

〈研究ノート〉

グローバル化時代における日本の 国内向けハラール・サービスをめぐる諸問題 —ハラール基準に関する誤解がもたらしているもの—

Problems with Japan's Domestic Halal Services in the Age of Globalization
--The Consequences of Misperceptions about Halal Standards--

大形里美*
Satomi OHGATA

要旨

Before Covid-19, the number of restaurants offering halal menus was gradually increasing. However, in reality, it is not as widespread as expected, and even in metropolitan areas, there are many restaurants that have stopped providing halal menus because of Covid-19. The misperception that overseas halal standards, which are originally applied to export products, should be applied to domestic halal services, not to mention high halal certification acquisition fees and high consultant fees, etc. has become an obstacle to the spread of halal services in Japan. At the same time, serious problems have occurred in the field of domestic halal services. Providing a place where people of all ethnicities and religions can get together and eat is extremely important for building a sustainable symbiotic society. In order not to isolate Muslims from Japanese society and prevent Islamophobia and other discrimination problems that occur in Western countries, it is essential to have halal standards which fit the current situation of Japanese society whereby even ordinary restaurants can work on halal without difficulty.

キーワード：国内向けハラール・サービス、海外のハラール基準、食の多文化
共生、持続可能な共生社会、イスラモフォビア

* 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

はじめに

ここ数十年の間に、滞日ムスリムたちの食事情は一変した。1990年代からハラール肉（ハラールと畜をされた肉）を販売するオンラインショップが現れ始め、2000年代にはハラール肉が徐々に身近なものとなっていった¹。そしてハラール肉の消費の開始と同時に、ハラールと畜をされていない動物に由来する成分やアルコール成分を²含む食品を避けるムスリムが増加していった。

そして2010年代に入り、LCC（格安航空会社）の就航や政府による外国人労働者の積極的受け入れ政策の開始などを受け、2015年には観光庁がムスリム観光客にアピールするための『ムスリムおもてなしガイドブック』を発行している。そうしたこともあり、飲食店やホテルなどの観光業界には、ムスリム対応の必要性がかなり浸透している。いくつかの地方自治体では、地元企業によるハラール認証取得に補助金を出したり、地元の飲食店がムスリム向けのサービスを提供できるよう、ハラール・コンサルタントを招いて講演会を開催したり、ムスリム向けサービス専用の情報発信サイトを開設したりするなど、ムスリム向けメニューを提供する飲食店を支援するための政策にも力を入れている³。

しかしながら、ムスリム向けのハラール・サービスが提供できる飲食店はまだまだ限られ、観光客の多い都市でさえ数えるほどしかないのが現状だ。なぜハラール・サービスは期待されるほど普及していないのか。その理由は、本来であれば海外向け輸出製品の製造にのみ適用される厳しいハラール基準を国内向けハラール・サービスにも適用すべきとする前提に立ち、その厳しい基準に基づいていないという理由で、国内の認証団体からハラール認証を取得して提供されているハラール・メニューさえハラールでないとするような言説と認識が生み出され、飲食店が萎縮してしまっているからだ。

本稿では、国内向けハラール・サービスに海外のハラール基準を適用することがそもそもイスラム法的に不要であること、そして海外の認証機関もそのようなことは求めていることを指摘したい。そして海外の認証基準を日本の国

内向けサービスに適用しなければならないとする思い込みが、日本におけるハラール・サービス普及の阻害要因となっていること、また日本の状況に合わない基準の適用が、持続可能な共生社会を構築する上で好ましくない結果をもたらしつつある現状について警鐘を鳴らしたい。

以下、まず日本の国内向けハラール・サービスを取り巻く現状を概観したのち、世界のハラール認証制度をリードしているインドネシアとマレーシアのハラール認証制度の概要と、飲食店に関する両国のハラール認証基準の近年の変更点を分析する。そして最後に、海外の認証基準が日本国内のハラール・サービスの現場に適用されている現状と、そのことがもたらしている諸問題を考察する。

1. 日本の国内向けハラール・サービスを取り巻く状況

1.1. 「ハラール」についての誤った情報

2016年以降、日本国内でハラール関連書籍が複数出版されているが、これらの中には明らかに誤った情報も目立つ。一部の書籍には、イースト、遺伝子組み換え食品がハラムだとする明らかに誤った情報さえ記載されている。また「酢はハラームです」「成分にアルコールが使用されているという表示がない場合でも、ハラール認証済みの酢を使用することが望ましい」とする記述もあるが、これらは誤りである。さらに「遺伝子組み換え作物 (GMOs : Genetically Modified Organizations) 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」(並河、2019、p.24)「有機製品なら安全だ」といった情報もあるが、遺伝子組み換え (GMO) 食品のほとんどがハラールであり、高価な有機製品を使用する必要も全くない。

同様の情報は、いくつかのWebサイト上にも散見され、誰でも簡単にアクセスできる状態にある。こうしたハラールについての誤った情報は、ハラール対応への取り組みを難しくする一因となっているので訂正が必要である。

1.2. 日本におけるハラール認証団体の設立

海外におけるハラール認証制度・ハラール産業の発展を背景に、2010年以降、日本においても、次々とハラール認証機関が設立された。現在（2021年5月）までに、食品、医薬品などにハラール認証を付与しているハラール認証機関は国内に少なくとも13団体ある（表1参照）。これらのハラール認証機関の中には、^{エムウーイー}MUI（インドネシア・ウラマー評議会⁴）、^{ジャキム}JAKIM（マレーシア・イスラム開発省）、^{ムイス}MUIS（シンガポール・ウラマー評議会）、^{ガック}GAC（湾岸認証センター）、^{エムサ}ESMA（UAEの認証機関）など海外のハラール認証機関と相互認証を複数締結しているところも少なくない。

表1 日本のハラール認証機関リスト⁵

- | |
|---|
| <p>(1) 宗教学人日本ムスリム協会 (JMA=Japan Muslim Association) 東京都品川区, http://www.muslim.or.jp</p> <p>(2) 日本ハラール協会 (JHA=Japan Halal Association;) 大阪, www.jhalal.com</p> <p>(3) 日本アジアハラール協会 (NAHA=Nippon Asia Halal Association;) 千葉
http://web.nipponasia-halal.org</p> <p>(4) 宗教学人日本イスラーム文化センター 大塚マスジド (Japan Islamic Trust, Otsuka Masjid) 東京都豊島区, http://www.islam.or.jp</p> <p>(5) イスラミック・センター・ジャパン (Islamic Center Japan) 東京都世田谷区, http://islamcenter.or.jp</p> <p>(6) ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会 (MPJA = Muslim Professional Japan Association;) 東京都新宿区, http://www.mpja.jp
(*以前は マレーシアハラール コーポレーション (株) Malaysia Halal Corporation Ltd. も存在していたが現在はMPJAに統合されている) http://mhalal.jp</p> <p>(7) 京都ハラール評議会 (Kyoto Halal Council) 京都, http://www.halal-kyoto.net</p> <p>(8) 一般社団法人 JHUA (Japan Halal Unit Association) 福岡
https://www.facebook.com/japanhalalunitassociation/</p> <p>(9) 別府ムスリム協会, 別府マスジド (Beppu Muslim Association, Beppu Masjid) 大分県別府市</p> <p>(10) ジャパン・ハラール・サービス株式会社 (JHS = Japan Halal Service) 奈良
http://www.japanhalalservice.co.jp</p> <p>(11) 福岡マスジド・アンヌール・イスラミック・センタージャパン (Fukuoka Masjid An-Noor Islamic Center Japan) 福岡, https://www.fukuokamasjid.org</p> <p>(12) 一般社団法人 Halal Made in Japan 協会, 千葉県香取郡</p> <p>(13) ジャパン・ハラール・ファンデーション (JHF = Japan Halal Foundation) 東京都台東区.
http://japanhalal.or.jp</p> |
|---|

ちなみに『ハラール産業エコシステム (*Ekosistem Industri Halal*)』(Asep)によれば、マレーシアの認証機関JAKIMは49か国の67団体と相互認証を締結している⁶、日本についてはJMA、JHA、NAHA、MPJA、JHUA、JITの6つの組織が同機関との相互認証を締結している。一方、インドネシアの認証機関MUIと相互認証を締結しているのはJMAとMPJAのみである(Asep, pp.186-187)。インドネシアに関しては、後述するように、2014年に制定された「ハラール製品保証法」に基づき、2019年10月17日以降は宗教省の下に設置された「ハラール製品保証実施機構」(B P J P H = Badan Pengelenggara Jaminan Produk Halal, 以下BPJPHとする)がMUIに替わる唯一の認証機関となり、制度が大きく変化している⁷。

1.3. 「ハラール認証」と「ムスリムフレンドリー認証」

日本国内の認証団体は、「ハラール認証」の他に、「ムスリムフレンドリー認証」も発行している。「ムスリムフレンドリー認証」は台湾が発祥と言われ、「ハラール・メニュー」などムスリム向けサービスを提供する一般の飲食店や宿泊施設などに発行されているが、この用語については、後述するように一部のハラール研究者の間に「ハラール基準」と対立するカテゴリーであるかのような誤解が生まれている。

確かに、メニューの種類として「ムスリム・フレンドリー・メニュー」という用語もあり、その場合には、より厳密にハラール性が確認されている「ハラール・メニュー」とは区別して使用されているため、混乱が起きているのかも知れない。「ハラール・レストラン」、「ムスリム・フレンドリー・レストラン」、「ハラール・メニュー」、「ムスリム・フレンドリー・メニュー」の用語は誤解を招きやすいため、以下、表2において整理しておきたい⁸。もちろん、日本国内において統一した定義がまだないため、その点には留意されたい。

表2 ムスリム向けレストランとメニューの分類

レストランは以下の3つに分類できる

1. ハラル・レストラン（ハラル・メニューのみ提供）
2. ムスリム・フレンドリー・レストラン（豚肉メニューなし）
（ハラル・メニュー、ムスリム・フレンドリー・メニュー、ノンポーク・メニューあり）
3. ムスリム・フレンドリー・レストラン（豚肉メニューあり）
（ハラル・メニュー、ムスリム・フレンドリー・メニュー、ノンポーク・メニューあり）

メニューは以下の3つに分類できる

1. ハラル・メニュー（ノンポーク・ノンアルコール）
全ての原料が認証を得ている／ハラルであることの確認が取れている
2. ムスリム・フレンドリー・メニュー（ノンポーク・ノンアルコール）
食材・調味料の中に原料の源まではハラルであることの確認が取れないものがある
そして／あるいは肉が啓典の民の国からの肉で認証がないものを使用している
3. ノンポーク・メニュー（豚肉なし）
豚肉でなければ、ポークエキスやゼラチンがフリーかどうかわからなくても食べたいというムスリムのためのサービス

1.4. 二つのタイプのハラル・コンサルタントの存在

現在日本には、ハラル・サービスの促進に携わる複数のハラル・コンサルタントが存在している。彼らの多くは非ムスリムの日本人だが、日本語が話せるため、中央省庁や地方自治体が主催する飲食店などの企業向けセミナーでハラルについて講演する機会も多い。そうしたコンサルタントは以下の二つのタイプに分けることが可能だ。

一つは、ハラル認証団体と協力するタイプで、ハラル対応に取り組むたい企業とハラル認証団体を橋渡しする活動も積極的に行っており、ハラル認証を取得するための書類作成のサポートなども行う。

もう一つのタイプは、認証団体と関わらない独立型だ。このタイプは、飲食店によるハラル認証の取得には否定的で、独自の基準を定め、メニューに関する情報を掲載した「ポリシー」を作成するよう飲食店を指導している。ちなみにポリシーには、材料と調味料を選択するための基準、厨房の使用法、調理器具、食器の使い分けなどに関する情報が含まれ、顧客から質問があった際に

は、それを示せば済むので時間を節約でき、誤解を避けられるというメリットがある。

2. 海外のハラール認証制度におけるハラール基準

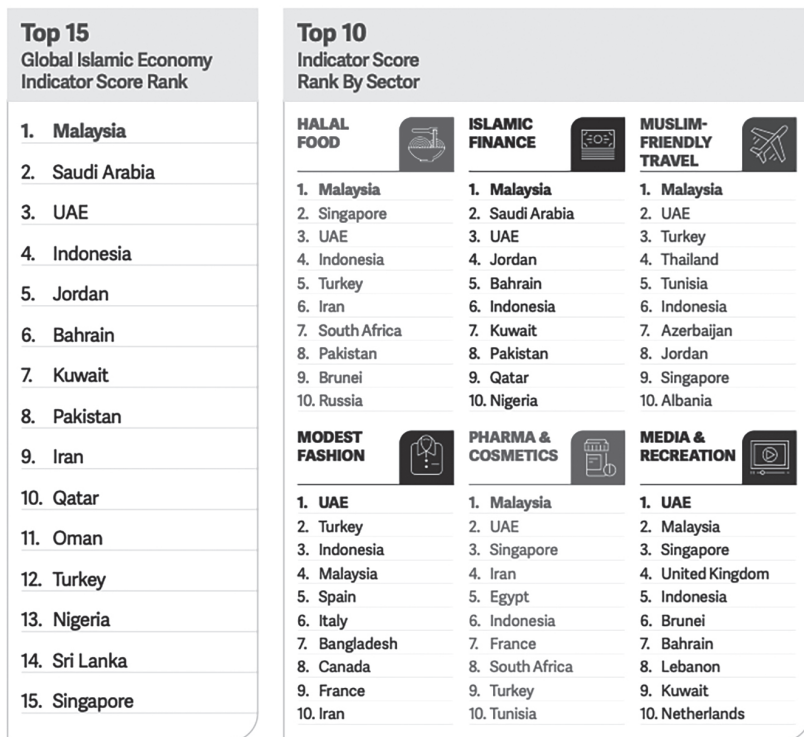
2.1. 世界のハラール認証制度をリードするマレーシアとインドネシア

イスラムといえば中東諸国を思い浮かべがちであるが、18億人と言われる世界のムスリム人口の中で一国として最も人口が多いのはインドネシアである。同国は、人口2億6千万人の87.8%、約2億3千万人がムスリムであり、日本国内のムスリム約20万人のうちの4万5千人(店田、2019)、つまり滞日ムスリムの22.5%を占めている。そしてハラール産業に関しては、人口3258万人(2019年)⁹の多民族国家マレーシアが先行してきた。マレーシアは、約6割がマレー系(ムスリム)、約3割が中華系、約1割がインド系で構成されている。同国は「世界のイスラム経済の現状レポート2020/2021 (*The State of Global Islamic Economy (SGIE) Report 2020/2021*)」においても、グローバル・イスラム経済指標で首位を維持し、インドネシアもハラール食品、イスラム金融、ムスリム・フレンドリー・トラベル、ムスリム・ファッション、医薬・化粧品、メディア・娯楽分野、全ての分野においてトップ10にランクインし、総合で4位を占めるなど近年存在感を増してきている。(次ページ参考資料1を参照)

近年急成長しているイスラム経済において、ハラール認証制度が果たす役割はますます注視されてきている。後述するように、ハラール製品に対するハラール認証表示の義務化やハラール認証基準の厳格化などは、いうまでもなく貿易のあり方に影響を及ぼす。現在、世界に多くのハラール認証機関が存在しているが、すべてのイスラム諸国またはハラール認証機関によって受け入れられているハラール基準は存在しない。その中で、インドネシア政府は、MUIの基準が、WHFC(世界ハラール食品評議会)組織の下で多くのハラール認証機関によって受け入れられていると主張し、マレーシア政府も、マレーシアの

ハラール基準が、OIC（イスラム諸国機構）の下で多くのハラール認証機関によって受け入れられていると主張してきた¹⁰。そして今、両国のハラール認証基準は、相互認証を締結する方向で調整されている¹¹。

参考資料1 世界のイスラム経済の現状



出所：The State of Global Islamic Economy (SGIE) Report 2020/2021

2.2. インドネシアにおけるハラール認証制度の発展

インドネシアでは1976年に、同国の保健省から豚を含む飲食物に対して表示を義務付ける決定書が出され、ハラール認証制度が始まった。以後、豚由来の飲食物に対しては白地に赤いイラストで描かれた一匹の豚のイラストとともに

に「豚を含んでいる (mengandung babi)」とする表示をすることが義務付けられた。しかし1988年、東ジャワ州のプラウィジャヤ大学農学部農工学科のTri Susanto教授の研究によって、豚由来成分含有の表示がない飲食物34品目にハラムの成分が含まれている事実が明らかにされ、同国のムスリム社会を揺るがせた。

そこで国内の信者たちの動揺を抑えるために、宗教省とMUIが協議を行い、翌1989年1月に設置したのが、「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」(LPPOMMUI = Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesiaの略；以下LPPOMMUIとする)であった。LPPOMMUIは、以後2019年10月まで約30年間に渡ってインドネシアの認証制度を担うこととなった。

しかし、2019年10月17日以降は、「ハラール製品保証に関する第33号法」(2014年制定)に基づき2017年に設置されたBPJPH (「ハラール製品保証実施機構」)が認証発行を行うこととなり、制度が大きく変化している。

ハラール認証を義務付ける法律を制定したのは、インドネシアが世界初で、同国ではこの法律の施行により、それまで任意とされていたハラール認証の取得が義務化された。しかしながら、同法は、非ハラール製品の流通を禁止するものではなく、総則2には、以下のように、製品がハラール認証を取得しない場合には、「非ハラール」の表示をつけなければならないとする解説が明記されている。

「この法律は、ハラムとされる材料に由来する材料から作られた製品を製造する企業に対して、ハラールでないことを製品のパッケージまたは製品の特定の部分に、見やすく、読みやすく、簡単に消去できない方法で製品から切り離せない部分として明記することを義務づけるという例外を与えることで、企業の権利と義務を定める」

新制度下におけるハラール認証に関するMUIの役割は、BPJPHから依頼を受けハラール監査機関 (Lembaga Pemeriksa Halal) から送られてきた書類を元

に製品のハラール性を判断し「ハラール決定書」をBJPHに提出する業務だけに限定された。そしてそれまでハラール監査機能を担っていたLPPOMMUIについては、2019年10月17日から2年以内にMUIの傘から外れ、独立したハラール監査機関として、他の国立大学のハラール研究センターや民間の監査機関と同格となることが決定した。

2.3. マレーシアにおけるハラール認証制度の発展

マレーシアにおいては、インドネシアよりも10年程早くハラール認証制度が始まった。1965年にスランゴール州の宗教局 (Departemen Agama Islam Selangor=JAIS) によって開始され¹²、その後、1974年までに7つの認証団体が設立されたが、ハラール基準もロゴも統一されていなかったため、1974年「マレーシア・イスラム開発省 (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia = JAKIM^{ジャキム})」によって、ハラールに関する統一基準が定められた。

しかしハラール製品へのロゴの発行と会社への認証発行は1994年ようやく開始され、政府が指名した会社によって最初の監査が行われたのは1998年であったとされる。そして2002年マレーシア政府はJAKIMを唯一のハラール認証機関であると決定し¹³、2005年にはJAKIMの下に「ハラール・ハブ部門 (Bahagian Halal)」と呼ばれる新しい部門を設置している。

そして2008年4月2日には、すべてのハラール認証を通商産業省の外郭団体である「マレーシア・ハラール開発公社 (HDC = Halal Industry Development Corporation Malaysia)」が行うと決定された。しかし、翌2009年7月8日の閣僚会議では、マレーシアのハラール認証に関する国内外のすべての活動と管理を、再びJAKIMが担うことを決定し、以後、マレーシアにおけるハラール認証に関してはJAKIMが決定的な役割を果たしている。ちなみにマレーシアの場合、インドネシアとは異なり、ハラール認証の取得は法律によって義務付けられてはいない。

2.4. インドネシア、マレーシアのハラール認証の発行対象範囲の拡大

近年、インドネシア、マレーシアにおいては、ハラール認証が発行される対象範囲がますます拡大している。インドネシアでは、スカーフや冷蔵庫がハラール認証を受けたというニュースが人々に驚きをもって迎えられ、半ば呆れる信者たちの声をよそに、全体的な傾向としては生活のあらゆる側面にハラールの概念を反映させ実践する「ハラール・ライフ・スタイル」を推進する動きが、コロナ禍で盛んに開催されているオンライン・セミナーなどでも顕著にみられる。またマレーシアについても、ハラール認証が発行される製品・サービスの対象は、食品、医薬品に限られず、オムツ、ナプキン、ゴム手袋など、従来ハラール認証が必要だと考えられていなかった分野の製品にまで広がってきている¹⁴。

2.5. 国際的ハラール認証機関によるハラール基準の厳格化傾向；

インドネシアとマレーシアの事例

インドネシアやマレーシアのハラール認証基準は、後述するように、コンタミネーション（豚やアルコールなど非ハラールの成分との交差汚染）のリスクを最大限排除するよう規則を変化させてきている。以下、レストランなどの施設におけるナジス（不浄）¹⁵の取扱規定に関して、インドネシアとマレーシア、両国のハラール基準の近年の変化を確認しておきたい。

〈インドネシアの場合〉

これまでインドネシアにおけるハラール基準はLPPOMMUIから『HAS23000』シリーズが発行されており、飲食店についてのハラール基準は『HAS23102—グローバルハラールセンター；レストランにおけるハラール保証システム基準の履行のためのガイドライン（Global Halal Centre-Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Penjaminan Halal di Restoran）』（LPPOMMUI、2014）によって定められていた。しかし、新制度に移行してから2021年2月2日に「ハラール製品保

証分野の実施に関する2021年第39号政令」が公布されているので、以下の規定内容を比較し変化を確認したい。

『HAS23102』の7.7～7.12には、「ナジス（不浄）のものに触れた生産設備および補助装置」の洗浄、保管、取り扱い、輸送、展示と提供、訪問者のルール、従業員の規則が記されており、生産設備や補助装置が、豚を含む重度のナジス（不浄）に触れたものであっても、適切に洗浄されたならば使用が可能であるとされている。以下は関連部分の日本語訳である。

7.7 生産施設および補助装置洗浄では、手順は、洗浄プロセスで、ハラム／ナジス（不浄）の材料を含むさまざまな不純物を確実に除去できるよう保証しなければならない。

i. ナジス（不浄）のものに触れた生産設備および補助装置は、使用される前に洗浄される必要がある。

ii. 上記のナジスが意味するのは、中程度のナジス (najis mutawassithah)、軽度のナジス (mukhaffafah najis、つまり母乳のみを消費する2歳未満の男子の尿) 以外のナジスのアイテムとの接触によって引き起こされるナジス、重度のナジス (najis mughallazah、つまり豚、犬、またはそれらの派生物)。中程度のナジスの例は、と畜方法がイスラム法に則っていないハラールの肉とハムル（飲用酒）である。

iii. 使用する洗浄剤は、ナジスの材料であってはならない。

iv. ナジスに触れた生産設備や補助装置は、水洗いすることで洗浄できる。水での洗浄が不可能な場合、洗浄には非水性材料（粉、デキストリン、油、ブラシのみ、または空気の吹き付け）を使用できます。

中程度のナジスに触れた生産設備を水以外で洗浄する際の条件は、付録5に記載されている。

そして保管に関しても「他者の倉庫で保管する場合は、交差汚染が発生しないことを保証できる限り、ハラムな材料／製品と同じ保管場所で食材・メニューの保管を行うことができる」と記されている。そして「ハラムな材料・製品の保管は、特別な部屋または明確なマーキングのある特別な棚に保管すること、および保管場所で梱包を開けないようにしっかりと梱包し、認証を受けた食材・メニューに対して汚染が生じないようにすることによって行うことができる。」(7.8のiiiおよびivの規定)と明記されている。

また輸送手段に関しても、「輸送が他者所有の輸送手段によって行われる場合、交差汚染が生じないことを保証できる限り、他の材料／製品と同時にまたは交互に使用することができる。この要件は、明確なマーキング、しっかりと梱包され、パッケージを開封しないこと、および輸送業者サービスと契約することで満たすことができる。」(7.9のiiの規定)として明記されている。

一方、2021年2月2日に公布されインターネット上に公開されている「ハラール製品保証分野の実施に関する2021年第39号政令」には、そうした規定が見当たらない。同政令第8章「ハラール製品を提供するための場所と道具」第20条には、ハラール製品を提供するための場所と道具について「以下のようにハラールと非ハラールで区別する必要がある」と定められている。そして第21条では「提供の道具を非ハラールの製品の提供に使用されているものと交互に使用しない」「道具の洗浄に関して、ハラール用のものと非ハラール用のものに異なる場所を使用する。」と定められており、非ハラールの道具は適切に洗浄してもハラール用に使用できないと解釈できる。

つまり、両規定の比較から、2021年2月公布の第39号政令の内容は、コンタミネーションのリスクを最大限に避けるため従来の規定よりも一段と厳しい規定となっているといえる。

〈マレーシアの場合〉

マレーシアのハラール基準については、2009年版の『MS1500：2009』を改訂する形で、2019年版の『MS1500：2019』（THE MS1500：2019 HALAL FOOD – GENERAL REQUIREMENTS (3rd REVISION)）が公布されている。両者を比較すると、2019年版では、2009年版には設けられていた「3.6.2項 Naj Al-Mughallazah に基づく製品は専用の場所に保管される（“products based on Naj Al – Mughallazah shall be stored in dedicated placed”）」の項目が削除され、それまで認められていた施設内における豚を含む製品の保管が認められていない。つまり、2019年版においては、2009年版では認められていた豚肉を扱う施設に対するハラール認証の発行が認められない内容となっている。同項目の削除は、2014年発行のハラール認証マニュアルの手順【MPPHM 2014、セクション4、アイテム4.8 (xii) および (xv)】にも記載されているとのことで、こうした方針は2019年以前からJAKIMによってかなりの頻度で採用されてきたことも指摘されている（Jais, 2019）。このことからマレーシアでは、インドネシアに先行してハラール認証基準の厳格化が進んでいたと見ることができるといえる。

2.6. ハラール基準の厳格化が意味するもの

既述のように、近年両国では、ハラール基準の厳格化、コンタミネーションのリスクを最大限排除する方向へ基準を変更する動きが共通して認められる。インドネシア、マレーシアをはじめ、シャフィーイー法学派が主流となっている東南アジア地域においては、豚に対する扱いが中東など他の地域に比べて厳格である傾向がある。豚肉については、犬の唾液とは異なり、7回の洗浄（そ

の内一回は土の成分が必要)を義務付けるハディースはないらしいが、インドネシア、マレーシアにおいては、7回の洗浄が必要で、うち1回は土の成分が必要であると教えられている¹⁶。

しかし、なぜ近年マレーシアやインドネシアがこうしたハラール基準の厳格化の方針をとることになっているのか。それは単にイスラム復興現象によって人々のハラールに対する意識が高まっているからということではない。こうした動向の裏には、認証によって商品の付加価値を上げ、貿易を有利にしたいという企業・国家の思惑も見えてくる。より厳しいハラール基準を設定すれば、他のどこの国の基準でも満たすことができるため、基準の厳格化によって、貿易において優位性を保つことができる。インドネシアに関しては、「ハラール・ライフ・スタイル」を推進する人々の間から、新たなハラール認証制度の施行によって自国産品を保護する効果を期待する声が聞かれることも珍しくない。

一方、マレーシアの場合も、これまでハラール製品輸出の分野で首位を守ってきた自負もあり、JAKIM主催のハラールに関するオンライン・セミナーでは、「世界に参照される(ハラール産業の)リーダーとして」といった言説が聞かれ¹⁷、存在感を増しているインドネシアなどの国からの追い上げを意識し、ハラール産業先進国として首位の座を維持したいという意思が感じられる。

マレーシアにおける基準の変更については「ハラール認証スキーム全体に追加の利点と付加価値がもたらされる。この改訂はまた、ハラールの完全性を維持するというマレーシアの取り組みを強化すると同時に、ハラール関連プロセスのリーダーとなることを目的としている」(Jais, 2019)と研究者もその目的を明確に指摘しているところである。

3. 輸出向け基準と国内向け基準の同一視とそれがもたらす諸問題

3.1. 輸出向け基準と国内向け基準の同一視

マレーシアやインドネシアは、最終製品に残留成分がないことを重視する制度のタイなどとは異なり、「Farm to Fork（農場からフォークまでのトレーサビリティ）」を重視する制度であるため、日本でハラール製品を製造してこれらの国へ輸出する際には、全ての製造工程において輸出先の認証基準に沿ってコンタミネーション（非ハラールの成分による交差汚染）が生じないように対策を講じることが求められる。

しかし、これは輸出向け製品にのみ適用される基準であって、日本の国内向けハラール・サービスの現場に同じ基準を適用する義務はない。しかし、コンサルタントや企業関係者らの間には、海外の厳しい基準を守らなければ企業を守れないとする誤解が生まれており、そのことが日本国内においてハラール・サービスの現場にさまざまな問題をもたらしている。以下、それらについて分析する。

3.2. 厳し過ぎる「ハラール基準」情報の拡散

問題の一つは、厳し過ぎる「ハラール基準」情報の拡散である。ハラール対応関連書籍やウェブサイトには、理想主義的で、現場で実施するのが非常に困難な基準についての情報が多く記載されている。その結果、ハラール対応は非常に困難で多額の費用がかかるものだという思い込みが、ハラール事業に関心をもつ企業関係者やハラール・コンサルタントらに浸透し、共有されてしまっている。以下、具体例を見ておく。

3.2.1. 厨房におけるハラールと非ハラールの厳格で非現実的な隔離基準

ハラール関連書籍において、ハラールに関しては「マレーシアの制度が標準」とされ、海外の基準がそのまま日本国内向けサービスにも適用されること

を前提に「レストラン等では、食品がハラールであること、厨房、調理器具、食器について非ハラールのものとの隔離などが必要」と並河(2019)は解説している(p.16)。

また、調理師の全国試験を実施している調理技術技能センターのウェブサイト上に紹介されている動画「ハラール研修用マニュアル」においても、ハラール・メニューを調理する際には、調理場所を非ハラール調理場所から分離する必要があると解説されている。そしてに非ハラールの調理エリアの空気がハラール・メニューの調理エリアに入らないように、ダクト(風導管)の内部にファンをつけているという解説までされている。(参考資料2を参照)

参考資料2 シェフのために作成された教材動画「ハラール研修用マニュアル」より

ハラール研修用マニュアル

【公益社団法人 調理技術技能センター】ハラール研修用マニュアル

ハラール調理場について

6:23 / 21:59

YouTube

調理技術技能センター

〒103-0012
東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCOビル5F
URL <http://www.chouri-ggc.or.jp/>

電話：03-3667-8510 (代表)
03-3667-1867 (調理技術審査/技能検定試験)
03-3667-1815 (調理師試験)
FAX：03-3667-1868

出所：公益社団法人 調理技術技能センター「ハラール研修用マニュアル」
<https://halalchef.jp/> ハラール研修用マニュアル

こうした動画を一度でも視聴すれば、ほとんどの飲食店が自分のところではハラール対応は不可能だと判断するだろう。そうした厨房の使用方法は、理想的かも知れないが、非現実的であればハラール・サービス普及の障害となってしまう。

3.2.2. 豚肉メニューの廃止、ならびに社員の豚肉、豚由来の食事の禁止

一般にハラール対応を開始する際、飲食店は豚肉の取り扱いについて、とりわけ厳しくコンサルタントからも指導され、豚メニューを廃止することを要求されているようである¹⁸。しかし、安い豚メニューを廃止することには経営上のリスクが伴う。もしキッチンをハラール用と非ハラール用に分けるならば豚肉メニューの提供も問題はないとされるが、日本の一般的な飲食店の限られた厨房スペースや予算を考慮すれば、現実的ではない。この要求は日本の飲食店がハラール対応をすることを非常に困難にしている。

具体例として、京都のある焼肉店が、ハラール・メニューを開始するにあたって「豚肉の取り扱いを中止したことにより、安価なメニューがなくなったことには申し訳なく思っている」「敷地内に豚由来のものが入らないように、社員の食事まで豚肉や豚由来のものは排除」したとウェブサイト上に記載していたことが農林水産省による委託事業の報告書に掲載されている¹⁹。しかし、同焼肉店は、コロナウィルス感染拡大によって、ハラールの客足が途絶えたことで、2019年春よりハラールメニューを廃止し、豚メニューを再開させているとのことである²⁰。

もっとも海外からのインバウンド観光客はさまざまな考え方をもっているため、厳しい基準に合わせる必要があるとする考え方もあるのかもしれない。またそうした基準で認証を発行することやサービスを提供することは、ターゲットとする顧客のニーズに対応することであり、もちろん誤りではない。しかし、社員の飲食物まで管理されるとなると人権問題にもなりかねず、あまりにも厳しい条件と言わざるをえない。これでは容易に始められる飲食店が出てこ

ないのも当然である。

ちなみに従業員に豚肉や豚由来のものを食べることを禁止する規定は、インドネシアなどのハラール認証基準を参照したものであると考えられる。しかし、ここに定められる非ハラールのもは豚に限らず、ハラールと畜されていない牛肉や鶏肉なども含まれるため、この規定に完全に従っているとは言えない。以下は、この件に関連するLPPOMMUI発行の『HAS23102』の規定の抜すいである。

7.12 従業員の規則

手順は、従業員がレストランの外からの明確なハラール・ステータスを持たない製品を消費しないよう保証しなければならない。

i. 会社は、従業員がレストランでハラムあるいはハラール性が不明瞭な食品／飲料を消費することを禁止する規則を適用しなければならない。

ii. ハラムあるいはハラール性がはっきりしない飲食物を持参する従業員がいた場合、その従業員はレストランで飲食物を消費したり、レストランのカトラリーを使用したりすることはできない。

しかしながら、コロナ禍の影響でハラール専門のレストラン (Exclusive Halal の店) が立ち行かなくなり、新しい動きも出てきている。それまでハラール・メニューを提供する店舗では豚肉メニューを一切認めない指導に拘っていた某コンサルタントは、今では方針を180度転換し豚肉メニューのある飲食店におけるハラール・メニューの提供を「インクルーシブ・ハラール (Inclusive Halal)」として推奨しており、今後の動向が注目される。

3.2.3. ハラール認証付きの調味料のみしか使用を認めないコンサルタント

飲食店にハラール対応を指導しているコンサルタントの中には、調味料については全てハラール認証を取得したものを使用するように指導する者が少なくないようだ。ハラール認証取得反対の立場をとり、飲食店に対してポリシーの作成を指導する某ハラール・コンサルタントは、数年前まではハラール認証を取得していない調味料については、「ハラール認証がないものは内容成分を確認して使用」していることをポリシーに掲げるよう指導していた。しかし2年ほど前から、調味料についてはハラール認証付きのものを使用するよう指導内容を変化させている。この変化の背景には、認証付きではない調味料については、たとえ塩や胡椒であっても原材料表示の確認だけではハラールとは言い切れないかのような内容の情報提供（阿良田、2018a、p.113）が影響している可能性も高い。

ちなみにハラール認証団体の多くは、通常流通している砂糖、塩、味噌、醤油、酢、マヨネーズ、ケチャップなども、原材料・成分・製造工程などを確認してハラール・メニューに使用することを認めている²¹。ちなみに白砂糖に関しては、精製の過程で骨炭を使用する工場も多いが、日本の状況においては白砂糖まで問題にすることは飲食店にあまりにも負担が大きく現実的でないため日本国内の認証団体は一般にハラールメニューへの使用を認めている。また日本に住むムスリムたちも一般に白砂糖まで問題にして生活してはいない。つまり、日本では白砂糖の使用を避けるのが難しく、ほとんどのイスラム教徒が日常生活でそうした普通の砂糖を使用しているため、多くの日本のハラール認証団体は少数派として日本に住むムスリム・コミュニティのマスラハ（公益）を考慮して、それらをハラールと見なしているが、ハラール研究者やコンサルタントらはそれを否定している。

3.3. 日本国内のマスジドやハラール認証団体が発行する認証に対する誤った認識

3.3.1. 日本国内のマスジドの認証を尊重しないコンサルタントや企業関係者

現在、日本国内のいくつかのマスジドによってもハラール認証が発行されているが、こうしたマスジドが発行するハラール認証に対して、非ムスリムのハラール・コンサルタントやハラール研究者、企業のハラール担当者らは疑いの目を向ける傾向がある。本来、コンタミネーションを防ぐ方策が取られていればイスラム法的にはハラール基準は満たされる (サリーム、2021、pp.117-118) が、海外輸出向けの厳しい基準でハラール認証を取得している某企業の幹部は、豚肉メニューを提供する焼肉店舗で提供されるハラール焼肉メニューに対して地域のマスジドがハラール認証を発行したことについても全く信用できないとして、「豚がダメ コンタミがダメ がハラール認証の基準、しかし今回のモスクが出している認証はコンタミが解決できない曖昧な認証です」「コンタミが起きる可能性は排除しなければ、企業はハラール認証をいただけません」「会社を守る為に、企業は敢えて厳しいハラール基準の認証をとって自己防衛をしていることをご理解願います」と主張する²²。同様に某ハラール・コンサルタントは「僕はおそらく日本で一番ハラールについて詳しいです。2次原料、3次原料まで見ますから。マスジドのイマームなんか信頼していません」と、マスジドのイマームを軽視する発言を憚らない²³。

マスジドのイマームは、少なくともイスラム法学を学んでいる専門家である。そのイマームのファトワー (法的裁定) に対して、イスラム法学について全くの素人である非ムスリムのコンサルタントらがそれを否定するような発言をするというのは、ある意味宗教に対する侮辱であり、異常ともいえる事態である。

実際のところ、すでに本稿2. でみてきたように、2019年以前のマレーシアのハラール基準や2021年2月以前のインドネシアのハラール基準においては、第三者の店舗や貯蔵・運搬設備を使用する際にコンタミネーションをどう防ぐ

かについては、ある程度柔軟に運用できるようになっていた。そのため規則変更前であれば、これらの基準に従いながら、豚肉メニューを提供する飲食店において提供されるハラール・メニューに認証を発行することも可能であった。けれども、一般的に豚肉メニューがある飲食店でハラール・メニューを提供することはありえないものとする思い込みが、ハラール研究者らの中にはあるようである。例えば、阿良田（2018b）は、一般のムスリムたちによって運営されているボランティアな活動が飲食店に認証を出しているが、海外と相互認証をもつ認証団体は、海外の認証基準の強い影響下にあるため飲食店に認証を発行することを躊躇していると記述している（pp.49-50）。しかし、これは必ずしもすべての認証団体に該当する訳ではない。海外の認証団体と相互認証制度をもついくつかの認証団体も、豚肉メニューのある店舗が提供するハラール・メニューに対してもイスラム法の専門家がハラール性を確認して自信と責任を持って認証を発行しているからである。

3.3.2. 「ローカルハラール認証」、「ムスリム・フレンドリー認証」に対する批判と誤解

「ローカルハラール認証」とは、2010年に東京でマレーシア・ハラールコーポレーション（株）を設立したマレーシア出身のムスリム、アクマル・アブハサン氏が、2012年に商標登録をしたものである。日本の焼肉を食べたいが食べられないという状況を、誰かが打開するしかないと考えたアクマル氏は、鹿児島県のゼンカイミートの萩原社長（当時）にハラールと畜をしてもらえるよう頼み込み、と畜人探しから始め、東京渋谷の牛門という焼肉店でハラール焼肉メニューの提供を実現させたという。ローカルハラール認証は、「自分の生活を基本に、どれくらい許容できるかを考え」基準を定めたとのことで、「店内でのお酒の提供はOK、お皿とお箸を分ける、洗う時間を分ける」「ムスリムが触ってはいけないものをテーブルに出さない」等これらの条件は、「店の入り口から出口までムスリムが許容できる状態を提供することを基本としている」

とのことである²⁴。

しかし「ローカルハラール認証」については、海外のハラール基準を国内サービスにも適用しなければならないという前提に立つハラール研究者の間から、ローカルハラールという用語の使用と、その基準のあり方に対する批判も出されている。例えば、並河(2018)は、ハラールに関する著書の中で、ローカルハラールは「多くの場合は、認証のゆるさを弁解するために使用されるようである。イスラム諸国と同等の厳しさであれば、単に、自信を持ってハラールとすればよいだけである」、「ハラールの概念をねじ曲げる行為と解され、よくない結果を招くように思う」(p.271)などと批判している。そしてその結果として、「ローカルハラール認証」はもとより、ムスリムが少数派である日本国内の状況に合わせながらハラール性を担保する内容の「ハラール認証」「ムスリムフレンドリー認証」を受けた飲食店で提供されるハラールメニューがまるでハラール性を担保していないかのような誤解を生み、信頼を損なうものとなっている。

ちなみに「ローカルハラール認証」については、海外のハラール基準を国内サービスにも適用しなければならないという前提に立つハラール研究者の間から、ローカルハラールという用語の使用と、その基準のあり方に対する批判も出されている。例えば、並河は、著書の中で、ローカルハラールは「多くの場合は、認証のゆるさを弁解するために使用されるようである。イスラム諸国と同等の厳しさであれば、単に、自信を持ってハラールとすればよいだけである」、「ハラールの概念をねじ曲げる行為と解され、よくない結果を招くように思う」(p.271)などと批判している。そしてその結果として、「ローカルハラール認証」はもとより、ムスリムが少数派である日本国内の状況に合わせながらハラール性を担保する内容の「ハラール認証」「ムスリムフレンドリー認証」を受けた飲食店で提供されるハラール・メニューがまるでハラール性を担保していないかのような誤解を生み、信頼を損なうものとなっている。

しかしながら、イスラム法的地見地から言えば、日本のようなムスリムが少数

派の国におけるハラール基準には、イスラム諸国と同等の厳しさは求められない。日本におけるハラール・サービスの普及のためには、社会的状況を考慮し、実行可能性のある現実的なハラール基準を適用することこそが重要であり、「ローカルハラール認証」や「ムスリムフレンドリー認証」の基準はまさに「ハラール」性を保証するものであって、何ら問題はないということを指摘しておきたい。

現在日本では、「ハラール・メニュー」などムスリム向けサービスを提供する一般の飲食店などに対してハラール認証団体が「ムスリムフレンドリー認証」を発行しているが、この「ムスリムフレンドリー」という用語についても一部誤解が生まれているようである。並河(2019)は、「ムスリム・フレンドリー（イスラム教徒に優しい）という用語」は「ハラールではないが、イスラム教とのためにできるだけ努力しましたという意味のようである」(p.271)と記述している。もちろん明確な定義がないことが問題ではあるが、誤解をうむ解説となってしまっている。さらに2021年6月に開催された、インドネシアの某ハラール研究所が主催したオンライン・セミナーにおいてある日本人研究者も「日本では100%ハラールのメニューを提供することができないからムスリム・フレンドリーという用語を使用している」と解説していたが、これでは、日本のハラール・メニューにはまるで豚由来の成分が入っているかのような誤解を外国人観光客に与えてしまいかねない。「ムスリムフレンドリー」という用語は、日本ムスリム協会会長の遠藤利夫氏の説明によれば、「ムスリムフレンドリーはハラール基準に届かないものとか、ハラール基準をゆるやかにしたものではなく、普通のムスリムがイスラームの教えに基づいた生活を体現できる環境にあることを表現した言葉」²⁵であり、同認証はハラールメニューを提供している店舗やホテルなどに発行されている。インバウンドのムスリム観光客へのネガティブ・キャンペーンになってしまわないよう、こうした用語についての正しい理解を広めていく必要がある。

3.3.3. 日本の国内ハラール認証団体に対する誤解

先述のハラール関連書籍には、日本国内の認証団体について信頼を損ねる内容も書かれている。「宗教的な基盤がない団体は、認証活動に必要な人件費や事務経費等を稼ぐ必要があるので、認証は甘くなりがちである。」(並河、2019、p.270)といった記述であるが、これらの指摘は正しいとは言えない。これは豚肉メニューを提供するレストランにおけるハラール・メニューに対して認証を発行したり、ハラール認証のない砂糖や醤油等を使用することを認めていることなどを「認証は甘くなりがちである」と表現されていると推測されるが、宗教的な基盤のある認証団体もイスラム法的にハラール性の確保ができているものに対して認証を発行しているからだ。また後述するように、豚肉メニューのある店舗におけるハラール・メニューの提供は、マレーシアJAKIMの2019年までの基準やインドネシアの2021年2月までのハラール基準の規定によっても認められていたことであり、実際、海外の認証機関との相互認証を有する都内の認証団体の担当者も、インドネシア、マレーシアの基準に基づいてそうした飲食店のメニューに対しても認証を発行していると明言している。

イスラム法の専門家である国内サービス向け認証団体JHS (Japan Halal Service) を運営するトーヒル・マブルーリー氏は、マレーシアやインドネシアの認証基準には、イスラム法において本質的とされていない追加条件も含まれていることを指摘している。そしてムスリムが少数派である日本においてハラール対応を普及させていくためには、日本の特殊事情を考慮し、それらの追加条件を取り払う形で条件を緩和しながらも、イスラム法の原則に基づいて認証を出していくことが重要であると指摘する²⁶。こうした知識を踏まえるならば、「このような団体の認証は、国際的には通用しないだけでなくイスラム教徒を欺く行為である」(並河、2019、p.270)といった指摘が妥当でないことがわかる。こうした誤った指摘は、国内向けサービスに適用されるべき基準が輸出向け製品に適用する基準と、同じであるべきであるとする前提からなされているが、その前提自体が自明ではないことを本稿では指摘したい。

4. 日本のハラール・サービスで考えるべきこと

4.1. イスラム法の柔軟性

本来、イスラム法は、柔軟性をもち合わせている。イスラム法学においては、それぞれの時代や地域の文脈に応じた法学を構築できるようイジュティハード（イスラム法の教義決定、及び立法の行為）の扉が大きく開かれている。イスラム法学には、複数の法学派が存在し、法学派間に見解の違いがあることは当然のことであり、特定のムスリム国のハラール基準に合っていないとしても、「イスラム教徒を欺く行為」などではない。またイスラム教徒の生活を困難にすることがないように、公益性（マサラハ）を考慮することもハラール性を判断する際の重要な判断材料となっている。だからこそ、認証団体の中にはフード・テクニカルな専門家だけでなく、イスラム法学者が存在しているのである。イスラム世界で最も著名な法学者の一人で国際ムスリムウラマー連盟会長ユスフ・カルダウィ師は、彼の著書『ムスリム少数派のイスラム法学 (Fiqh of Muslim Minorities)』（2003年英語版）の中で、「E422、E153など、もともと豚の骨やラードでできている酵素」について信者からの質問を受け、以下のように回答している。(Sheikh Yusuf al-Qaradawi, 2003, pp.134-135)

「大多数の法学者は、ワインが酢に変化するように、不浄なものの自体が灰分になるか塩辛い物質に変化するなど、不浄な物質の特性が変わるならば、犬や豚などの動物でいうと、生理食塩水に変化し、塩が侵食し、犬や豚としての本質的な特質を消し去る。

全く新しい物質となったものの形容(意味)が変化したならば、法的な判断もそれに沿って変わるべきである。」そして、「ブドウという物質がワインに変わると禁止され、酢に変わると合法で純粋になる」「もともと豚肉製品から作られた多くの物質は化学的に変化している」こと、そして「ムハンマド・アル・ハワリ博士などの多くの専門家は、ゼリー、ある種の石鹼、歯磨き粉など、もともと豚肉製品から作られた多くの物質が化学的に変化したと述べている」こ

などを根拠に、「化学的に変化し、起源にもかかわらず合法で純粋になっている物質を含むリストを作成するよう」専門家に対して呼びかけている。

もちろんインドネシアやマレーシアなど東南アジアで主流となっているシャフィーイー派のイスラム学者らは一般的にかなり保守的で、こうした考え方は急に受け入れられることはない。しかしムスリムが総人口のわずか0.16%に過ぎない日本²⁷のような国においてこそ、ムスリムたちの生活が困難に陥らないようそうした柔軟な考え方を取り入れていくべきであろう。ムスリムが多数派である国におけるハラール基準を絶対のものとして、社会文化的状況が全く異なる日本社会でそれを実践することを飲食店に強要することはイスラム法学の原則にも反している。インドネシアやマレーシアの認証団体の幹部たちも、日本国内向けサービスに彼らの基準を適用することなど要求してはいない²⁸。

4.2. イスラモフォビアを生み出す懸念

ハラール関連の書籍には、日本社会においてイスラモフォビア（イスラム教徒に対する恐れ）さえ生み出しかねない内容も見出される。例えば、「ハラールでないものをハラールであるという行為はイスラム諸国では大問題を引き起こす」「商品の不買運動、社会・マスコミからの激しい指弾といった社会的な制裁を加えられる。企業の存続そのものが危うくなるだけでなく、もっと悪い結果が生じる可能性すらある。」として日本国内のサービスについても海外の厳しいハラール基準に従わない場合には「予測できない抗議行動をとる人が出るかもしれない」（並河、2019、pp.270-271）と不安を煽る記述がなされている。確かに、海外においては過去においてそうした事件も起きているので、輸出品については輸入国の定める基準を満たすことが必須である。しかしながら国内向けサービスについては、その国の状況に応じた基準があって当然である。

繰り返しになるが、海外の認証基準は、あくまでもそれぞれの国の中で適用されるべき基準であって、日本国内で実施されることなど想定されて定められていないため、国内向けサービスが海外の厳しい基準に従っていなくても本来

問題ではない。上記の記述はハラール対応に取り組みたいと学ぶ人たちに、誤ったメッセージを与えてしまうことが懸念される。実際、ハラール・コンサルタントから指導を受けた某飲食店経営者からは、飲食店では少しでも間違いがあればムスリム客がSNS騒いで店が潰れると脅され、まるでイスラム教徒が「テロリスト」のように教えられ、スタッフたちがびくびくしているという声も聞かれた。コンサルタントらも同様の危機感を共有しているようである。

実際、コンサルタントからそうした指導を受けた飲食店のある責任者が、アルバイトに応募してきたムスリム留学生の採用に躊躇したという事例もある。その店舗では「ハラールメニュー」を提供していて、豚メニューは提供していないが、時々まかないでスタッフに豚メニューが提供されることがあるため、もしムスリムのアルバイトを雇った場合、そのことがSNSで騒がれ風評被害にあってはいけないからというのが理由だったようである。ちなみに、この件に関して、筆者は福岡マシジドのイマーム（当時）とインドネシアのMUI（インドネシア・ウラマー評議会）の国家ハラール評議会のメンバーに、公開を前提に意見を求めた。回答は以下の通りであった。

〈福岡マシジドのイマーム（当時）ヌルディン氏による回答〉

ムスリムのスタッフを強くお勧めします。彼らがこの問題の長所と短所を注意深く見れば、彼らは必ずムスリムのスタッフを持つことを選ぶでしょう。このスタッフは、レストランにより多くの自信と良い宣伝を提供します。イスラム教徒のスタッフを拒否すると、申し訳ありませんが、疑問符が付けられます。これは彼らへの私の誠実なアドバイスであり、他の誰もがハラールで働きたいと思っています。全てがうまく行きますように。（2021年3月18日）

〈MUI国家ハラール評議会メンバーのアミヌディン・ヤクブ氏による回答〉

それが起こったことは非常に残念です。もちろん、ムスリムの従業員がいる場合、レストランのハラール性はより担保され、消費者／顧客を信頼させることができま

す。助言をするコンサルタントの多くは、そうした現状や地域の状況がわかっていません。イスラム諸国に適用される基準を即座に適用することはできません。たとえば、ハラール認定レストランで食べる場合、インドネシアではレストランで販売される飲食物はすべてハラールでなければなりません。こうした基準をムスリムが少数派の国に適用することは困難です。イスラム教では、布教は段階的でなければなりません。(2021年3月18日)

上記の回答にあるように、イスラム諸国に適用される基準を即座にムスリムが少数派の国に適用することができないことは、インドネシアの国家ハラール評議会メンバーも認めているところである。たとえ豚メニューの食事が同じ店舗内でスタッフに提供されたとしても、日本においては、それは全く問題にはならないということを確認しておきたい。

ますます厳しくなるインドネシアやマレーシアのハラール基準を、ムスリムが極端に少数派である日本など非ムスリム諸国の国内向けサービスに適用することは、困難であるだけでなく、イスラムに対する偏見にまで繋がり、有害でさえある。一歩間違えば、今現実にヨーロッパ諸国において表面化しているようなイスラモフォビアが近い将来日本にも生まれてこないとも限らない。ハラールについて学ぶことは、異文化理解への鍵ともなるが、間違った情報に囚われてしまうと、イスラムとムスリムに対して偏見を生み出してしまいかねない。日本に将来イスラモフォビアを生み出さないためにも、ムスリムが極端に少数派である日本などにおいては、ムスリム諸国の厳しいハラール基準ではなく、ムスリムが少数派である国々において適用可能なハラール基準を適用していくことが不可欠である。

おわりに

以上、本稿では、グローバル化時代における日本の国内向けハラール・サー

ビスをめぐる諸問題について論じた。政府の掛け声やムスリムたちの需要がありながら、なかなかハラール・サービスが普及しない原因が、本来であれば輸出品の製造にのみ適用されるべき海外のハラール認証基準を国内サービスにも適用すべきとする誤解に発していることを指摘した。

そしてこのハラール基準に関する誤解は、国内の認証団体やそれらが国内の飲食店などに発行している認証に対する批判にも及び、国内向けハラール・サービスに携わる関係者の間に不要な不安を生み出し、イスラムやムスリムに対する偏見にも繋がりがねない状況まで生み出している。こうした現状は、日本のこれからの共生社会のあり方をも左右する深刻な状況であり、誤解を解くことが研究者としての責務と考え、敢えて誤解を指摘させていただいた。

ハラールに関して、海外の厳しい基準が絶対視され続ける限り、日本社会にハラール・サービスを普及させることは非常に困難であり、ハラール性に敏感になってしまったムスリムたちに日本社会はいつまでたっても外食できる場所を十分に提供することはできない。日本留学のための奨学金受給の推薦を受けたが、ハラール食を食べられないことが心配で留学を断念したという話を複数のインドネシア人から耳にした。実際、ハラールに敏感なムスリム留学生たちを食事に誘える場所は非常に限られており、日本人の学生に食事会に誘ってもらえず寂しいと語る留学生にも出会う。また食事に誘われても食べられないものが多く、入った飲食店で白いご飯と野菜しかたべられないムスリムも目にした。

非常に厳しいハラール基準で経営される高級ハラール・レストランがいくつかあるだけでは不十分である。ムスリムと非ムスリムが食を介した交流を日常的にもてる場を社会として設けていくことが、これから日本社会をムスリム・フレンドリーな共生社会にしていくために必要である。そのためには、ごく普通の飲食店が無理なくハラール・サービスを提供できるようにしなければならない。そしてそこで提供されるハラール・メニューが非難されることがないよう、そして認証団体が発行するハラール認証の正当性が疑われることがないよ

う、地域の masjid やムスリム団体、そしてハラール認証団体などの関係者らが協力し、日本の社会文化的状況に応じた国内向けハラール・サービスについての最低基準を設けていくことが不可欠である。そして、そうした基準策定作業には、非ムスリムの研究者やムスリムたちが基準の正当性を疑わないよう、MUI や JAKIM など、ハラール基準を定める権威が国際的に認められている機関のサポートが欠かせない。平和で調和の取れた共生社会を築いていくために、イスラム学者らの英知が試されているといえよう。

【注】

- 1 以下の文献には、1990年代の日本におけるハラール食品産業についてデータがまとめられている。樋口直人「食文化の越境とハラール食品産業の形成：在日ムスリム移民を事例として」『徳島大学社会科学研究第』13号, 2000年, pp.99-131. (<https://repo.lib.tokushima-u.ac.jp/187>) (2021年3月13日最終アクセス)
- 2 ちなみにアルコールに関しては、インドネシアやマレーシアなどの国際的に認知された認証機関による基準によれば、飲料用アルコールはハラムとされるが、産業用エタノール（エチルアルコール）の使用については最終的な残留濃度が0.5%以下であれば、使用が許されている。また飲料以外であれば0.5%以上でも問題ない。そして、消毒用アルコール、着色料、香料などを製造する際に溶剤として使用されるアルコール、生麺などのバクテリアの増殖を抑制するためのアルコールなどの使用も許されている。「アルコール／エタノールを含む食品・飲料製品についての2018年第10号MUIファトワー」[https://www.halalmui.org/images/stories/Fatwa%20Makanan%20dan%20Minuman%20Mengandung%20Alkohol%20\(INA\).pdf](https://www.halalmui.org/images/stories/Fatwa%20Makanan%20dan%20Minuman%20Mengandung%20Alkohol%20(INA).pdf) (2021年2月20日最終アクセス) しかしながらこうした情報は、一般の信者の間ではあまり知られておらず、認証機関によって実施される研修などに参加したことのない多くの masjid のイマームなども伝統的な解釈に基づき、全てのアルコールをハラムとし、手指消毒、調理場の殺菌などにアルコールを使用することさえハラムとしている。コンサルタントが出版している書籍やインターネット上にもそうした情報が流布してしまっている。
- 3 外国人観光客に人気がある飛騨高山、浅草寺のある東京都台東区、小樽市などでは、地方自治体が積極的にサポートを行なっている。また静岡県では、県の取り組みとして、ムスリム向けのレストラン、礼拝所、食品販売店などをマップにした「ハラール・ポータル」サイトを運営している。<https://www.shizuoka-oishii.jp/halal/location/central/>
- 4 2019年10月17日から、MUIではなくBJPHがインドネシア唯一の認証機関となった。
- 5 Asep.A.Prihanto eds., *Ekosistem Industri Halal, Departemen Ekonomi dan Keuangan*

Syariah Bank Indonesia, 2020, p.186に掲載されている9つの団体の内、インターネット検索で確認できなかったMalaysia Halal Industry Development Corporationを除き、筆者が確認できた(9) - (13)を追加した。

- 6 Ibid.,p.202. ただし同書の184ページには、2019年2月の時点で45か国の78団体と協力関係を結んでいるという記述もあり、両者の数字の違いが意味するところは確認が取れていない。
- 7 2020年11月に発行された「雇用創出オムニバス法」、2021年2月に発行された「ハラール製品保証分野の実施に関する第39号政令」などにに基づき、国際協力のあり方が定められ、現在、具体的な細則が定められている最中である。これらの法律によれば、政府によって設立された宗教機関が存在しない日本の場合、国内の認証団体は、まず両国政府の間で覚書が交わされた上で、インドネシア側のLPH（ハラール監査団体）が日本の政府の外郭団体による協力を受ける形で日本国内の認証団体を認定することで、ようやく認証団体として認められることが定められている。「ハラール製品保証分野の実施に関する2021年第39号政令」第124条参照。そのため日本国内の認証団体がインドネシア向けの輸出製品に認証を発行できるようになるまでには、まだかなりの時間がかかりそうである。
- 8 「ムスリム・フレンドリー認証」「ハラール・メニュー」「ムスリム・フレンドリー・メニュー」についての定義に関しては、アズハル大学のシャリーア（イスラム法）学部を卒業後、長年日本のハラール認証団体（JHA）でハラール基準を決める役割を担うレギュレーターとして勤務されてきたトーヒル氏にご教示頂いた。2021年2月20日トーヒル・マブルーリー氏へのZoomインタビューによる。同氏は、現在、千葉マスジドのイマーム（導師）、一般社団法人ムハマディヤ・ジャパンの理事長を務める傍ら、自身の認証団体JHS（Japan Halal Service）を運営されている。
- 9 JETRO日本貿易振興機構公式ウェブサイト、マレーシアの「概況・基本統計」を参照。https://www.jetro.go.jp/world/asia/my/basic_01.html（2021年7月10日最終アクセス）
- 10 Muhamad Nadratuzaman Hosen and Fitriyani Lathifah, “Comparison of Halal Certification in Several Countries toward Halal Standard of Indonesia” in *ICRI 2018 - International Conference Recent Innovation*, p.201. <https://www.scitepress.org/Papers/2018/99215/99215.pdf>
- 11 BPJPH長官Dr.Mastuki氏から筆者へのEメールを通じての回答を得た（2021年7月5日付）。
- 12 2019年8月14日付detiknews, “MUI Ingin Rebut Kembali Otoritas Sertifikat Halal, Bagaimana di Malaysia?” <https://news.detik.com/berita/d-4665189/mui-ingin-rebut-kembali-otoritas-sertifikat-halal-bagaimana-di-malaysia>（2021年7月16日最終アクセス）
- 13 Asep.A.Prihanto eds.op.,cit., pp.183-184、及び Portal Rasmi Halal Malaysia, “Sejarah Halal”を参照。 <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlcu9uZXZzOzs7Ow==&utama=corporate&ids=corporate&lang=bm>（2021年7月16日最終アクセス）
- 14 2019年8月5日付、Halal Business Online 「マレーシア：ゴム手袋のハラール認証は 新

- たな「個人的防護具」基準に基づくと主張」https://halalbiz.jp/1390/malaysian_company_says_jakim_halal_certification_for_its_reusable_gloves/ (2021年7月17日最終アクセス)
- 15 イスラム法においては、通常ナジス(不浄)は次の4つに分類される。①重度の不浄、ナジス・ムゴッラザ(najis mughallazah; 犬のよだれや豚に関わる不浄がこれにあたるとされる)、②中程度の不浄、ナジス・ムタワッシタ(najis mutawassithah; アルコール、人間の血、動物の糞、動物の死体(魚やバッタを除く)など)、③軽度の不浄、ナジス・ムホッフアファ(najis mukhaffafah; 2歳以下の男児の小水など)、そして④許される不浄、ナジス・マッフ(najis ma'fu; 出血を伴わない動物の死体やごく少量の出血や膿など)である。 <https://www.cahayareligi.com/2019/01/cara-paling-tepat-membersihkan-atau.html> (2021年7月20日最終アクセス)
- 16 インドネシア出身のイスラム法学者Syekh Imam Nawawi al-Banteni (—1813年)によるイスラム法学解説書『Sullamut Taufiq』の中で、犬と豚の不浄は7回の洗浄が必要で、そのうちの1回は清浄な土を混ぜなければならないと書かれている。『リブリカ』「犬と豚の不浄(ナジス)の洗浄法(Tata Cara Mencuci Najis Anjing dan Babi)」(2020年8月30日付), <https://www.republika.co.id/berita/qftqy5366/tata-cara-mencuci-najis-anjing-dan-babi>. (2021年7月15日最終アクセス)
- 17 例えばFacebookアカウントBahagian Hab Halal, JAKIM が配信する2021年7月16日配信のMy Halalにアップロードされている動画に見られる、クアラランブル大学のProf. Madya Dr Nor Aida Abdul Rahmanによる言説。 <https://www.facebook.com/HabHalalJakim/>
- 18 「ハラールもつ鍋」を提供された福岡のレストラン「極味や」も豚メニューの廃止をコンサルタントに求められ、廃止したとのことである。2019年10月17日「極味や」を経営する(株)わっはっはの松尾社長へのインタビュー。
- 19 京都ハラール評議会から「ムスリムフレンドリー認証」を取得している「株式会社きたやま南山」の事例。以下の報告書を参照。『平成30年度 農林水産省 輸出環境整備推進委託事業のうちハラール支援事業 報告書』平成31年3月 有限責任監査法人トーマツ, <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/attach/pdf/kikaku-1.pdf>, p.22
- 20 2021年7月13日(株)きたやま南山「和牛焼肉南山」へ電話インタビュー。
- 21 以下、いくつかのインタビューやメールによる問い合わせへの回答内容に基づく。日本ムスリム協会(故)樋口元会長へのインタビュー(2019年10月6日)。日本の認証団体で長年レギュレーターを務めているトーヒル・マブルーリー氏へのインタビュー(2021年2月20日)。NAHAからムスリム・フレンドリー認証を取得している立命館アジア太平洋大学のカフェテリアのハラール・メニューにも醤油を除き普通の調味料が使用されている。(2020年2月19日、筆者からの質問に対するメールによる回答)。
- 22 2019年12月に筆者が某企業幹部から筆者が受けたメッセージからの引用。
- 23 筆者が飲食店のハラール対応の取り組みをサポートする中で、こうした批判を直接受けた。

- 24 2021年7月1日アクマル・アブ・ハッサン氏へのZoomインタビュー。
- 25 2021年7月30日にZoom開催された”Establishing a Minimum Standard for Domestic Halal Services in Japan—Brainstorming Session”における遠藤利夫氏のスピーチ原稿”Role of Muslim Friendly”より。（<https://youtu.be/qK61OF2qdKc>）
- 26 2021年2月20日、Zoomを通じて実施したトーヒル氏に対するインタビューより。
- 27 店田（2019）によれば、2018年6月末の日本におけるムスリム人口は約20万人（外国人ムスリムが15万7千、日本人ムスリムが4万3千）である。店田 廣文「世界と日本のムスリム人口 2018 年」『人間科学研究』第32巻第2号 253-262（2019）、p.260.
- 28 2019年12月23日BPJPHのスコソ長官（当時）に対するインタビュー、及び、同年12月24日MUI元会長ディンジャムスディン氏へのインタビューに基づく。

【参考文献】

【日本語】

- 阿良田麻里子（2018a）『食のハラール入門 今日からできるムスリム対応』講談社。
- サリーム・ラフマーン・ハーン（2021）、「イスラームにおけるハラールとハラーム：日本におけるハラール認証制度の現状と課題」現代ビジネス学会「九州国際大学国際・経済論集」第7号，pp.96-119.
- 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』第32巻第2号 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。
- 農林水産省（2018）『平成30年度 農林水産省 輸出環境整備推進委託事業のうちハラール支援事業 報告書』平成31年3月 有限責任監査法人トーマツ，<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/attach/pdf/kikaku-1.pdf>.
- 樋口直人（2000）「食文化の越境とハラール食品産業の形成：在日ムスリム移民を事例として」『徳島大学社会科学研究第』13号，pp.99-131。（<https://repo.lib.tokushima-u.ac.jp/187>）（2021年3月13日最終アクセス）

【外国語】

- Asep, A. Prihanto eds. (2020), *Ekosistem Industri Halal*, Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah Bank Indonesia.
- Jais, Ahmad (2019) “THE MS1500:2019 HALAL FOOD -GENERAL REQUIREMENTS (3 rd REVISION) : WHAT’S NEW, WHAT’S OLD, WHAT’S NEXT? “2019/04/19 https://www.researchgate.net/publication/332523066_THE_MS15002019_HALAL_FOOD_-GENERAL_REQUIREMENTS_3_rd_REVISION_WHAT’S_NEW_WHAT’S_OLD_WHAT’S_NEXT/citation/download (2021. 7. 2最終アクセス)

LPPOM MUI (2008b), *General Guidelines of Halal Assurance System LPPOMMUI*.

LPPOM MUI (2014), *HAS 23102 ; Global Halal Centre - Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Penjaminan Halal di Restoran* (『グローバルハラールセンター, HAS2310, レストランにおけるハラール保証システム基準の履行のためのガイドライン』LPPOM MUI (インドネシアウラマー評議会食品・薬物および化粧品研究機関)

Mariko Arata(2018), “Serving foods to Muslims in restaurants in Japan: How Southeast Asian halal certification standards are affecting food industries in Non-Muslim countries?” in Yakin, Ayang ed., *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*, pp.48-50. (*RethinkingHalalGenealogyCurrentTrendsandNewInterpretations* (2).pdf)

Muhamad Nadraturzaman Hosen¹ and Fitriyani Lathifah (2018) , “Comparison of Halal Certification in Several Countries toward Halal Standard of Indonesia” in *ICRI 2018-International Conference Recent Innovation*, pp.201-210. <https://www.scitepress.org/Papers/2018/99215/99215.pdf> (2021年7月2日最終アクセス)

MUI (2018) Fatwa Majelis Ulama Indonesia No:10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol (「アルコール／エタノールを含む食品・飲料製品についての2018年第10号MUIファトワー」 [https://www.halalmui.org/images/stories/Fatwa%20Makanan%20dan%20Minuman%20Mengandung%20Alkohol%20 \(INA\).pdf](https://www.halalmui.org/images/stories/Fatwa%20Makanan%20dan%20Minuman%20Mengandung%20Alkohol%20(INA).pdf) (2021年2月20日最終アクセス)

Sheikh Yusuf al-Qaradawi (2003), *Fiqh of Muslim Minorities-Contentious Issues & Recommended Solutions*, Al-Falah Foundation For Translation

【ウェブサイト】

【日本語】

公益社団法人 調理技能技術センター「ハラール研修用マニュアル」動画 <https://halalchef.jp/halal研修用マニュアル/> (2021年7月24日最終アクセス)

国土交通省 観光庁, https://www.mlit.go.jp/kankochu/news03_000137.html (2021年2月24日最終アクセス)

JETRO O 日本貿易振興機構公式ウェブサイト、マレーシアの「概況・基本統計」https://www.jetro.go.jp/world/asia/my/basic_01.html (2021年7月10日最終アクセス)

【外国語】

Cahayareligi.com, “Cara Paling Tepat Membersihkan atau Menghilangkan Najis Dalam Islam” (「イスラムにおける不浄を浄化する最も適切な方法」) <https://www.cahayareligi.com/2019/01/cara-paling-tepat-membersihkan-atau.html> (2021年7月20日最終アクセス)
detiknews (2019年8月14日付), “MUI Ingin Rebut Kembali Otoritas Sertifikat Halal, Bagaimana

- di Malaysia?” <https://news.detik.com/berita/d-4665189/mui-ingin-rebut-kembali-otoritas-sertifikat-halal-bagaimana-di-malaysia>（2021年7月16日最終アクセス）
- Halal Business Online（2019年8月5日付）, 「マレーシア：ゴム手袋のハラール認証は新たな「個人的防護具」基準に基づく」と主張」 https://halalbiz.jp/1390/malaysian_company_says_jakim_halal_certification_for_its_reusable_gloves/（2021年7月17日最終アクセス）
- JAKIM, Facebook アカウント, Bahagian Hab Halal, <https://www.facebook.com/HabHalalJakim/>（2021年7月16日最終アクセス）
- Portal Rasmi Halal Malaysia, “Sejarah Halal”（「ハラールの歴史」） <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow==&utama=corporate&ids=corporate&lang=bm>（2021年7月16日最終アクセス）
- Republika（『リプブリカ』）（2020年8月30日付）, 「犬と豚の不浄（ナジス）の洗浄法（Tata Cara Mencuci Najis Anjing dan Babi）」, <https://www.republika.co.id/berita/qftqy5366/tata-cara-mencuci-najis-anjing-dan-babi>.（最終アクセス2021年7月15日）
- State of the Global Islamic Economy 2020/21* <https://cdn.salaamgateway.com/reports/pdf/862e1c9a9d925c5cd6aaca31b0ea102e21778a9.pdf>（2021年7月10日最終アクセス）