

〈論文〉

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—

Resolve Misunderstandings about Halal Standards.

What is "Halal" Alcohol?

大形里美*

Satomi OHGATA

要旨

ハラール対応に関して日本語で書かれた解説書やウェブサイトには、製造過程においてアルコールが使用された食品、化粧品、医薬品などの全てが「ハラム（禁忌）」であることを示唆する内容の情報が多く見出される。しかし、グローバルな視点から見れば、こうした情報はバランスの取れた情報とは言い難い。現在、世界をリードする国際的なハラール認証機関のほとんどが、「非ハラム」（酒以外）の工業用エタノール（合成アルコール、および発酵アルコールからなる）は、宗教的に清浄であるとして、医学的に有害でない限り、原材料、加工助剤などとして最終製品における残留アルコール濃度を定めて使用を認めている。

日本国内におけるハラール対応を不要に難しくすることがないように、また日本の産業界が世界のハラール市場から孤立することがないように、アルコールについてバランスの取れた情報を社会で共有していく必要がある。

キーワード：アルコール、ハラム（酒）、工業用エタノール、ハラム（禁忌）、ハラール基準

* 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

農林水産省から出されている平成30年度（2018年）のデータによれば、国内でハラール対応をしている飲食店（外食・中食事業者）は886あり、そのうちハラール認証取得事業者は248であった¹。ちなみにこれは日本国内の飲食店の数のおよそ0.15%（ハラール認証取得の事業者は0.04%）に過ぎない²。

2014年に開催された東京ハラール・サミット以降、海外からムスリム（イスラム教徒）観光客を迎えるために、政府も産業界へ対応を呼びかけ、各地の地方自治体も飲食店関係者らを集めてハラール対応セミナーを開催するなどして努力を重ねてきたが、ハラール対応は思うように普及していない。その理由の一つとして、アルコールに対する誤解があげられる。

日本国内では、アルコール成分を含むもの、製造工程でアルコールが使用されたもの全てがハラム（禁忌）だとする考えに基づいて、醤油（残留アルコール約2-3%）、味噌（残留アルコール約3-4%）、醸造酢（発酵アルコールを原料とし、0.2%のアルコールが残留）、醸造酢を使用したケチャップ・マヨネーズ・ソース等もハラールとはいえないとする情報が、書籍やインターネット、講習会等で拡散されている³。日本料理は発酵調味料を多用することもあり、そうした情報が拡散され、結果としてハラール対応のハードルが上がってしまっている。また防腐剤としての添加アルコール（酒精など）の使用、キッチン消毒用アルコールの使用、着色料や香料の溶媒としてのアルコール使用もハラムであるとする情報もあり⁴、ハラール対応をしたいと思っても、飲食店や食品製造業者がどのような材料を使用すればよいのか分からなくなってしまっている。

しかし、今回、海外のハラール基準に関する情報を検証してみたところ、現在、ほとんどの国際的なハラール認証機関の基準において、「ハムル」は「飲料用アルコール（酒）」と定義され禁止されているものの、それ以外のアルコールの使用については、一定の条件下で認められていることが確認できた。

本稿では、ハラール基準統一へ向けた国際的なハラール認証機関の動向を概観した上で、世界のハラール基準の動向について、アメリカとインドネシアの事例を中心に、アルコールに関する扱いがハラール認証機関の基準においてどのように変化してきたのかを検証する。そして最後に、ハラール食品製造におけるアルコール使用について日本社会に広まっているバランスを欠いた情報を是正するため、ハラール基準におけるアルコールの扱いに関する国内研究者による誤解についてまとめておく。

1. ハラール基準統一へ向けた国際的なハラール認証機関の動向

1.1. 「ハラール基準」とアルコール

「ハラール（許された）」とは、イスラム教義によって許されている飲食物、行為などに使用される用語で、近年は、飲食物を始め、医薬品、化粧品、その他の製品、及び商行為や金融商品、ツーリズムなどさまざまな分野で使用され、インドネシアやマレーシアなどでは、「ハラール・ライフ・スタイル」という用語も頻繁に使用されるようになってきている。反対語は「ハラム（禁忌）」といい、両者の間には、避けた方が良くとされる範疇「マシュブーフ／シュブハ（疑わしい）」が存在する。

世界のハラール認証機関によるアルコールの扱いは、過去 20 年程の間に大きく変化した。国際的なレベルでのハラール基準統一の試みは、後述するように 1999 年にインドネシアが議長国となり、WHC (World Halal Council ; 「世界ハラール評議会」) を設立して以降、継続されてきたが、法学派・国・地域などによる解釈の違い、利害対立等もあり、未だ達成されていない。しかし、本稿で検証するように、「非ハムル」(酒以外)のアルコールについては、現在ほとんどの国際的ハラール認証機関が、一定の条件下にその使用を認めている。

一方、ムスリム個人々人のもつ「ハラール基準」は、さまざまな情報源から得た知識や各自の主観によって形成されているため、かなり多様である。当然の

ことながら、最新の食品科学の知識なども考慮してイスラム学者らがさまざまな議論を重ねて定めているハラール基準とは一致しない。そのため両者は区別して考えられる必要がある。

一般のムスリム消費者たちは、ここ20年ほどの間に多くの国際的なハラール認証団体のハラール基準に起きた変化を知らされていない。そのため、新しい基準に基づいてアルコールを使用して製造されたハラール認証製品を消費しながらも、全ての種類のアルコールの使用をハラム（禁忌）と考え、ハラール認証のない商品についてはアルコールが使用された製品を全て忌避するというチグハグな消費行動をとっている。

そうした中、日本のようにまだ国レベルで共通の基準を持たない国においては、ハラール・サービスを提供する事業者らが、多様なムスリム消費者のニーズを重視しなければ信頼を失うリスクがあり、慎重な対応を迫られている。

1.2. 世界のハラール認証機関によるハラール基準統一の試み

ハラール認証制度は、多民族国家マレーシアによって1965年にスランゴール州の宗教局によって開始され、その後、インドネシアにおいても1976年、同国の保健省によって始められたもので⁵、現在では日本のようなムスリム少数派の国も含め、世界中に普及している。法学派によっても何をハラールとするかについては違いがあるため、世界のハラール基準は一樣ではない。しかし、世界の国際的なハラール認証機関は、これまでハラール基準の統一に向けて、いくつかの国際的な会議体を形成してきた。以下、その概要をまとめておく。

1.2.1. インドネシアを議長国とするWHC（「世界ハラール評議会」）の設立（1999年—2011）とその分裂

1999年には、世界最大のムスリム人口を有するインドネシア（人口2億7千万で、そのうちムスリム人口は86.9%、2億3400万人⁶）がイニシアティブをとり、世界のハラール認証と認定プロセスを標準化することを目的としてWHCをジャ

カルタで開催した⁷。議長国インドネシアの^{エルペーボム・ムイ}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) のアイシャ・ギリンドラ教授 (Prof. Aisjah Girindra) が WHC の初代議長に就任し、副議長にはマレーシア IFRC (Islamic Food Research Center) のアブドゥッラー・ファヒム氏 (Hj. Abdullah Fahim Ab. Rahman) が、そしてその他、オーストラリア人、アメリカ人らが役員となった。当時、OIC (イスラム協力機構) 諸国にはまだハラール認証制度が普及しておらず、加盟組織のほとんどが、ヨーロッパと南北アメリカのハラール認証機関で、「ハラール基準のリベラルな見方」を促進する傾向があったことが指摘されている⁸。

その後、WHC は、2005 年に WHC 憲章を批准するが、2011 年に WHC 議長に選出されなかったインドネシアの LPPOMMUI の当時の代表が新たに WHFC (World Halal Food Council ; 「世界ハラール食品評議会」) をジャカルタに設立したことで WHC は分裂した。現在はトルコのイスタンブールに本部を置く WHC (メンバー：32 組織⁹) とジャカルタに本部を置く WHFC (メンバー：40 組織¹⁰) が存在している¹¹。インドネシアのハラール認証関係者からは、国際組織が分裂してしまったこと、同国が国際的な動きの中心でなくなってしまうことへの遺憾の聲が密かに漏れ聞こえてくる。

1.2.2. マレーシアによる MS1500 の制定 (2004 年) と HDC の設立 (2006 年)

2004 年になると、マレーシアが自国のハラール基準「MS1500」を定め、国際舞台に主役として躍り出て、その後、57 か国からなる OIC 諸国を取り込もうとしたことで、国際的な勢力図が変化した。

マレーシアは人口 3270 万人で、そのうちムスリム人口は 69.6%、2270 万人であり、インドネシアの約 10 分の 1 の規模だが、2006 年に HDC (Halal Development Corporation Berhad 「ハラール発展コーポレーション会社」) を設立し¹²、翌 2007 年、その事業の一部として IHIA (International Halal Integrity Alliance ; 「国際ハラール統一連盟」) を政府機関として発足させた。そして

2010年には、自国で第5回世界ハラール・フォーラムを開催し、世界のハラール認証制度において覇権を握ろうとしたが、マレーシアが自国経済を重視し、自国のハラール基準を優先しようとしたため、OIC諸国が反発し軋轢が生じた。最終的にはIHIAのCEOが、グローバルなハラール基準は実行不可能で必要ではないと宣言するに至ったとされている¹³。

1.2.3. OICによるSMIIC1の制定(2011年)

2011年、トルコがイニシアティブをとり、OICのハラール規格「SMIIC1」を制定した。当初はマレーシアが、トルコの認証機関に相互認証を認め、OICの子会社^{スミック}SMIIC（The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries；「イスラム諸国の標準・計量研究所」）から新たなハラール規格を発行しようとしていたが、上記の世界ハラール・フォーラムにおいてOICと決裂したため、トルコがイニシアティブを取った。最終的にマレーシアは「SMIIC1」制定前に離脱したが、同規格は元々マレーシアの^{ジャキム}JAKIM（マレーシア・イスラーム開発局）の基準をモデルにしたものでJAKIMのハラール基準である「MS1500」と顕著に類似しており、国際的に「SMIIC1」は「MS1500」に並ぶ選択肢とされている¹⁴。

SMIICは2017年末の時点で33か国＋3オブザーバー国から構成され、SMIICの下に設置されたTC1（ハラール食品問題テクニカル委員会）には、パキスタン、バングラデシュ、トルコその他、エジプト、アルジェリア、リビア、ヨルダン、カメルーン、スーダンなどのアフリカ諸国、イラン、サウジアラビア、UAE、ボスニア・ヘルツェゴビナなど、南アジア、中近東、アフリカ諸国など多くの国が名を連ねている¹⁵。ちなみにSMIICの活動に関わっているインドネシアのハラール関係者の話によれば、近年ではインドネシアとともにマレーシアもSMIICの活動に積極的に関わっているとのことである。

1.2.4. 現状

世界のハラール認証機関は、これまでグローバルなレベルでハラール基準を統一すべく、努力を重ねてきたが、その過程で、さまざまな利害対立、覇権争いが起こり、国際組織がいくつかのブロックに分裂し、未だ統一されたハラール基準を策定するには至っていない。しかしながら、それぞれが所属する国際組織の枠内で共通の基準へと収れんしてきたことは明らかである。

インドネシアの LPPOMMUI が議長を務める WHFC の国際的な影響力は、同国のハラール認証機関が BPJPH へと移行したために弱まったとする見方もあるが、インドネシアは世界最大のムスリム人口を有する国であり、ハラールに対する関心も近年ますます高まり、そのマーケットとしての魅力と、全てのハラール商品にハラール認証を義務付ける法律を 2019 年に世界で初めて施行したことで、同国のハラール認証の重み自体は増している。

一方、マレーシアは、ムスリム人口はインドネシアに比較すると圧倒的に規模が小さいものの、上述の HDC を通じて JAKIM が世界中の認証機関と相互認証を締結することで、したたかな国家戦略を繰り広げており、国際的なハラール市場の中心的な位置を占め、その存在感を保持し続けている。

以下は、世界の主要なハラール認証機関である。(表 1 参照)

表 1 主要な国際的なハラール認証機関

BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)・・・インドネシアのハラール認証機関 (2019年10月にインドネシア・ウラマー評議会(MUI)から移行)
JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)・・・マレーシアのハラール認証機関
EIAC (Emirate International Accreditation Center)・・・アラブ首長国連邦のハラール認証機関
MUIS (Majlis Ugama Islam Singapura)・・・シンガポールのハラール認証機関
GAC (GCC Accreditation Center)・・・湾岸諸国のハラール認証機関
SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries)・・・ OIC (Organization of Islamic Countries; イスラム協力機構) の基準・計量研究所
SAC (Saudi Accreditation Center)・・・サウジアラビアのハラール認証機関
EGAC (Egyptian Accreditation Council)・・・エジプトのハラール認証機関
GIMDES (Turkey)・・・トルコの民間のハラール認証機関
IFANCA (Islamic Food and Nutrition Council of America)・・・アメリカの民間の認証機関

(出所) 筆者作成

2. アルコールの扱いをめぐる世界のハラール基準の動向

2000年代初頭まで世界のイスラム学者らは、アルコール飲料（Alcohol Beverage）とそれ以外の工業用エタノール（Industrial Ethanol）を区別することなく、全てを「ハムル（khamr = 酒）」とし、「ハラム（禁忌）」として扱っていた。しかし2003年以降、「ハムル」の解釈は「進化」（インドネシア・ウラマー評議会の複数のメンバーが「アルコールに関して MUI の法解釈が数回“evolusi（進化）”を遂げた」と語っていたので「進化」という用語を使用する）し、進化した新たな解釈では、後述するように「ハムル産業に由来しない純粋な化合物であるエタノールは清浄である」と定められている。

その結果、現在、国際的なハラール認証機関のほとんどが、「非ハムル（酒以外）」の工業用エタノールを使用することを「ムバーフ（mubah 中立で、許されている）¹⁶」とし、最終製品の残留アルコール度数に上限を定めることで「ハラール」製品製造のための使用することを認めている。以下、アメリカとインドネシアを事例にアルコールの扱いをめぐる基準の変化を検証する。

2.1. アメリカにおける動向

アメリカにおいて1993年に出版された Ahmad Sakr 著『食品原材料についてのムスリム・ガイド（A Muslim Guide to Food Ingredients）¹⁷』では、アルコール、アルコール由来のもの、アルコールによる抽出物もすべてハラムとされているが、1997年に 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¹⁸を発表して以後、流れが変わったようである。

2.1.1. 2003年出版の Mian N. Riaz らによる『ハラール食品製造（Halal Food Production）』（第1版，2003年）のアルコール基準

2003年に Mian N. Riaz らによって出版された『ハラール食品製造』におい

ては、もはやアルコール全てがハラムであるとはみなされてはいない。アルコールは「特定のプロセスを実行するために利用できる最良の溶媒または化学物質であるため、宗教学者は業界での使用の重要性を認識しています。アルコールで作られた、またはアルコールを使用して抽出された成分は、最終成分からアルコールが蒸発する限り、許容できるようになりました。」(同書, p.24) と明言している。

同書は、後述する 2018 年に出版された Mian N. Riaz らによる編著『ハラール食品製造ハンドブック (Handbook of Halal Food Production)』とともに、現在も世界中のハラール産業関係者らによって広く参照されている。食品科学博士である同書の共著者 Chaudry は、アメリカで唯一の国際的なハラール認証機関 ^{イファンカ}IFANCA (The Islamic Food and Nutrition Council of America / アメリカ・イスラム食品栄養評議会、1982 年シカゴに設立) の設立メンバーであり CEO である。IFANCA はグローバルに認証活動を展開し、2018 年の時点で、70 か国で 4000 の製品にハラール認証を発行している¹⁹。

以下、2003 年に出版された Mian N. Riaz らの著書からアルコールに関する基準のポイントをまとめておく。

- a. パンの酵母によって生成されるアルコールについては心配は不要である。パンを作る目的はアルコール飲料を醸造することと同じではないからである。(Riaz 2003, p.87)
- b. 酢の利用はハラールであり、サラダドレッシング、マヨネーズ、その他の用途に使用される。(Riaz 2003, p.117)
- c. 穀物アルコール、合成アルコールを使用することも可能である。食品原料で 0.5%、消費者製品で 0.1% の最終レベルまで蒸発する限り、食品原料の製造に使用が可能である。(Riaz 2003, p.120)
- d. ワインビネガーは許可される。ただし、消費者が好意的に見ないため、材料にフレーバービネガーのラベルを付けることを勧める。(Riaz 2003, p.131)
(* ちなみに 2018 年のハンドブックにおいては、ワインビネガーは禁止され

ている。)

e. 添加アルコールの残留濃度

最終製品の残留アルコール濃度が0.1%未満であれば防腐剤としての使用も認められる。(Riaz 2003, p.93)

アルコールを含む成分が添加された消費者製品は、添加アルコールと自然のアルコールの両方を含めて、残留濃度を0.1%未満とする。(Riaz 2003, p.120)

(*このレベルであれば、アルコールの味、臭い、色が無くなるとする推論に基づき、IFANCAによって決定されたとされている。)

f. 発酵アルコール飲料に由来するエッセンスについては、利用可能である。

(Riaz 2003, p.120) (*ビール、ワイン、酒などの発酵アルコール飲料を食品や飲料に一滴でも加えると、製品はハラムになる。しかし、これらのアルコール飲料からエッセンスを抽出し、アルコールをごくわずかに減らした場合、ほとんどのハラール認証機関および輸入国は、食品におけるそのようなエッセンスの使用を受け入れていると解説されている。)

g. フレーバーの抽出、または溶媒としてアルコールを使用することが可能である。(Riaz 2003, p.125) ただし、最終的な香料製品では、アルコールの量を0.5%未満に下げることが必要がある。

以上のように、アメリカで2003年に出版されたRiazらによる著書に示されているハラール基準は、従来の基準を大きく変化させ、さまざまな用途にアルコールの使用を認める内容となっている。しかし、「飲料用アルコール」についての基準が緩くなったという訳では決してない。「ハムル」についてはゼロ・トレランスである。いかなる形態の飲料用アルコールの消費も完全に禁止されている。上述のように、飲料用アルコールを直接フレーバーとして利用することは、たとえ一滴であれ禁止されている。「ワイン、ビール、その他のアルコール飲料を使った料理は、中国だけでなく西洋でも非常に一般的です。中華料理では、ライスワインは多くのレシピで一般的な材料です。製品の処方者とシェ

フは、ハラール製品の製造にアルコールを使用しないようにする必要があります」(Riaz 2003, p.24) と書かれている。

つまり同書の内容のポイントは、①ハムルであればゼロ・トレランス、②ハムルでなければ一定の制限の範囲内で使用可能になったということである。

2.1.2. 2018年の Mian N. Riazらによる編著『ハラール食品製造ハンドブック (Handbook of Halal Food Production)』のアルコール基準

2018年に出版された Riaz らの編著『ハラール食品製造ハンドブック』も2003年の著書の内容をほぼ踏襲した内容となっている。酢についても2003年とほぼ同様であるが、「ワインビネガーやサイダービネガーは許可されていないことに注意すること」(Kocher et al, 2006; uslim-ibn-al-Hajjaj, 2008: 321-322) とあり、2003年の著書では許されていたワインビネガーが禁止されている点が注目される。ワインビネガーが、市場においてムスリム消費者たちに受け入れられなかったことを示唆しているのかもしれない。

ハムルである酒やワインから抽出されたフレーバーの使用を認めている点、そしてフレーバーは中間食材であるため、残留アルコール濃度が0.5%未満であることが求められている点も2003年と同様である。

そして、2018年のハンドブックでは、フレーバーに関してより詳細な記述がある。酒とワインの抽出物について、「フレーバー業界では、香料として厳密に使用するさまざまな種類のワインと酒の抽出物を製造している。このような抽出物は、抽出物中の残留アルコールが非常に少なく、一般に0.5%未満である限り、ハラール製品の配合に使用できる。」としている。(同書, pp.320-321) また、エタノール濃度の高いフレーバーそのものにはハラール認証はつけられないが、製品の製造工程で使用できることについての説明もある。「ハラールと表示された製品で抽出物を使用できるようにする前に、消費財のアルコール含有量を許容レベルまで下げる。(中略) 抽出溶媒にエタノールを使用する場合、これらの抽出物をハラール食品に使用する前に、ハラール認証機関

がソース（源）とレベルに関する特定の情報を検討する」（同書 283-284）として製造工程についての詳細な説明が加えられている。

2.2. インドネシアにおける動向

インドネシアでは ^{エム・ウー・イー}MUI（Majelis Ulama Indonesia；インドネシア・ウラマー評議会）は、1993年に初めてアルコールについて会議を開催し、その後、少なくとも3回、2003年、2009年、2018年にアルコールに関するファトワーを出している。以下、それらの内容から、アルコールに関する基準のあり方の変化を分析する。

2.2.1. 1993年のMUI全国ムザッカラ会議²⁰のアルコール基準

1993年の会議で示された基準には、アルコールについてハムルと非ハムルの区別はまだ見られない。

1993年のMUI全国ムザッカラ会議では、ハムルは「酔わせる飲み物で、アルコール飲料に含まれる。」「アルコール飲料のアルコール含有量に関係なく、それらはアルコール飲料と呼ばれる。」「アルコール飲料を飲むことは muskir（酩酊させること）である。酩酊させるものはすべてハムルであり、ハムルは法的にハラムである。」と決定されている。

そしてアルコールとは、「化学式 C_2H_5OH の化合物であるエチルアルコールまたはエタノール」で、「酒類とは、種子、果実、樹液などの炭水化物を含む各種植物原料を発酵させて作ったアルコール（エタノール）を含む飲料、またはA BおよびC（A B Cについては、原文の前項の規定を受けているが、ここでは省略する）に分類されるアルコール飲料を含む発酵製品を蒸留して作った飲料のことである」とされているが、食品製造等に使用できるアルコールがあることは示唆されていない。

飲料以外のアルコールの使用については、「医薬品の生産におけるアルコールの使用を減らすべき」と述べられ、「学者は、内服薬と外服薬、エッセンス、

着色料、および香料の溶媒としてのアルコールの使用を他の代替材料に置き換えることができるよう、科学技術を開発するよう」にと呼びかけられている。そして「ますます進歩する科学技術の発見は、実際にアルコールの使用に関する宗教的規定を支持することができる」と結ばれており、当時、アルコールの使用が依然として否定的に捉えられ、将来的には代替物で置き換えるべきという前提に立っていたことがわかる。アルコールの有用性を明言しているアメリカの認証団体 IFANCA との温度差が窺える。

2.2.2. 2003年のMUIのファトワー（法的裁定）²¹によって示されたアルコール基準

2003年のMUIのファトワーでは、アルコールがハムルと非ハムルに明確に区分され、食品製造等に使用できるアルコールについて解説されている。

2003年の基準では、ハムルは、「飲み物、食べ物、その他であっても、酔わせるもの」とされ、ハムルのカテゴリーに含まれる飲み物は、「エタノール（ C_2H_5OH ）を少なくとも1%含む飲み物」であるとして、具体的な含有量が示されている。そして「人工発酵の結果として1%未満のエタノールを含む飲料は予防に基づきハラムであるが、ナジス（不浄）ではない」として、一定基準以下であればナジスではないとしている点も注目される。

また「ハムル産業に由来しない純粋な化合物であるエタノールは清浄である」と明言され、「食品産業の生産工程における使用は、最終製品に検出されない場合にはムバーフ（中立で、許されている）である」と定められている点にイスラム法学的解釈の進化が見られる。ちなみに、ここで「化合物」と書かれているアルコールが、必ずしも合成アルコールだけに限らず、同じ化合物の化学式を持つ発酵アルコールも含まれるという点も重要である。

また伝統的な発酵食品「タベ」については、「タベを絞って作られた少なくとも1%のエタノールを含む液体は、ハムルに分類される」と規定されているが、「タベとタベの液体は、酔わせる場合を除いて、ハムルには含まれない」

とされている。

その他、「ハムルからそれ自身で、もしくは工学的に変化した酢は、法的にハラールで清浄である」とされている点も、従来の伝統的イスラム法学的解釈から進化を遂げている点として注目される。

酢については「酢は最高のイダム（パンの付け合わせ）である」とする預言者ムハンマドのハディース（言行録）が伝えられているが、伝統的イスラム法学においては、預言者ムハンマドがアルコールを買ってきた教友（弟子）に対してアルコールを捨てて樽を壊すよう命じたというハディースを根拠として、一度ハムル(酒)になったものを原料として酢を作ることは認められていなかった。

しかし、1990年代、世界的に著名なイスラム学者であるユスフ・カルダウィーは、ムスリム少数派の国々に生きるムスリムたちの質問に対する回答をまとめた著書『少数派法学』（英訳2003：pp.132-133）の中で、酒を使用して酢を作ることは許されると述べている。「少数派法学」は、イスラム法学の伝統の一部をなすもので、決して新しいものではないが、同書において、ユスフ・カルダウィーは、現代においては預言者ムハンマドが教えたアルコール禁止の慣行はすでに社会において確立されているため、文脈的解釈を用いて経済的な観点を考えれば、酒を捨てる必要などなく、酒を利用して酢にすることを認めるべきだと述べている。

アメリカやインドネシアにおいて共通して見られたハムルを原料とする酢に関する新たな規定は、こうしたイスラム法学の文脈的解釈を取り入れたものであると考えられる²²。

以上の内容から、2003年のMUIのファトワーに示された見解は、2003年出版のMian N. Riazらの著書の内容とパラレルなものであるとみることがができる。しかしこの時点のMUIのファトワーには、非ハムルのエタノールの使用は「最終製品に検出されない場合」という条件が定められており、中間食材については0.5%、最終製品については0.1%とするアメリカのRiazらの著書

に示されている基準と比較してより厳しい基準となっている。

ただし、ハムルの製造工程から分離した酵母についての取り扱いはアメリカの基準とほぼ同じである。「ハムルの製造工程から分離した酵母は、洗浄し、ハムルの味、臭い、色が無くなれば、法的にハラールで清浄である」とされている。

今後、検証は必要であるが、この時期の両国におけるアルコールに関する大きな基準変更は、WHC 加盟各国が足並みを揃えて行ったものではないかと推察される。本稿の 1. 2. で見たように、1999 年にインドネシアが議長となり WHC を開催し、統一した基準づくりに向けて欧米のハラール認証機関の関係者らが、温度差は残しながらも足並みを揃えようと努力した結果であると捉えるのが自然だからである。

2. 2. 3. 2009年のMUIのファトワー²³によって示されたアルコール基準

2009 年のファトワーでは、非ハムルのアルコール／エタノールが、食品などの製造プロセスに使用できることが分かりやすく明記されている。「食品、飲料、化粧品、および医薬品の製造プロセスのための、非ハムル産業由来のアルコール／エタノールの使用（化学合成由来の生産物、及び非ハムルの発酵産業由来の生産物）は、医学的に危険がない場合は、法的にムバーフ（中立で、許されている）である」と規定されている。

これは 2003 年のアメリカの Riaz らによる著書の内容とほぼ同じであるが、食品の残留アルコール濃度については、インドネシアでは 2018 年のファトワーまでは検出されないことが条件とされており、より厳しい基準のままである。ただし、発酵食品に関しては、2003 年に伝統的な発酵食品タペについてハラールであるとの規定がある通り、特に制限は設けられていない。また 2009 年の時点においても、2003 年と同様、内服薬・外用薬、エッセンス、染料、化粧品の溶媒としてのアルコールの使用を他の代替材料に置き換えることができるよう、学者らに科学技術の開発を呼びかけている。

2.2.4. 2018年のMUIのファトワー²⁴によるアルコール基準

2018年のMUIのファトワーにおいては、それまで飲料の残留エタノールが1.0%未満、食品については0%とされていた基準が、0.5%未満に変更された。発酵食品に関しては、それまで同様、特に制限は設けられていないが、同ファトワーについては、発酵食品にも非ハムルのアルコール/エタノールを添加することを可能としている点も重要な変更点として注目される。

また2018年のファトワーでは、学者らに対して、もはやアルコールの代替物を開発するよう呼びかけておらず、非ハムル由来のアルコールを使用することについての全面的な受け入れと見てよいのかも知れない。

2.3. その他の国々の状況

現在、JAKIM、MUIS、SMIC、GAC、EIAC、SAC、EGACなど世界の主要なハラール認証機関についても、いくつかの研究書やウェブサイトなどから、これらのハラール認証機関が、アルコールに関して以下の点である程度一致した見解を共有していることが確認できる。すなわち、(1) 非ハムルの工業用エタノール（合成アルコールと発酵アルコール）は、一定の条件下に食品の材料として使用することが可能であること（ただし、最終製品におけるアルコールの残留濃度については認証機関毎に差がある。）、そして(2) 非ハムルの工業用エタノール（合成アルコールと発酵アルコール）を、加工助剤（着色料、香料などの溶媒）として使用することも一定の条件下に可能であることである。

JETROのウェブサイトによれば、湾岸諸国（GCC）のハラール認証機関（GAC）のハラール基準「GSO2538-2017」もエタノールの残留濃度を定めている。ブドウ酢についての基準値がもっとも高く1.0%だが、ブドウ酢（JETROの記事本文では「残存濃度の上限はワインビネガーの1% v/v」と解説されているが、表では「ブドウ酢」と訳されているため、これが本当に「ワインビネガー」かどうか確認が必要であると思われる）以外の酢、ソース、ケチャップ、濃縮飲料ジュースなどは0.5%

となっている。ただし、湾岸諸国の基準においては、インドネシアやマレーシアなど東南アジア諸国の基準に見られるような発酵食品に関する特例はない。

ちなみに同基準は2018年4月1日に施行されたもので、それ以前は、GCC加盟国に輸入される食品中に含まれる残存アルコール濃度についての規制は存在せず、GSO2538-2017の前身となる基準がドバイの食品安全局の担当官の内部手持ち資料として使われてきたとされている。(表2参照)

表2 湾岸諸国(GCC)のハラール基準 GSO2538-2017 に定められた食品別アルコール残存許容濃度

	食品	アルコール残存 許容濃度
1	ブドウ酢	1% V/V
2	ブドウ酢以外のすべての酢	0.5% V/V
3	ソースとケチャップ、濃縮飲料ジュース、濃縮液 フードミックス、芳香性ハーブ油	0.5% V/V(又はV/W)
4	あらゆる種類のジュース: ネクター、カクテル、飲料 類、味付き水、その他すべての飲料	0.1% V/V(又はV/W)

(注) V/V:体積/V/W:体重 (出所) GSO2538-2017 「残存アルコール濃度規制」2018年4月1日施行) 原本はアラビア語。一部を抜粋してジェトロが仮和訳。

出所: JETRO 2019年02月25日付 「GCC 統一残存アルコール濃度規制 を施行済みUAE連邦政府も2018年4月より施行-」より筆者が一部抜粋。

<https://www.jetro.go.jp/industry/foods/fanews/2019/02/00d2fd76d7faebdc.html>

ちなみに、非ハムルの工業用エタノールの使用を一切認めていない国は、東南アジアの4カ国、インドネシア、マレーシア、シンガポール、ブルネイのうちブルネイのみである。(表3参照)

表3 東南アジア4カ国のハラールの飲食物に許容されるアルコールの濃度

国名	エタノールの濃度	エタノールの種類
マレーシア	1%	自然形成
	最終製品に0.5%	工業用エタノール
シンガポール	0.5%	自然形成
	添加剤は0.5%、最終製品に0.1%未満	工業用エタノール
インドネシア	1%	自然形成
	添加剤は1%、最終製品にはエタノールの存在が0.0%	工業用エタノール
インドネシア（*） 2018年MUIの ファトワーに基づく	1%	自然形成
	最終製品には0.5%未満、発酵食品については添加アルコールを使用した際も残留アルコール濃度の制限は設けられていない。	工業用エタノール
ブルネイ	2%	自然形成
	ハラムとして禁じられている。	工業用エタノール

（出所）以下のデータを元に筆者作成。

Norhidayah Pauzi, Saadan Man, Mohd Saiful Anwar Mohd Nawawi, Mohd Fauzi Abu-Hussin (2019), Review Ethanol standard in halal dietary product among Southeast Asian halal governing bodies. In *Trends in Food Science & Technology* 86, p.377.

ただし、「インドネシア（*）」については、2018年のMUIのファトワーに基づく。

3. ハラール基準におけるアルコールの扱いに関する国内研究者による誤解

3.1. 「ハムル」の定義についての誤解

本稿で検証したように、1999年にWHCを結成したインドネシアやアメリカのハラール認証機関のアルコールの基準は、2003年を境に大きく変化し、現在、世界のハラール認証機関のほとんどがほぼ同様の基準に従っている。2003年以降の新たな基準によれば、イスラム教義で「ナジス（不浄）」とされ、使用が禁止される「ハムル」は、「飲料用エタノール（エチルアルコール）」、つまり酩酊させることを目的として製造された「酒」のみを指し、非ハムルの工業用エタノール（合成アルコール、発酵アルコール）についてはナジス（不浄）ではなく「清浄（インドネシア語は suci「清浄」）」とされ、一定の条件下での使用が認められている。

しかし、日本のハラール研究者らの中には、発酵アルコールの全てを「ハムル」と考え、ハラール製品において全ての発酵アルコールの使用が禁止され

ていると考えている者が少なくない²⁵。後述するように、ハラールに関心を寄せる大阪大学の研究者らが共同研究を行っているブルネイは、合成アルコール・発酵アルコールの使用を一切認めない特殊なハラール基準をもつ国である。そのため、ブルネイの研究者らとの共同研究を通じて、工業用アルコールの全てをハムルとするブルネイの基準が唯一正しい基準であると勘違いしてしまっているのかもしれない。

あるいは、日本人研究者の一部は、英語の Industrial Ethanol、日本語の「工業用エタノール」を、化学合成のアルコールのみを指していると誤解してしまっているのかもしれない。ちなみに、経済産業省のウェブサイトの情報を確認してみると、日本においても工業用エタノールには「合成アルコール」と「発酵アルコール」があると明記されている²⁶。そして、合成アルコールとは、エチレンと水を原料として化学反応させ合成されたアルコールで、用途は日本の法律では「主として化学工業用（化粧品・洗剤・医薬品等）」とされ、食品への使用は禁止されている。一方、発酵アルコールは、サトウキビやとうもろこしを発酵させて作られたアルコールで、用途は「飲食品工業用（食品防腐用・香料等）、試薬・薬局方アルコール用等、広範囲な用途」とされている。

3.2. 日本の調味料についての誤解

日本の調味料についても誤解がある。アルコール成分を含む全ての調味料がハムルとは限らない。調味料とハムル（酒）は峻別される必要がある。特定のアルコールが、ハムルか否かは、製造時に、飲料用アルコールとして製造されたかどうかによって決まるからである。もちろん醤油のアルコールの度数は約2-3%と言われ、たとえ発酵食品であっても、最終製品に含まれるアルコール濃度が基準を超えるとハラールではないとする基準もある。しかし、醤油はアルコール飲料としては製造されていないため、発酵食品に含まれるアルコールをハラールとして認めている国の基準を適用すればハラールとなる。実際、2018年のインドネシアのMUIのファトワの原則に従えば、アルコール

が添加された発酵食品についてもハラールとされるので、その基準に従えば、日本のほとんどの醤油や味噌は、アルコールが添加された調味料も含めてハラールとして認められる可能性がある。

「調理酒」「みりん」についても、飲料目的に製造されていないことが明白であれば、少なくとも焼酎を原料に使用せず、非ハムルの醸造用エタノールを使用している限り、必ずしも「ハムル」とは言えない²⁷。アルコール度数は高いが、調理されたメニューを最終製品と考えれば、アルコールは蒸発し基準値よりも低くなるため、2018年のインドネシアのMUIのファトワの原則に従えば、料理への使用が認められる可能性もある。

今後、日本の伝統的調味料について、国際的なハラール認証機関に対して原料・製造工程・製造時の意図と消費の実態等を説明するとともに、みりんが飲料ではなく、日本料理に不可欠な調味料の一つであることや、同じ効能が期待できる代替可能な調味料がないことなどを丁寧に説明し、理解を求めていくことが肝要であると考えられる。日本の伝統的調味料をハラール対応に使用できるようにしていくことが、日本が食の面でムスリムたちを受け入れていく上で重要だからである。

3.3. アルコールを溶媒として使用してはいけないという誤解

本稿で見てきたように、現在ほとんどの国際的なハラール認証機関の基準では、アルコールを溶媒として使用することが一定の条件下で認められている。アルコール濃度が30 - 40%ある香料にはもちろんハラール認証は発行されないが、アルコール濃度を定められたレベルまで下げて使用することが可能であることがRiazの著書においても解説されている。しかし、国際的にはそうした基準が一般的であることについても日本のハラール研究者らには正しく認識されていない可能性がある。

2018年に設立された日本ハラールサイエンス学会の学会員らによる研究報告をまとめた『ハラールサイエンスの展望』では、伊藤（2019, p.138）が「イ

スラーム法の考えで、ハラーム（不法）で始まるものは、どこまでもハラームであるという原則論がある。物質としての化学反応はなく、単なる希釈でアルコールの残留値が下がるだけなので、原則論から、香料でも最初の時点でアルコールの残留があってはならないことになる。したがって、溶媒として使用する物質はプロピレングリコール、グリセリン（植物基原）をアルコールの代替として使用する。」と解説している。

これは工業用アルコールの使用を一切禁止しているブルネイのハラール基準としては正しい解説と言えるが、国際的なハラール認証機関の一般的な基準からは外れた解説となってしまっている。同書は定価が83600円（2019年の初版では76000円）とかなり高額な書籍で、輸出用にハラール製品を製造しようとする企業が購入することが想定されているのだと考えられるが、世界標準から外れた人口わずか43万人のブルネイの特殊で困難な基準に従うことは、世界に19億人いるムスリム市場を視野にハラール商品を開発しようとするメーカーにとって大きなハンディになることは言うまでもない。

3.4. 添加アルコールが禁止されているという誤解

日本のハラール研究者らは添加アルコールが全面的に禁止されていると認識しているようであるが²⁸、これも必ずしも正しいとはいえない。もちろん添加アルコールを禁止している国もあるが、国際的には多くのハラール認証機関がアルコールを防腐剤として添加することを一定の条件下で認めている。生麺などの原材料に「酒精」と書かれていても、通常は非ハムルの醸造用エタノールであり、多くの国際的なハラール認証基準に従えば、ハラールに該当する。

アメリカのIFANCAの基準でも、2.1.eで見たように、2003年以降、防腐剤としての使用を残留アルコールが最終製品の0.1%未満であることを条件に認めている。ただし、アルコールを含む成分が添加された最終製品は、添加アルコールと自然のアルコールの両方を含めて、残留濃度を0.1%未満としている。

一方、インドネシアの MUI の 2003 年のファトワーにおいても、「ハムル産業に由来しない純粋な化合物であるエタノールについては、食品産業の生産工程における使用は、最終製品に検出されない場合にはムバーフ（中立で、許されている）である」とされていたので、「ハムル」「純粋な化合物」の意味さえ取り違えなければ、非ハムルのアルコールを添加することが禁止されているという解釈にはならないはずである。そしてその後、2018 年以降のインドネシアの基準では、残留アルコール濃度が 0.5% 未満に変更されている。また発酵食品に関しては残留アルコール濃度の規制対象から外されていること、発酵食品にも添加アルコールの使用が認められていることは既述の通りである。

3.5. 日本ハラールサイエンス学会によるアルコールに関する研究

上述の『ハラールサイエンスの展望』には、アルコールに関する現代の世界的潮流を見誤らせる情報が複数の研究者によって記述されていることも指摘しなければならない。

アルコールの同位対比分析を専門とする渡井（2019）は、「イスラム教で禁止されているアルコールは、発酵により得られた醸造アルコールを指していて、合成アルコールであれば、肌に触れても差し支えはないとされている。」（p.71）と解説し、民谷（2019, p.64）も同様の解説をしているが、これはブルネイの特殊な基準としては正しいが、国際的な基準としては必ずしも正しいとは言えない。一般的に、国際的なハラール認証機関の基準では、発酵により得られた醸造アルコールであってもハムルでなければハラール製品に使用されうるからである。渡井は、食品中に含まれるアルコールについて、それが発酵アルコール由来か、合成アルコール由来かを同位体分析を用いて識別する技術について論じているが、そうした技術を必要としている国は一体どれほどあるのだろうか。

日本ハラールサイエンス学会の設立者の一人である民谷が所属する大阪大学は、2013 年からブルネイ政府と共同研究を行っており、ブルネイは既述の通り、

工業用アルコールの全てをハムルとして使用を一切認めない特殊な基準を適用している国である。しかし、ほとんどの国際的なハラール認証機関の基準においては、工業アルコールはハムルと非ハムルに分けられ、非ハムルの工業アルコールについては、一定の条件下に使用が許されている。そしてある工業用アルコールがハムルか否かは、製造者の「意図」によるため、科学的手法で客観的に見分けられるものではない。つまり、アルコールの含有を証明しても、それがハムルかどうかを証明することは科学的には不可能であるため、ハラールかどうかを判断する手段にはならない。

アルコールの含有の有無を確認できる科学技術は、工業用アルコールの使用を禁止しているブルネイにとっては有用かもしれないが、インドネシア、マレーシア、シンガポール、湾岸諸国、アメリカ、ヨーロッパ、トルコ、あらゆる国で「非ハムル」の発酵アルコールの使用が認められている以上、合成アルコール・発酵アルコールを区別して検出する技術の有用性は限りなく低いと言えよう。

ちなみにブルネイもインドネシアやマレーシアとハラール製品の相互受け入れ協定を結び、アルコールに関して異なる基準のハラール製品の輸入を認めている。ブルネイでさえ遵守できていない特殊な基準を日本の産業界に死守するよう指南することはどう考えても合理的ではない。産業界が手引きとする可能性の高い書籍に特殊な情報を掲載する場合、イスラム世界全体の潮流の中に位置付け、バランスの取れた見方を示さなければ、ハラール産業に携わる関係者らを誤った認識へと導き、産業界を誤った方向へと向かわせてしまうことが懸念される。

おわりに

本稿では、ハラール基準におけるアルコールの扱いに関する誤解を解くため、アメリカとインドネシアの事例を中心に、国際的なハラール認証機関によるアルコールに関する規定の変化を中心に検証した。2000年代初頭まで世界

のハラール認証機関のハラール基準は、アルコールの種類を区別することなく、全てのアルコールをハラム（禁忌）とみなしていた。しかし、2003年を境に、アルコールが食品製造に欠かせない重要な物質であることをイスラム学者からも認めるところとなり、各国のハラール認証団体のハラール基準におけるアルコールに関する規定は大きく変化した。飲料用アルコール（Alcohol Beverage）のみを「ハムル（酒）＝ハラム（禁忌）」とし、ハムル以外の工業用エタノール（Industrial Ethanol）については、ナジス（不浄）ではないとして一定の条件下で「ハラール（合法）」としての使用を認めるようになった。

しかし、そうした変化に関する情報が、一般のムスリムたちに伝達される機会はほとんどなく、未だに多くのムスリムたちは全てのアルコールがハラムであると考えている。そのため、国内に統一されたハラール基準がない日本のような国でハラール・サービスを提供しようとする飲食店などは、アルコールは一切認められないとする古い考えの消費者のニーズや反応にも目を向けざるを得ず、第三者機関から認証を取得しない限り、そうした基準に合わせざるを得ないのが現状である。

一方で、日本のハラール研究者らが、アルコールの扱いに関して国際的なハラール認証機関が現在一般的に採用している基準を正しく認識できていないのは問題であると言わざるを得ない。国内のいくつかのハラール認証団体は、JAKIMなどと相互認証を締結し、その国際的なハラール基準に従って、日本国内で製造された醸造酢、マヨネーズ、ケチャップ、添加アルコールを使用した醤油等を使用したメニューにも、ハラール認証を出している。しかし、そうしたハラール認証は、国際的なハラール基準を正しく理解していないハラール研究者、ハラール・コンサルタントらによって、100%ハラールとは言えない、商売のためにハラール基準を緩めているなど、不当な批判がなされていることは深刻な問題であると言わざるを得ず、直ちに是正されなければならない。

また醤油がハラムであるとする考えに基づいて、わざわざ醤油を使用しない煎餅を作って、ハラール認証を取得する煎餅会社や、酢がハラムだとする考え

に基づいて酢を使用しない寿司を出す寿司屋まで現れていることは憂慮すべきことである。またハラール認証付きの調味料しか使用しないよう指導するハラール・コンサルタントもおり、国内ハラール・サービスのハードルは上がる一方である。これでは食の面での多文化共生は望めない。

ムスリム消費者たちも、国際的なハラール認証機関によって認証を受けた製品を消費している以上、そうした基準を自分たちがすでに生活の中で受け入れているのだという事実を認識する必要がある。市場に出回っているハラール認証製品は、非ハムルのエタノールを使用した着色料や香料を使用している。しかし残念ながら、現在、国際的なハラール認証機関のハラール基準の多くは、有料で販売されていることもあり、なかなか一般の市民・消費者らが目にする機会がない。研究者らが正確でバランスの取れた情報を発信し、製造業者やムスリム消費者に対してバランスの取れた正しい情報を提供することが必要とされる所以である。また、よりグローバルな視点からいえば、ムスリム諸国による自国の消費者らに対するハラール教育も重要である。国境を超えて人々が頻繁に往来するボーダーレスの時代、観光、留学、就労などの目的で来日するムスリムたちは、来日前に必要な知識を身につけておくことが重要である。

ムスリム少数派の日本であるが、グローバル化時代、ムスリムの人口は確実に増加していくと予測されている。インバウンド観光客のもてなしだけでなく、ムスリムと非ムスリムが食を介した交流の機会をより容易にもつことができるよう、ムスリムたちを社会で積極的に受け入れていくための社会インフラを整えていく必要がある。ハラール対応の普及のために、関係者が正しい情報を共有し合い、協働していきたいものである。

そのためには、飲食店などが負担なくハラール・サービスを提供できるように現実的なハラール基準を策定することが不可欠である。そしてそのハラール基準は、日本の伝統的調味料も使用できるように日本独自のハラール基準であることが重要である。またそうした独自のハラール基準は、海外からの観光客らの信頼を得るため、また国内のハラール認証機関が海外の認証機関から非難

を受ける心配なく海外の基準とは異なる基準を国内サービスに対して使用できるよう、国際的なハラール認証機関から理解と支持を得ることが不可欠である。

【注】

- 1 農林水産省（2019）『平成30年度 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（有限責任監査法人トーマツ，平成31年3月）』p.5.
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/attach/pdf/kikaku-1.pdf>
- 2 タイムラグはあるが、以下のサイトによれば2016年の日本国内の飲食店は588,323とされている。この数を分母としておよその割合として算出した。
「統計データベース」<https://statdb.me/restaurants/00000/>
- 3 例えば以下の文献やサイトが挙げられる。
一般社団法人ハラール・ジャパン協会（2017）『飲食店のためのハラール対応ハンドブック』柴田書店。
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（栄養士テキストシリーズ）』講談社。
阿良田麻里子（2018b）「食の禁忌や忌避への対応：一配慮不足と過剰防衛との間でバランスをとること―」『日本調理科学会誌』51（2），pp.129-132。
二宮伸介（2019）「第13章 ハラール食品開発」『ハラールサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修（pp.113-121），シーエムシー出版。
Japanese Heart（ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール・アレルギー対応の店舗検索サイト）の以下の記事「醤油は？味噌は？ハラールで気をつけたい調味料とその代替品を紹介！」（松田千波2020.02.12／最終更新日：2021.03.20）。<https://japanese-heart.com/blog/halal-food/halal-seasoning/>
アジア太平洋立命館大学（APU），「ギャラリー 04 ベジらる」
<https://www.apu.ac.jp/home/gallery/article/?storyid=260>
food diversity “Is Natto Halal? Dig More About This Japanese Traditional Food”（2021年11月7日付）https://fooddiversity.today/en/article_99372.html
（大分県別府市のアジア太平洋立命館大学の学生サークル「ベジらる」もまた、某ハラールコンサルタントの指導の下、ムスリム向けのメニューを提供しようとする飲食店に対して「ムスリムフレンドリーメニューに使用する調味料はハラール認証を受けたものを使用しています。」という項目をポリシーに掲げるよう啓蒙活動を行っている。）

- 4 伊藤 健 (2019) 「第15章 食品のハラール化と開発の重要点」『ハラールサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (p.138), シーエムシー出版.
- 5 大形里美「グローバル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―」『九州国際大学 国際・経済論集』第8号, 2021年, pp.42-44.
- 6 外務省ホームページ, <https://www.mofa.go.jp/region/asia-paci/index.html>
- 7 World Halal Council, <https://www.worldhalalcouncil.com/about-us>
- 8 Febe Armanios & Bogac Ergen, (2018), *Halal Food: A History*, Oxford University Press, p.133.
- 9 World Halal Council, <https://www.worldhalalcouncil.com/members/japan-halal-foundation-jhf>
- 10 Febe Armanios & Bogac Ergen, op.cit.
- 11 World Halal Food Council, <https://www.whfc-halal.com/about-us/history>
同ウェブサイトには、分裂についての情報は掲載されていない。そしてWHCは当初からWHFCであったと書かれているが、当時の事情をよく知る某BPJPH元幹部からの情報によれば、これは正確ではないとのことである。
- 12 Halal Development Corporation Berhad, <https://www.hdcglobal.com/about-hdc/>
- 13 John Lever (2016), Re-imagining Malaysia. In Florence Bergeaud-Blackler, John Lever and John Fischer (eds.), *Halal Matters - Islam, Politics and Markets in Global Perspective* (p.29). Routledge.
- 14 Febe Armanios & Bogac Ergene, op.cit., p.154
- 15 *ibid.*, pp.153-154.
- 16 ムバーフ (mubah) は、通常「許容された」という訳語が当てられることが多いが、「許容された」という言葉の意味は、「本来は許せないことを、大目に見て許すこと。許して容認すること」(精選版 日本国語大辞典) というネガティブな意味が含まれる。そのため、イスラム法学的に中立的であることを意味する本来の「ムバーフ」のニュアンスと異なるため、敢えて「中立で、許されている」と訳しておく。
- 17 Sakr, Ahmad H. (1993), *A Muslim Guide to Food Ingredients*, Published by Foundation for Islamic Knowledge Lombard, Illinois.
- 18 Riaz, M. N. (1997). Alcohol: The myths and realities, in Uddin, Z. Richmond Hill (ed.), *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。

- 19 Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaudry eds., (2018), *Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 第1版, p.16
- 20 Hukum Alkohol dalam Minuman, <http://www.mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Hukum-Alkohol-dalam-Minuman.pdf>
- 21 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal, <https://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Standarisasi-Fatwa-Halal.pdf>
- 22 阿良田 (2020, p.52) は、2018年のインドネシアのMUIのファトワーにおいて、ハムルに由来する酢をハラールとする規定があることについて、インドネシアが2019年からハラール認証を義務規格とする新しい法律を施行するに際して「MUIはあえて、緩やかな解釈へと舵を切ったのである」と結論づけているが、ハムルに由来する酢をハラールとする規定は2003年のファトワーにおいて最初に定められ、現在まで維持されているものである。つまり、緩やかな解釈へとMUIが舵を切ったのは2003年であったと見なければならぬ。
- 23 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor : 11 Tahun 2009 Tentang Hukum Alkohol, <https://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Hukum-Alkohol.pdf>
- 24 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol / Etanol, [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)
- 25 阿良田 (2014, 2018a, 2018b, 2020)、大川由美子 (2019)、民谷栄一 (2019)、富沢寿勇 (2019)、村松真知子 (2019)、カムルル・ハサン (2017) など。
- 26 経済産業省製造産業局ホームページ, アルコール室「アルコール事業法の理解を深める」(平成26年3月), https://www.eti.go.jp/policy/alc/alc_pamphlet_rev.pdf
- 27 2021年1月19日、筆者はメールによる問い合わせに対して、キッコーマンは「弊社では調理用として本みりんを製造・販売させていただいており、飲料用としての本みりんは製造・販売いたしておりません。」という回答している。全国味醂協会のウェブサイトにも、「本みりんはお酒の仲間ですが、調味料としてのみ使われる日本の代表的な酒類調味料です。」と明記されている。 <https://www.honmirin.org/knowledge/>
みりんの中には、焼酎を原料に使用しているものもあるが、醸造用エタノールのみを使用しているものもあるので、後者に関しては、メーカーが調理用として製造・販売しているという場合、必ずしもハムルに当たるとは言い切れない。
- 28 阿良田 (2014) は「アルコール飲料をアラビア語限の言葉でハムルと呼ぶ。ハムルであれ合成アルコールであれ、飲食物に添加することは許されない。ただし、香料の抽出に非ハムル発酵の合成エタノールを用いることはできる。」(p.33) と解説している。しかし、

日本の法律ではエチレンを含む合成アルコールは食品には使用が禁止されている。飲食物については「非ハムルの発酵アルコールを用いることはできる」が正しいと考えられる。

【参考文献】

【日本語文献】

- 阿良田麻里子 (2014) 「特集 ハラール食品とビジネスの拡大 インドネシアにおける食のハラールの現状」『食品工業』(FFI Journal) 57 (5), pp.30-37.
- 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 (栄養士テキストシリーズ)』講談社.
- 阿良田麻里子 (2018b) 「食の禁忌や忌避への対応：—配慮不足と過剰防衛との間でバランスをとること—」『日本調理科学会誌』51 (2), pp.129-132. https://www.jstage.jst.go.jp/article/cookeryscience/51/2/51_129/_pdf/-char/ja
- 阿良田麻里子 (2020) 「ハラール認証と添加物—アルコールの扱いの変遷を中心に」『食品工業 (FFI Journal)』Vol.225, No.1, pp.46-53.
- 一般社団法人ハラール・ジャパン協会 (2017) 『飲食店のためのハラール対応ハンドブック』柴田書店.
- 伊藤健「第15章 食品のハラール化と開発の重要点」『ハラールサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.131-140), エムシー出版.
- 大形里美 (2021) 「グローバル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—」『九州国際大学 国際・経済論集』第8号, 35-70.
- 大川由美子 (2019) 「第17章 ハラール化粧品」『ハラールサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.151-168), シーエムシー出版, 2019年.
- カムルル・ハサン (2017) 「ハラール産業のグローバル化動向とイノベーションの機会：日本での可能性」『日本におけるハラール産業の可能性と課題』富沢寿勇編 (pp.99-104), 静岡県立大学グローバル地域センター.
- 民谷栄一 (2017) 「第6回日本におけるハラールサイエンスの可能性」『日本におけるハラール産業の可能性と課題』富沢寿勇編 (pp.6-8), 静岡県立大学グローバル地域センター.
- 民谷栄一 (2019) 「第7章 ハラールサイエンスと先端分析技術」『ハラールサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.59-66), シーエムシー出版.
- 富沢寿勇 (2019) 「第1章 ハラールの定義、認証制度と日本の取り組み」『ハラールサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.3-17), シーエムシー出版.

- 二宮伸介 (2019) 「第13章 ハラル食品開発」『ハラルサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.113-121), シーエムシー出版.
- 村松真知子 (2019)「ハラル化粧品の販売における現状と課題」『ハラルサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.159-168), シーエムシー出版, .
- 渡井正俊 (2019) 「第8章ハラルと食品分析」『ハラルサイエンスの展望』民谷栄一・富沢寿勇監修 (pp.67-73), シーエムシー出版.

【外国語文献】

- Febe Armanios & Bogac Ergene (2018), *Halal Food: A History*, Oxford University Press,
- John Lever (2016), Re-imagining Malaysia. In Florence Bergeaud-Blackler, John Lever and John Fischer (eds.), *Halal Matters - Islam, Politics and Markets in Global Perspective* (pp.19-37) . Routledge,
- Mian N. Riaz, Muhammad & M. Chaudry (2003), *Halal Food Production*, CRC Press, 第1版.
- Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaudry (eds.), (2018), *Handbook of Halal Food Production*, CRC Press, 第1版.
- Sakr, Ahmad H. (1993), *A Muslim Guide to Food Ingredients*, Published by Foundation for Islamic Knowledge Lombard, Illinois.
- Sheikh Yusuf al-Qaradawi (2003), *Fiqh of Muslim Minorities-Contentious Issues & Recommended Solutions*, Al-Falah Foundation for Translation.

【ウェブサイト】

- アジア太平洋立命館大学 (APU), 「ギャラリー - 04 ペジらる」, <https://www.apu.ac.jp/home/gallery/article/?storyid=260> (閲覧日: 2021年12月20日)
- 外務省, <https://www.mofa.go.jp/region/asia-paci/index.html> (閲覧日: 2021年12月20日)
- 「統計データベース」, <https://statdb.me/restaurants/00000/> (閲覧日: 2021年12月20日)
- 経済産業省製造産業局アルコール室, 「アルコール事業法の理解を深める」(平成26年3月), https://www.meti.go.jp/policy/alcohol/alc_pamphlet_rev.pdf (閲覧日: 2021年12月20日)
- JETRO, 「GCC 統一残存アルコール濃度規制を施行済み - UAE連邦政府も2018年4月より施行 - 」(2019年02月25日付), <https://www.jetro.go.jp/industry/foods/fanews/2019/02/00d2fd76d7faebdc.html> (閲覧日: 2021年12月20日)
- 全国味醂協会, 「本みりんの知識」 <https://www.honmirin.org/knowledge/> (閲覧日: 2021年12月20日)
- 農林水産省, 『平成30年度 輸出環境整備推進委託事業のうちハラル支援事業 報告書(有限

- 責任監査法人トーマツ、平成31年3月)』 <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/attach/pdf/kikaku-1.pdf> (閲覧日：2021年12月20日)
- 松田千波, Japanese Heart ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール・アレルギー対応の店舗検索サイト, 「醤油は？味噌は？ハラールで気をつけたい調味料とその代替品を紹介！」 (2020.02.12/最終更新日：2021.03.20), <https://japanese-heart.com/blog/halal-food/halal-seasoning/> (閲覧日：2021年12月12日)
- Majelis Ulama Indonesia, Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal, <https://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Standarisasi-Fatwa-Halal.pdf> (閲覧日：2021年12月20日)
- Majelis Ulama Indonesia, Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor : 11 Tahun 2009 Tentang Hukum Alkohol, <https://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Hukum-Alkohol.pdf> (閲覧日：2021年12月20日)
- Majelis Ulama Indonesia, Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor : 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol, [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) (閲覧日：2021年12月20日)
- food diversity, “Is Natto Halal? Dig More About This Japanese Traditional Food” (2021年11月7日付)、https://fooddiversity.today/en/article_99372.html (閲覧日：2021年12月20日)
- Halal Development Corporation Berhad, <https://www.hdcglobal.com/about-hdc/> (閲覧日：2021年12月24日)
- Majelis Ulama Indonesia, Hukum Alkohol dalam Minuman, <http://www.mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Hukum-Alkohol-dalam-Minuman.pdf> (閲覧日：2021年12月20日)
- Norhidayah Pauzi, Saadan Man, Mohd Saiful Anwar Mohd Nawawi, Mohd Fauzi Abu-Hussin, “Review Ethanol standard in halal dietary product among Southeast Asian halal governing bodies,” *Trends in Food Science & Technology* 86 (2019) 375–380. <http://ijtihadnet.com/wp-content/uploads/pauzi2019.pdf> (閲覧日：2021年12月20日)
- World Halal Council, <https://www.worldhalalcouncil.com/about-us> (閲覧日：2021年12月24日)
- World Halal Food Council, <https://www.whfc-halal.com/about-us/history> (閲覧日：2021年12月24日)

