネイティブ・チェックをお願いした他、國崎倫准教授にはゼミ生とともに九州国際大学内の西部食堂のメニューの英語訳を行っていただいた。日高俊夫教授には、活動のコーディネートにもご協力いただいた。この場を借りて、お礼を申し上げる次第である。
- 5 「ムスリム対応」については、阿良田麻里子、『食のハラール入門—今日からできるムスリム対応』（講談社、2018年）がわかりやすく、詳細によくまとめられている。
- 6 インドネシアは世界第4位の人口規模を有する東南アジアの大国で、人口2億6千万人の9割近く、2億3千万人がムスリムで、イスラム教徒の数が世界で最も多い国である。店田氏の推定によれば、2018年の時点で、日本在住の外国人ムスリムの数は、約15万3千人であるが、そのうち出身国別のムスリム人口で最も多いのがインドネシア人で約4万5240人（うち、永住者は5502人）、2番目に多いのはパキスタン人で約1万5千人、3番目がフィリピン人、4番目がバングラディシュ人でそれぞれ1万3千人程度、5番目がマレーシア人で約6千人、6番目はトルコ人で約5千人、以下、インド、タイ、イラン人が4千人台と続いている。店田（2019）p.256
- 7 dalamislam.com, “7 Akibat Makan Makanan Haram dalam Islam”  
<https://dalamislam.com/makanan-dan-minuman/makanan-haram/akibat-makan-makanan-haram>（2020年8月30日最終アクセス）
- 8 通常の調理器具をハラール・メニューに使用する際には、水できれいに洗浄すれば良い。犬の唾液がついた食器については、水で3回洗浄した後に砂で洗ったとするハディースがあるが、豚肉など他のものについては不要である。2020年2月22日、イスラミック・センター・ジャパン元理事でイスラム法学者であるDr. Salim Rahman Hanへのインタビューによる。
- 9 インドネシアでは、1976年から保健省のもとで豚由来の成分が含まれているものには豚のイラストをラベルに表示することが定められていた。そして1989年以降、インドネシア・ウラマー評議会（MUI）の下に設置されたMUI LPPOM（Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia=インドネシア・ウラマー評議会 食品・薬品・化粧品検査機関）が、宗教省から権限を委任される形で、ハラール性の監査を行い、ファトワーを出し、ハラール認証を発行するという機能を果たしてきた。しかし、2014年に「ハラール製品保証法」が制定され、2019年10月17日以降、（ハラール認証を発行する権限は、ハラール認証を発行する権限は、それまでのLPPOM MUIから宗教省の下に新たに設置されたBPJPH（ハラール製品保証実施機構）へと移行している。<https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20191017145111-92-440390/sejarah-sertifikasi-halal-dari-label-babi-sampai-mui> “Sejarah Sertifikasi Halal, dari Label Babi Sampai MUI”, CNN Indonesia | Kamis, 17/10/2019 17:07 WIB（2020年8月20日最終アクセス）  
Hayyun Durrotul Faridah（2019）, “Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan,



dan Implementasi (Halal Certification in Indonesia: History, Development, and Implementation), "Journal of Halal Product and Research 2(2)d, 68-78.

インドネシアの近年のハラール認証制度については以下のサイトに解説されている。

阿良田麻里子「インドネシアのハラール認証最新事情」(前編)(後編)

ガストロノミー—食と未来を考える—(2020年9月25日最終アクセス)

<http://www.gastronomia.jp/2018/10/1306/>

<http://www.gastronomia.jp/2018/11/1315/>

- 10 一般社団法人 ハラル・ジャパン協会のウェブサイトでは、宗教法人 日本ムスリム協会、宗教法人 イスラミックセンター・ジャパン、NPO法人 日本ハラール協会、マレーシア ハラル コーポレーション株式会社、NPO法人日本アジアハラール協会、教徒ハラール評議会、宗教法人 日本イスラーム文化センター／マスジド大塚、ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会、一般社団法人 日本ハラール ユニット協会の9つを挙げている。  
<https://jhba.jp/halal/organ/> (2020年5月10日最終アクセス)

上記の9つに加えて、2019年12月に福岡マスジド アンヌール・イスラーム文化センターも「ハラール認証」の発行を開始したので、同センター10番目の「ハラール認証」機関と数えることが可能である。ちなみに東京豊島区の大塚マスジドのクレイ氏事務局長は、主要なハラール認証団体の数については10程度で、公式には7つであると述べている。(2020年3月16日、メッセージを通じての筆者からの質問に対する回答。)

- 11 ハラール・コンサルタントを行っているある団体が出版している飲食店向けのハラール対応に関する書籍には、多くの誤りが見いだされる。同書ではイースト菌が使用されたパンをハラムであるとする記述が複数箇所見いだされる。ちなみに、イーストフードの中にはハラムとされるものもあるが、イースト菌自体はイスラム諸国でも普通に使用されているもので、日本国内にもイースト菌を使用してハラール認証を取得しているパンを販売しているメーカーもある。乳化剤についても、大豆由来のものであればハラールである。その他、「微量のアルコール成分を含むので、酢の使用は避けた方がいいでしょう」といった記述もあるが、原材料にアルコール成分を含まない本醸造の酢は基本的にハラールと認識されている。このようなレシピ本を手にしたら、本来なら作れる料理も作れなくなってしまうことが危惧される。
- 12 イスラム諸国のハラール認証団体は遺伝子組み換え作物を基本的にハラールとして扱っている。遺伝子組み換え作物のハラール性に関しては、以下のサイトを参照されたい。  
Mohd Izhar Ariff et.al. "Genetic modified organisms (GMOs) from the perspective of science and Maqasid Shari'ah," August 2018, International Journal of Civil Engineering and Technology 9(8):1381-1393.  
[http://www.iaeme.com/MasterAdmin/Journal\\_uploads/IJCIET/VOLUME\\_9\\_ISSUE\\_8/IJCIET\\_09\\_08\\_139.pdf](http://www.iaeme.com/MasterAdmin/Journal_uploads/IJCIET/VOLUME_9_ISSUE_8/IJCIET_09_08_139.pdf) (2020年8月30日最終アクセス)
- ちなみに下記のジェトロの文献によれば、インドネシアではラベリングにおいて「食品にGMO(遺伝子組換え原料)が含まれる場合、その旨を明らかにすること。」(p.40)が必要であることが記述されている。またUAEについても「非ハラール食品」とされる遺伝子組み換え食品は「禁止されている種の遺伝子が1つ、または複数組み換えられたものや禁止されている種が1つでも入っているすべての食品」(p.42)と記述されており、すべての遺伝子組み換え原料が非ハラールではないことが読み取れる。
- 「農林水産省補助事業 主要国におけるハラール関連制度・市場動向～農林水産物・食品の輸出に向けて～」(PDF)日本貿易振興機構(ジェトロ)イスタンブール事務所・クアラ

ンポール事務所・ジャカルタ事務所・シンガポール事務所・ドバイ事務所・リヤド事務所・農林水産・食品部農林水産・食品課，2016年3月。

一方、以下の並河の文献においては、「遺伝子組み換え食品（GMF：Genetically Modified Food）、遺伝子組み換え生物（GMOs：Genetically Modified Organizations（ママ））、およびその生産物から生産されたものを含む食品・飲料（GMF）はハラールではない。遺伝子組み換え作物から作られた加工食品はハラールでないことになる。」（p.24）と書かれており、根拠となる資料も示されていない。事実関係の確認が必要である。

並河良一『ハラール製品－対応マニュアル 商品企画から認証マーク、製造、管理、販売まで－』蒼天社出版，2019。

- 13 2014年には、オーストラリアにおいて、ハラール認証のために一般の消費者が余分に費用を支払うことは問題だとしてハラール・ボイコット運動が起きたことがオーストラリアのABCニュースによって報じられている。当時、同時にハラール認証取得のために支払う費用がテロ活動に使用されているとする非難がハラール認証を取得した企業に寄せられたが、それは根拠のない誹謗中傷であると報じられている。

(<https://www.abc.net.au/news/2014-11-20/campaign-to-boycott-halal-food-gains-momentum-in-australia/5907844?nw=0>)

ハラール商品に対するボイコット運動の背景には、認証取得にコストがかかるという問題の他に、イスラム式の屠畜が残忍だとする見方があげられるが、イギリスの『The Week』紙は、2019年4月、ムスリムの権威によれば、人道的な屠畜方法であるとされていると報じている。（<https://www.theweek.co.uk/58447/halal-meat-what-does-it-involve-and-is-it-cruel-to-animals>）そして、イスラム式の屠畜方法については、動物に全く痛みを感じさせないやり方であることを証明する研究もドイツの大学から発表されているとのことである。

- 14 「極味や」に対してのコンサルティング料は特別に無料で行われたが、常に無料であるわけではない。またコンサルティングを受けた飲食店は、S氏のハラールレストラン専門のウェブサイトに掲載されるために月々かなりの額の広告料を支払い続けている。

- 15 福岡マスジドからハラール認証を取得するのに先立ち、2019年10月17日、別件で来福された大塚マスジドのクレイシ事務局長に「極味や 西新店」と「極味や 西新駅前店」の厨房を無料でチェックしていただいた。その際、同氏から、いくつかの重要なアドバイスをいただいた。この場を借りて同氏に改めて深くお礼を申し上げる次第である。

- 16 2020年8月23日、「極味や 西新店」の上原店長へのインタビュー。

- 17 2019年4月9日、ハラール対応について考えるため福岡在住の市民有志が集まり、筆者も出席していた時の出来事であった。

- 18 「極味や」の「人助け」は口先だけのことではない。「極味や」では、社長の意向により、子供の日と、クリスマスイブは店舗に児童養護施設の子供達を無料で招待する活動を長年にわたり続けられ、福岡市や北九州市の児童養護施設協議会や母子福祉協会などから表彰状を授与されている。また年末はホームレスの人たちへの蕎麦配りと、炊き出しに参加し、焼肉を提供されている。ちなみに2020年はコロナウィルスの影響で招待できず、お肉を送られたとのことである。

- 19 一連の経緯に関しては、2020年4月10日、「株式会社わっはっは」代表取締役 松尾和幸氏への電話インタビューによる。

- 20 2020年6月20日、インドネシア、南スラウェシのインドネシア・ウラマー評議会、ハラール製品研究・政策提言センター（PUSJIHAL）会長のWaspada Santing氏主催のオン

ライン・セミナー「ハラール製品の加速化」に講演者として招かれ、筆者が日本におけるハラール対応の現状について、豚肉を提供するレストランにおけるハラール・メニュー提供の事例を話したところ、同じく当日の3名の講演者の一人であった米国ワシントンDCのインドネシア共和国大使館アタッシェProf.Poppy Rufaidah氏が、アメリカにも同様のレストランがあるという情報を提供した。またドイツにおける状況については、ドイツに息子家族が暮らし、頻繁にドイツを訪れているインドネシア人の友人Tatat Rahmita氏の情報による。

- 21 株式会社A-Transglobal logistics Japan取締役の橋本哲史氏によれば、かつて某認証団体が羽田空港内のカレー店が提供するハラールのカレー・メニューに対してハラール認証を発行していたようである。そしてこの店が店頭のサインボードに英語で「friendly Halal shop」、日本語で「フレンドリーハラール認証店」と表記していたので、その情報を橋本氏がマレーシア人ムスリムに共有されたところ、ポークカレーやアルコールを提供する店がハラール認証店を名乗るのはおかしい、豚肉メニューやビールを提供する店が「Halal shop (ハラール店)」を名乗ることはマレーシアではあり得ないとの反応があったとのことである。(2020年8月30日、橋本氏にメールを通じて情報提供いただいた。)

これはお店の広告の仕方に問題があり、「ハラール認証」が「メニュー」ではなく「店舗」に対するものであると勘違いさせたことが原因である。

豚肉メニューを扱っている店がハラール・メニューを扱っている事自体は何ら問題にならない。その事例として別府市にある「一刀竜」というとんこつラーメン店が挙げられる。同店舗は豚骨ラーメンが売りだが、そこで提供される海鮮ベースの「ハラール・ラーメン」は別府マスジドからハラール認証を受けており、ムスリム客に好評である。「ハラール・メニュー」としての提供の事例はまだ限られているが、一般の居酒屋などで、ムスリムがその場で豚肉などの食材を他の食材に変更してもらうよう交渉することでムスリム対応をもらっている例は日常的に見られる。

- 22 東京在住のパキスタン人ムスリム Abdul Aziz氏にお願いし、2019年6月7日に八潮マスジドにてインタビューをしていただいた。
- 23 Fukuoka Masjid Al-Nour Islamic CenterのFaceBook上に公開されている。<https://www.facebook.com/FukuokaMasjid/photos/a.226815900695542/2778735458836894>
- 24 「真正ハディース」とは、ハディース(預言者の言行録)の中でも伝承者の系譜が明らかで最も信頼度が高いと分類されているハディースのことを指す。
- 25 Dr. Salim Rahman Han氏から2020年8月22日、Eメールを通じて提供頂いた。

## 【参考文献】

### <日本語文献>

- アフマド前野(2016).「国際理解促進セミナー『イスラームにおける食事とハラール認証』2016年6月30日 於：札幌市教育文化会館」『HOPPOUKEN 2016AUTUMN』177, 54-55.
- 阿良田麻里子(2018).『食のハラール入門—今日からできるムスリム対応』講談社.
- 店田廣文(2019).「世界と日本のムスリム人口 2018年」『人間科学研究』32(2), 253-262.
- 並河良一(2019).『ハラール製品—対応マニュアル 商品企画から認証マーク、製造、管理、販売まで—』蒼天社出版.
- 日本貿易振興機構(ジェトロ)イスタンブール事務所・クアラルンプール事務所・ジャカルタ事務所・シンガポール事務所・ドバイ事務所・リヤド事務所・農林水産・食品部農林水産・食品課「農林水産省補助事業 主要国におけるハラール関連制度・市場動向～農林水産

物・食品の輸出に向けて～」(PDF) 2016年3月.

#### <外国語文献>

- Hayyun Durrotul Faridah (2019). “Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi (Halal Certification in Indonesia: History, Development, and Implementation),” *Journal of Halal Product and Research* 2(2)d, 68-78.
- Mohd Izhar Ariff et.al. “Genetic modified organisms (GMOs) from the perspective of science and Maqasid Shari’ah,” August 2018, *International Journal of Civil Engineering and Technology* 9(8):1381-1393.  
[http://www.iaeme.com/MasterAdmin/Journal\\_uploads/IJCIET/VOLUME\\_9\\_ISSUE\\_8/IJCIET\\_09\\_08\\_139.pdf](http://www.iaeme.com/MasterAdmin/Journal_uploads/IJCIET/VOLUME_9_ISSUE_8/IJCIET_09_08_139.pdf) (2020年8月30日最終アクセス)

#### <インターネット資料>

- dalamislam.com, “7 Akibat Makan Makanan Haram dalam Islam (「イスラムにおいてハラムの食べ物を食べることの7つの結果」)”  
<https://dalamislam.com/makanan-dan-minuman/makanan-haram/akibat-makan-makanan-haram> (2020年8月30日最終アクセス)
- Fukuoka Masjid Al-Nour Islamic Center, “Issue of Halal Certification in Japan (「日本におけるハラール認証の発行」)” Fukuoka Masjid (Face book アカウント)  
<https://www.facebook.com/FukuokaMasjid/photos/a.226815900695542/2778735458836894> (2020年6月30日最終アクセス)
- K. Hazzah, “Are GMO’s Halal? Yes, today’s biotechnology products are approved as Halal,” August 4, 2000.  
<http://www.agbioworld.org/biotech-info/religion/halal.html> (2020年8月31日最終アクセス)
- Mohd Izhar Ariff et.al. “Genetic modified organisms (GMOs) from the perspective of science and Maqasid Shari’ah,” August 2018, *International Journal of Civil Engineering and Technology* 9(8):1381-1393.  
[http://www.iaeme.com/MasterAdmin/Journal\\_uploads/IJCIET/VOLUME\\_9\\_ISSUE\\_8/IJCIET\\_09\\_08\\_139.pdf](http://www.iaeme.com/MasterAdmin/Journal_uploads/IJCIET/VOLUME_9_ISSUE_8/IJCIET_09_08_139.pdf) (2020年8月30日最終アクセス)
- Pew Research Center-Religion & Public Life, “The Future of World Religions: Population Growth Projections, 2010-2050, Why Muslims Are Rising Fastest and the Unaffiliated Are Shrinking as a Share of the World’s Population,” 2 April, 2015.  
<https://www.pewforum.org/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/> (2020年8月31日最終アクセス)
- The Religion of Islam-Islam Religion.com, 「屠畜：イスラーム的屠畜とは」  
<https://www.islamreligion.com/jp/articles/313/> (2020年8月22日最終アクセス)
- 阿良田麻里子「インドネシアのハラール認証最新事情」(前編)(後編)  
ガストロノミアー食と未来を考えるー (2020年9月25日最終アクセス)  
<http://www.gastronomia.jp/2018/10/1306/>  
<http://www.gastronomia.jp/2018/11/1315/>
- 日本政府観光局, 国籍／月別 訪日外客数(2003年～2020年) (Excel)  
[https://www.jnto.go.jp/jpn/statistics/visitor\\_trends/](https://www.jnto.go.jp/jpn/statistics/visitor_trends/) (2020年8月30日最終アクセス)