

— 資 料 —

日本におけるハラール食
— 京都の和食レストランへの調査 —

中 尾 美千代 中 川 伸 子

Halal Certified Food in Japan An Examination of Restaurants in Kyoto

Michiyo NAKAO Nobuko NAKAGAWA

要 旨

海外から日本を訪れる観光客が増加している。訪日観光客が安心して快適に滞在できる環境を整えるためには、食への対応は重要である。とりわけ、東南アジアから訪れるムスリム旅行者のハラール食への対応が急務となっている。

そこで、和食の中心ともいえる京都への調査を実施し、和食の「だし」に欠かせない鰹節の会社、和食レストラン等への調査を実施した。

本稿では、和食レストランが厳しい制限のあるムスリム旅行者への食事を提供している実態調査を基に食文化について考察した。

キーワード：食文化、ハラール認証、和食、食事、ムスリム旅行者

序

「和食 日本人の伝統的な食文化」は、2013年12月に国際連合教育科学文化機関（UNESCO）が決める無形文化遺産に登録された。食関連の無形文化遺産としては、それまでに「フランスの美食術」「地中海料理」「メキシコの伝統料理」「トルコのケシケキ（麦がゆ）の伝統」が登録されており、和食の登録は5番目である。文化遺産登録を機に、京都市では入国管理法で認められていなかった日本料理店での外国人就労を可能とする特例措置を利用して、和食の良さを世界に伝える人材育成を進めることになった。また、京都府でも和食の調理技術や歴史、慣習のほか、もてなしの心などを総合的に学ぶ高等教育機関の設置に乗り出した。¹⁾

日本食を海外に広める取り組みが進む一方で、日本には海外から旅行者の入国が増大してきた。その大きな理由としては、日本政府による入国査証（ビザ）の緩和、格安航空会社の設立や日本への就航などが挙げられ、とりわけアジア諸国から日本への旅行者が増大している。政府は、観光立国の推進に向けて、2012年にはインドネシア及びマレーシアへの数次ビザの発給を開始し、翌2013年には東南アジア5か国について、タイ、マレーシアにはビザ免除、ベトナム、フィリピンには数次ビザの発給、インドネシアへは数次ビザの滞在期間延長を実施した。²⁾ 『観光白書』によれば、ASEAN（東南アジア諸国連合）の主要6か国（タイ、シンガポール、

マレーシア、インドネシア、フィリピン、ベトナム)のいずれの国からも、訪日外国人旅行者数は過去最高で、2014年度は合計160万人(対前年比39.1%増)であり、これら6か国からの旅行者数は過去最高となっている。³⁾

このような現状から、訪日外国人旅行者に和食を提供するための国内の取り組みにも積極的な展開が見られる。日本を訪れる外国人は、日本文化の中の食にも強い関心を抱き、「日本にきた際の観光目的は何でしたか?」の答えの1位は「日本食を楽しむ」であった。ラーメンをはじめ関西ではB級グルメと言われるお好み焼きやたこ焼きも人気ではあるが、伝統的な日本食である寿司やすき焼きなどの日本食も人気が高い。⁴⁾ところが、食を提供する側としては、一層美味しく調理したものを提供していれば何も心配しなくてもよいのかと言えば、そうではない。そこには、大きな文化差が横たわっていたのである。

美味しい和食を提供しようと思っても、宗教的な戒律で「食べてはいけないもの」が存し、それらを食材から排除しなければならなくなったのである。このような措置は、これまではおおむねASEAN諸国に進出している日本企業に勤務する現地社員であるムスリム(イスラム教徒)の人々が日本に研修にきた時の食事への、すなわち少人数への配慮として必要であった。しかし、現在のようにイスラム教圏からの旅行者が増えてくると、多人数に食事を提供するレストランやホテルが、食に関しても宗教的配慮を無視できない状況になっている。ASEAN諸国にイスラム教徒が多いことは、次の記述から確認できる。

「世界におけるイスラム教徒は、2010年に16億人を超え、2030年には世界人口の26%に達するといわれ—(中略)—1位インドネシア(2億人)、2位パキスタン(1億7000万人)、3位インド(1億6000万人)、4位バングラディッシュ(1億4000万人)」⁵⁾というデータがあり、「マレーシアには総人口2934万人のうち、6割以上に達する1900万人のイスラム教徒が在住するといわれている(2012年時点)」⁶⁾

以上のような現状の中、和食の中心地である京都の業務用かつお節製造会社がイスラム教の法に則った「ハラール(halal ハラルとも表記するが本稿ではハラールとする)認証」を取得したことを知り、調査を行った。また、京都にあるレストランチェーンの三条本店、及び老舗京料理店が「ハラール食」を提供している現状を調査し、本稿では和食における「ハラール認証」と「ハラール食」の報告をする。

1. 「ハラール認証」について

「ハラール」とは、イスラム教のシャリーア法(イスラム法)で「許されたもの」を意味する。「許されないもの」は、ハラーム(haram 禁止されるもの)であり、この2つの間にはシュブハ(syubhat 疑わしいもの)が存在する。食品に関して言えば、「ハラール」はシャリーア法に適合する方法で処理され、保存、輸送、流通、販売まで管理されたもので、ナジス(najs 不浄)とされる原材料を含まないことが条件である。ナジスは必ずしも現在の医学的・衛生的な観点から不浄、または害になるという意味ではない。では、イスラム教にとって、ナジスとされるものは何かというと、基本的にはアルコールと豚肉、豚肉由来の成分を含む食品(そして血液)である(図1)。近年は食品技術の進歩から、さまざまな加工食品にアルコールや豚

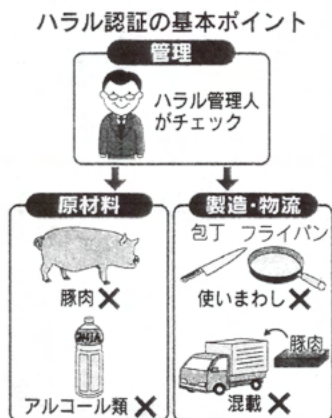


図1 ハラール認証の基本ポイント
(日本経済新聞 2015.4.16より)



図2 HALAL 産業概念図 ハラールの摘要範囲
<http://www.halal.or.jp/halal/>

肉成分が含まれている。他にも、ワニや亀、蛙などの水陸両用の海洋動物、かぎ爪のある鳥、ネズミ、ムカデ、サソリなどの有害生物もハラールとされていない。また、ハラールは食品だけでなく、化粧品や医薬品、サービスにも適用される(図2)。

「ハラール認証」とは、各国の認証機関が、対象となる商品やサービスを、シャリーア法に則って、一定の基準を満たしていると認めたことをいう。ハラールの認証には国際的な統一基準がなく、各国のイスラム組織やNPOなどの認証団体が定める基準に沿って、認証されている。⁷⁾

日本ハラール協会によれば、世界各国にはハラール認証機関が多く存在し、国の事情により



図3 世界のハラールマーク 一部抜粋
(調査制作：一般社団法人ハラール・ジャパン協会) <http://www.halal.or.jp/halal/>

ハラール規格が異なっているという（図3）。日本におけるハラール認証団体としては、ハラール・ジャパン協会（一般社団法人）、日本ムスリム協会（宗教法人）、日本ハラール協会（NPO法人）、日本アジアハラール協会（NPO法人）、日本イスラム文化センター（宗教法人）、イスラミックセンター・ジャパン（宗教法人）、マレーシアハラールコーポレーション株式会社が挙げられている。⁸⁾ しかし、調査を進めるうちに、他にも代表的認証機関があることも判明し、調査対象の京都のレストランでは京都ハラール評議会の認証を受けていた。

日本国内でハラール認証を受けるためのガイドラインは、認証団体により多少の差があるが、非イスラム国である日本ではマレーシア政府による認証制度が最も信頼されている。⁹⁾ 図4のロゴは、ハラール・ジャパン協会のハラール認証を受けた商品に付けられる。

マレーシアにおけるハラール認証の特徴は、ハラールロゴを商品パッケージに表記することにより、様々な宗教が共存する世界の国々におけるハラール食品市場での取引ができる。このため、日本の食品メーカーは、マレーシアに多くの工場を設立している。例を挙げれば、ヤクルト、日清オイリオ、山崎製パン、ロッテ、江崎グリコ、UCC、味の素、吉野家、キューピーなどがある。キューピーマヨネーズは、日本での需要増加のため、マレーシアで生産した製品を逆輸入している。¹⁰⁾ 味の素の子会社で香辛料大手のギャバンは、マレーシアの工場で製造したブラックペッパーとホワイトペッパーの2品を日本に輸出するために2億円を投じて異物混入検査機など品質管理の設備を増強したと報じられた。¹¹⁾

ハラール認証を受けるための手順は書類整備などかなり煩雑であるが、図5のようなハラール対応を確実にすることが審査される。

マレーシアのJAKIM（マレーシアイスラム開発局 Jabatan Kemajuan Islam Malaysia）の認証機関と連携している団体の場合、HACCP（食品製造過程品質管理 Hazard Analysis and Critical Control Point）や適正製造規範（Good Manufacturing Practice: GMP）を取得した工場の場合、最短で申請後2週間とされている。しかし、申請に不備があれば6か月から1年程度かかる場合もある。¹²⁾ハラール認証を受けるためには、コストも必要である。企業は認証団



図4 ハラール・ジャパン協会の認証マーク
<http://www.halal.or.jp/halal/>

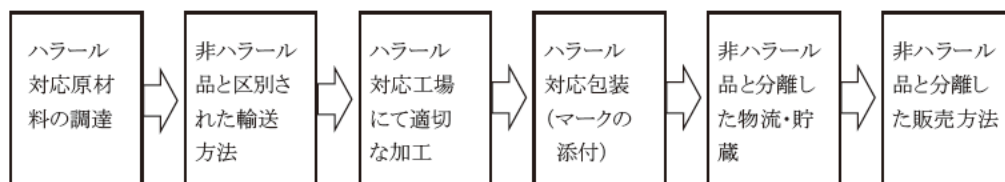


図5 ハラール認証取得のための審査プロセス
 『ハラール認証取得ガイドブック』p40参照

体に認証費用を払わなければならない。その費用も各団体により異なるが公表されているNPO法人の日本ハラール協会では、企業の規模により年会費が異なり、従業員100人以上500人未満の企業で年額6万円以上となっている。入会金が数十万円必要な団体もあるが、あまり公表されていない。

2. 日本食におけるハラール認証の現状

和食推進ブームの中で、和食の土台ともいえるだしの材料を生産する業界は、大きな転機を迎えたかのような様子である。だし昆布、かつお節のほか和食に欠かせない醤油は、海外ではスーパーマーケットなどで簡単に手に入れることができる国もある。しかし、これらを輸入規制している国もあり、昆布とかつお節からだしをとっての、いわゆる本物の日本食を提供できない実情がある。とりわけヨーロッパでは、かつお節の輸入規制があり、日本食を作るにはうま味調味料を使用するのが一般的である。しかし、美食が好まれる本物志向のフランスで、日本式調理法による本格的だしを使った日本食を提供しようということで、鹿児島県枕崎のかつお節生産組合はフランス北西部のブルターニュ地方にかつお節工場を2015年夏より建設するという。¹³⁾

1) 「だし」のかつお節の調査

和食の中心地、京都でハラール認証を受けた福島鯉株式会社を2015年9月に訪問調査した(写真1)。福島鯉(株)は、大正11年に京都市中京区で「福島京都店」として創業され、鯉節・削り節をはじめとして、煮干や昆布、椎茸、干しえびなどの乾物や、天然素材のだしつゆなど、業務用の商品を数多く製造販売している。2012年に削り節の海外販売を本格的に始めて、今では米国や韓国、台湾など15カ国・地域に輸出している。¹⁴⁾

同社専務の話によれば、生産者を含めただし業界を盛り上げるべく、海外市場の消費拡大を目指している。また、イスラム圏の消費市場の開拓を進めることを目的としてハラール認証を取得したということである。

同社は2014年9月に京都市の北西に位置する南丹市に、商品の品質の向上、またより衛生的で安全安心な製品作りが出来る工場・設備を導入するため、「京都南丹工場」を新設した。新工場設立の契機に、2015年3月にNPO法人日本ハラール協会よりハラール認証(JAKIM)を取得した。和食の土台である「うま味」を支える鯉節、さば節、いわし節、宗田節、など「節類」削り節製造会社が認証を受けるのは、主要団体では国内初め



写真1 福島鯉株式会社

- ※ 3日前までのご予約とさせていただきます。
- ※ ムスリムメニューには、豚肉、豚肉由来の製品、アルコールは一切使用しておりません。
- ※ ムスリムメニューの牛肉・鶏肉・調味料はハラール対応食材を使用し、ハラール専用の調理場でハラール専用の調理器具を用いて調理しております。
- ※ ハラール食材の運搬、冷蔵、冷凍保管に関しましても、ハラール食材以外のものとは分けて行っています。
- ※ 店内では酒類や、ハラール以外のメニューも販売いたしておりますが、ご予約の場合、お部屋は個室をご用意させていただきます。
- ※ 食器類は全て使い捨てのものでご準備しております。
- ※ お祈り用マット、キブラコンパスもご用意させていただきます。

図6 ハラール食の予約案内（がんこホームページより）
<http://www.gankofood.co.jp/halal/>

てである。

ハラール対応の製品にはハラール認証のマークが貼られている。同社は、だしの味を守り、日本の和食文化の継承に貢献している。厳選された味は、京都から日本全国へ発信され、海を越えて海外へも日本古来の食文化を伝えている。

2) 和食レストランの調査

外国人旅行者が多く訪れている京都のハラール対応和食店2店（がんこ三条本店、美濃吉）を訪問調査した。2店とも京都ハラール評議会が認証しており、ハラール対応食はムスリムフレンドリーメニューとよばれている。

①「がんこ」訪問調査

がんこフードサービス株式会社では、2014年7月に京都ハラール評議会から認証を受け、京都三条本店、大阪法善寺店でハラール対応の和食メニューを提供している。ホームページでは次のような案内がある（図6）。

京都三条本店の店頭にはハラール認証状が表示されている（写真2）。アジアからの観光客でにぎわう店頭（写真3）。

調理担当の方から話を伺うことができた。ハラール対応食の寿司は、米飯を昆布だしで炊き、アルコールを含む酢は使用せず、専用の塩で調味している。テーブルにはハラール対応のしょうゆ（写真4）の他にオリーブオイル、塩、こしょうなどが置かれ、食べる側の好みで調味ができるようになっている。写真5は、ムスリムフレンドリーメニュー3種類のうちのひとつである。

握りずし（サーモン、鯛、えび、ゆば）・かつぱ巻き。天ぶら（えび・れんこん・かぼちゃ）
 鶏肉のソテー（塩味）。サラダ（野菜・豆腐・ゆば）。紙鍋仕立ての味噌汁。

容器は紙の容器を使用しており、使い捨てとなっている。



写真2 「がんこ」のハラール認証書



写真3 アジアからの観光客でにぎわう店頭



写真4 ハラール対応のしょうゆ



写真5 がんこムスリムフレンドリーメニュー「宇治」(ランチ)

京都三条本店では、観光客以外にも海外進出した企業の社員が研修会で訪日し、ムスリム対応食が必要になり、調査した前週にも60食の注文があったという。

②美濃吉（京都新阪急ホテル店）」訪問調査

美濃吉は江戸時代の享保年間に創業の老舗京料理店である。2013年3月にNPO 法人日本ハラール協会の研修を受け、同年12月に京都ハラール評議会のハラール認証を受けた。ハラール認証は一年ごとの更新であるということであった。

訪問調査では、京都地区総支配人兼同店調理長に話を聞くことができた。同店では、認証を受けてから豚肉は一般メニューや賄いにも使用していない。調理場や器具・食器類は一般メニューと区別していないが、使用時には消毒を行っている。食材はハラール対応のものを使用しており、鶏肉はブラジルからハラール認証のものを仕入れている。



写真6 美濃吉ムスリムフレンドリーランチ「ハラル御膳」



写真7 ハラル弁当を食べる観光客
(日本経済新聞 2014.4.29より)

ムスリムフレンドリーメニューは「ムスリムフレンドリーランチ」、「ムスリムフレンドリー鯛しゃぶ懐石」、「ハラル牛しゃぶしゃぶ懐石(又はすき焼き)」と3種類あるが、牛しゃぶしゃぶ懐石は生肉の様相があり、好まれないという。

写真6はランチの「ハラル御膳」である。

天ぷら(えび・野菜)、鯛の塩焼き、揚げなすと鶏肉のあんかけ、湯葉サラダ、素麺の清し汁、果物(梨)

調味はみりんや酒は使用せず、しょうゆはハラル対応のものを使用している。

3) ハラル弁当

訪日のムスリム観光客のためには、レストランばかりでなく、旅行中の全食へのハラル対応が必要となる。写真7は、ツアーバスの移動中にハラル対応の弁当を食べるインドネシア人観光客である。¹⁵⁾

弁当に関しては、上智大学にハラル認証弁当会社が入っているという情報を得て、同大学へ2015年9月に調査を行った。東京の他大学(東京大学、慶応義塾大学、早稲田大学など)の学食にハラル対応食メニューがあるが、上智大学では学食での調理を簡単にはハラル対応にできないため、ハラル弁当の販売を2015年4月から実施したという。担当者の話によれば、同大学に在学するムスリムの学生はおおよそ30名くらいだという。ハラル弁当は、毎日11時30分頃から学内で販売されており、大変好評であるという。ハラル弁当はムスリムでない学生や教員も購入していて、一般学生にとっては異なる食文化の体験ともなっている。

調査当日は、11時15分にオレンジ色の小型車が大学に到着し、準備の後にハラル弁当の販売が行われた。弁当屋さんへの聞き取り調査によれば、調理で留意していることは、豚肉は当然使用せずマヨネーズも使用していない。この会社では、キューピーの逆輸入マヨネーズは使用していないようだ。食材は、ほとんどが鶏肉であった。食べてみると、一般のお弁当とさほ



写真8 ハラル弁当



写真9 ハラル弁当購入の様子



写真10 ハラル弁当販売の看板

ど変わった味付けではないと感じた。値段は比較的安く、ハンバーガーは200円からあり、最も高いハラル鶏カラ弁当が500円である。弁当会社が特にハラル認証を受けているということではなく、食材と調味料、調理法がハラル対応であるという（写真8-10）。

このように、認証を受けない緩い基準でのハラル食提供も多くあり、今後は認証を受けなくても、ハラル対応食材を用いたレストランや弁当会社が増えると考えられる。

3. まとめ —ハラル食に関する考察—

今回の調査は、限られた業種ではあったが、日本食ブームの中でハラル認証を受けたメニューが配慮ある食事として提供されていることが分かった。

今回の調査結果をふまえて、現時点におけるハラル食に関する考察を以下に述べる。

(1) 日本におけるハラル食

現在のところ、ハラル認証機関をとりまとめる全国組織は存在せず、お酒を出す店についても、同席を許される認証機関もあり、日本では緩やかなハラル食が展開されていると考え

る。

ムスリム旅行者の食事以外の不便ともいえる礼拝の場所についても、今回調査したレストランでは希望に応じて絨毯を敷く店もあれば、ほとんど考慮に入れていない店もあった。とりあえずは、食事が最も緊急の課題として浮かび上がっている。

(2) ハラル認証はビジネスチャンス

観光庁は、2015年8月に自治体、飲食店、商業施設、旅行者に向けて、ムスリム旅行者に対する受入環境の向上を進めるために、「ムスリムおもてなしガイドブック」を発行した。レストラン向けには、「ノンアルコール」「ノンポーク」と料理ごとに記載するだけでも、ムスリム旅行者は安心するなど図を多用した実践的な内容である。すべての事業者に対してのこのような告示は、東南アジアから急増する旅行者の受入が大きなビジネスチャンスに繋がることを示唆し奨励するものである。

(3) 多様な食文化の教育

学生が卒業後に、さまざまな業種、職種に就くことを考えれば、多様な食文化を教育に導入する必要がある。とりわけ、海外の食文化については、単に食事に使用できない食材を伝えるだけでは不十分であり、食文化の背景にある歴史や宗教にも深く触れることになる。

引用文献・資料

- 1) 日本経済新聞記事 [「和食」世界が認める 一無形文化遺産に決定] (2013.12.5) 参照
- 2) 「観光立国推進基本法」に基づき平成24年3月に「観光立国推進基本計画」が策定された。この基本計画では、東日本大震災からの復興、観光振興による国民経済の発展などを基本方針としている。ASEANからの訪日旅行者数は、平成27年8月19日日本政府観光局の発表による。
www.soumu.go.jp/main_content/000303438.pdf (総務省資料 2015.8.22取得)
- 3) 平成27年度版『観光白書』(観光庁 2015.8) p12
- 4) 株式会社リクルートライフスタイル HP <http://www.recruit-lifestyle.co.jp/> (2015.8.21取得)
- 5) 森下翠恵・武井泉・三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング株式会社著『ハラル認証取得ガイドブック』(東洋経済新報社 2014) p14
- 6) 同書 p54
- 7) 同書 pp23-45参照
- 8) 一般社団法人ハラル・ジャパン協会 HP <http://www.halal.or.jp/> (2015.9.21取得)
- 9) 5)の『ハラル認証取得ガイドブック』によれば、マレーシアは2008年に国家ハラルマスタープラン(National Halal Master Plan)を打ち立て、マレーシアを世界のハラル産業の拠点とし、ハラル産業を育成するためのハラル・パークの設立、マレーシア国際ハラル見本市(Malaysian International Halal Show Case: MIHAS)の定期的な開催などにより、ハラルマーケットの開拓とハラル事業への投資促進のための環境整備を進めている。同書 p56
- 10) 日本経済新聞 (2015.1.7)
- 11) 日本経済新聞 (2014.4.29)
- 12) 森下翠恵・武井泉・三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング株式会社著『ハラル認証取得ガイドブック』(東洋経済新報社 2014) p40
- 13) 東洋経済オンライン <http://toyokeizai.net/articles/-/43053> (2015.9.17取得)
- 14) 日本経済新聞 (2015.4.15)
- 15) 日本経済新聞 (2014.4.29)