

— ノート —

神戸におけるハラール —多文化との共生に向けて—

中川 伸子 中尾 美千代

A Study on Halal in Kobe
—A Promotion Plan of Multicultural Coexistence—

Nobuko NAKAGAWA Michiyo NAKAO

要 旨

本稿では、神戸が異文化を包摂してきた歴史の中でもひととき異彩を放つイスラム教の戒律におけるハラール食を中心に調査・研究を行う。

筆者たちはハラールレストランの集まる神戸市中央区中山手通を幾度も訪れてハラールレストラン、ハラール食品店への調査を実施した。その結果、主な客や消費者が訪日外国人観光客ではなく、近隣に居住するムスリム（イスラム教徒）であるということを確認した。さらに現在は、滞在ムスリムとは異なる客層を呈しているということを見出した。調査を進める過程で、神戸モスクへの聞き取り調査も実現できた。日本で最も古いイスラム教寺院が建設された様態は、神戸が異文化を喜んで受け容れたことを明らかにするものである。

キーワード：ハラール ムスリム 神戸モスク 多文化共生

序

前著「日本におけるハラール食」では、ハラール認証についての詳細を記述し¹⁾、ハラール認証を受けたかつお節製造企業への訪問調査をはじめ、ハラール食メニューを提供している京都の和食レストラン、及びハラール弁当を提供している大学への調査結果を報告した。

それらの調査・研究が明らかにしたことは、留学生のためのハラール弁当提供を除いては、主にムスリムの訪日観光客増加に対応するためのハラール認証取得の拡大であった。ムスリムの割合が高いマレーシア、インドネシアからの訪日外国人旅行者増加にともない、ハラール食提供は大きなビジネスチャンスであり、「2020年には年間100万人、日本におけるムスリムの食関連の市場が1600億円まで伸長する」²⁾とされる訪日ムスリムへの対応として、今後も食品や

レストランのハラール認証取得が増加する見込みである。

本稿では神戸におけるハラール食が観光立国日本への取組みに関連したものではなく、海に開かれた神戸に居住したイスラム教の人々、つまり滞日ムスリムへの対応として存続してきたのではないかという仮説をもって取り組んだ。

1. 本研究の意義と目的

神戸が異文化を受容し包摂してきた歴史を明らかにすることは、異質な他者に対する敬意の表し方を明らかにするもので、異文化理解のためには意義深い研究であると考えられる。

一方で、日本政府は労働者不足への対応として、外国人労働者受け入れのための新たな在留資格を盛り込んだ改正出入国管理法を2018年12月に成立させた。これまでの外国人労働者受け入れ策では、長期雇用は高度な専門知識を持つ人に限定され、単純労働分野では約70職種の技能実習生が受け入れられてはいたが慣れた頃には本国に帰国しなければならなかった。しかし、今後は職種ごとの業界団体において国が求める基準で採用でき、日本語能力も緩和される³⁾。したがって、外国人労働者の増加とともに隣人としての外国人家庭の増加が目前にある。現在でも本学の位置する地域の幼稚園には6カ国の子供たちが通園している。学生のアルバイト先においても、現在外国人と一緒に働いているということを目にするが、学生たちが新卒で就職した後はさらに多くの外国人と共に働く場面が想定される。

このような社会環境の変化に対応した教育が急務であり、多文化共生のための教育への手掛かりを本研究でつかみたい。

2. ハラールレストランへの調査

神戸におけるハラール食専門店やレストランは、多くが神戸市中央区中山手通周辺で開業している。本調査では、中央区のハラールレストラン4件、及びハラール食品店2件を対象とした。調査方法は店主や店員への聞き取り調査とし、調査実施期間は2018年7月～10月である。

① PARS CUISINE (中央区北長狭通)

ペルシャ料理のレストランとしてイラン出身の経営者が営業しているPARS CUISINEは店内外にハラール認証マークの掲示がないため、認証についての質問をしたところ、イランの料理はすべてハラールなので、認証マークを掲示する必要がないということだ。その後、関連資料を調べたところ、イランのムスリム率は98.2%とされていた⁴⁾。このレストランのメニューはイランナイン地方の家庭料理が中心で、ハーブや果実によって風味付けられたマイルドな味付けになっている。店内には、お祈りができる絨毯敷きのスペースがあった(写真資料1)。調査当日(昼食時)の客は、筆者たちの他に日本人1組4人、外国人1組2人であった。

② ALI'S HALAL KITCHEN (中央区中山手通)

ALI'S HALAL KITCHEN はパキスタン人が経営している。店の客の国籍を問う質問には、パキスタンをはじめ、インドネシア、マレーシア、インド、サウジアラビア、バングラディッシュ、ネパール、ビルマ、モロッコ、タンザニア、そして日本という多数の国がその答であった。レストランの入り口には、ハラール認証マークとメニューの表示があり（写真資料2）、日本人客にも分かりやすく入りやすい。店主によると、味は少し辛味を控えた日本人向きにしているという。昼食時間帯には日本人のビジネス客や常連らしい客で一杯になり、特に穆斯林客という様子ではなく、好んでハラールレストランで昼食を摂っている様子であった。調査日（昼食時）の客は、筆者たちの他にアフリカ系外国人と日本人数組であり、そのうち20代と見られる日本人女性たちは常連客のようであった。お昼の定食で最も高価なメニューとしては、カレー（2種類を選択）、ライス、サモサ、ケバブ、タンドリーチキン、ナンとラッシー（ヨーグルト味飲み物）が1500円である（写真資料2）。

③ MADRAS KITCHEN (中央区中山手通)

店名にある MADRAS は南インドの東海岸にある店主の出身地の都市名である。店主は10年前に来日して MADRAS KITCHEN を開店した。店主はイスラム教徒ではないが、モスク近くの店のためハラール食中心のメニューを提供している。品数が大変豊富なのは、ハラール食以外も提供しているためと思われる。店主に客層について質問をすると、金曜日にはモスク帰りの穆斯林客が多いという。日常の外国人客の国籍は、パキスタン、マレーシア、インドネシア、インド、サウジアラビアと様々であり、日本人と外国人の客は半々くらいであるということだ。調査日（夕食時）の客は、筆者たちの他にインド人1組2人（2人とも近くのハラール食品店のレジ袋を持っていて、買い物後の様子であった）、日本人3組4人であった。

スパイスが効いたインド風カレーやタンドリーチキンはハラールかどうかに関係なく、とりわけ日本人には食のバリエーションの一つとして受け入れられている様子であった。現在、神戸を代表する異国料理の一つに中華料理があるが、若者に好まれるハラール食も神戸の名物料理になる日がいつか来ると思われる光景であった。

④ Naan Inn Restaurant (中央区山本通)

Naan Inn Restaurant の経営者は、神戸モスク正面のハラール食品店 Kitano Groceries Store も経営している。レストランはモスクから数メートル東に位置する。モスクでは金曜日の12時30分からの祈りが最も盛大な集団祈祷のため、金曜日に調査を行ったところ、お祈り前に食事を摂る人たちが多く来店してきた。筆者たち2名と最初からいた日本人女性の他は、穆斯林夫婦、3人の男性グループ客、1人の男性客はすべて外国人で、11時半には店内の5つのテーブル席は一杯になった。

特筆すべきは、ムスリム以外の1人の若い日本人女性客についてである。今回は初めての来店で、兼ねてより異国料理のバラエティとしてこの店に来たかったということであった。

3. 神戸モスクへの調査

日本では、一般的にイスラム教の寺院をモスク（英語）と呼んでいるが、滞日ムスリムは寺院のことをアラビア語で「マスジト」と言い、日本のイスラム関連のウェブサイトも2008年から正式にマスジトを使用している⁵⁾。しかし、本稿では通称となっている「モスク」を使用する。

現在、国内で礼拝のできるモスクは、北海道から沖縄まで全国にあるが、1935年に建設された神戸市中山手のモスクは戦災（神戸大空襲1945年）を免れ、現存する日本最古のモスクである。神戸のモスクについては、1938年に建設された東京モスクと比較すると、表1のようにその違いが明白である。神戸モスクの建設資金は主にインド人貿易商が提供し式典の開催場所はホテルであったが、東京モスクの建設資金は主に日本の財界からで祝賀セレモニーはモスク庭のテント張りで開催されたとあり対照的な様相であったことが分かる。

表1 神戸モスクと東京モスクの比較

	神戸モスク	東京モスク
設立年月(献堂)	1935年8月(祝賀会は10月)	1938年5月(祝賀会は当日)
設立の中心人物	インド人等の貿易商(海外資金含む)	日本人, トルコ系無国籍難民
建設資金	総額12万円(そのうちインド人貿易商が1人で6万6千円寄付)	11万円と推測される(日本の財界11社からの1万円ずつの寄付による)
祝賀セレモニー	オリエンタルホテル, トアホテル	モスク庭のテント張り会場
来賓	海外の寄付者, 信徒, 神戸市長	政務次官, 東京市長
特筆事項	堅牢な建物は海軍に接収(1943年)	老朽化のため1986年解体

(上記表作成の参考資料: 宇高雄志『神戸モスク』, 田澤拓也『ムスリムニッポン』参照)

1935年8月2日の竣工式では、当時の神戸市長が「今回建立されたる寺院は神戸のみならず日本各地に在住する回々教徒に礼拝の場所を与ふるものであって神戸をして日本のメッカたらしめるものである」と祝辞を述べたという記録が残っている⁶⁾。モスクが出来た頃、神戸には既に居留地や南京町が形成されていたことを考えれば、神戸は西欧や中国と同じ目線でイスラムを受け入れ、交易相手が増えることを喜んでいたといえる。そのことを証明するものの一つとして、当時の『神戸又新日報』が報じた記事がある。同紙には「港神戸の国際色に新しい一筆」というタイトルを付けて、明るく晴れやかにモスクの建設が報道されている⁷⁾。また、神戸在住の回教徒としてインド人、トルコタール系ロシア人が挙げられ、その人々に魂の安息所や社交場ができたと報じられている。これが日本最初のイスラム教寺院を神戸が受容した様

態であり、その後モスクは第二次世界大戦の神戸大空襲を免れた。焼け野原になった神戸中山手の一帯の中でポツンと建つモスクの写真も残っていて、80余年間神戸の異国情緒を象徴する建物として現存している。

港神戸の国際色に 新しい一筆

きのふ回教寺院の定礎式

みなと神戸の国際色に新しく一筆描き添へる異風景、アラブの神を稱へるファイイ教の寺院が日本にもはじめて、神戸の山手街に礎石をおろした。在留インド人、トルコ人、ロシア人ら回教徒はこれまで魂の安息所や社交場を持たなかつたが、宗教を中心に相寄る心が、ひとつわれらのお寺を建てて力を併せ伸よくやらうぢやないかといふことになり、資金の調達や敷地の選定など着々具體的な準備をすすめて来たところ、許可もさかりプランも出来て三十

日日出度く定礎式を行つた

場所は神戸中山手通二丁目一七で神戸モスクと名づけて師名、



◇神戸にはじめて建つ回教寺院の模型

定刻午後三時には在留回教徒二百餘名及び來賓として木村市社會議長、縣外事務課副長、保教授、印度國民會議派日本支部長サハイ氏ら出席、委員長エム・エ・ケイボチャ氏領の獻で砂を入れ回教の嚴肅な儀式を行ひ、午後五時際會裡に終つた

神戸モスク定礎式の記事「神戸又新日報」(コウベウウシンニッポウ) 1934年12月1日

(神戸市文書館所蔵 2018. 10. 5 取得)

神戸におけるハラールについての特徴ある歴史的記述は現在のところ発見できていないが、ムスリムの食ルールは、世界中どこでも同じであることから神戸のムスリム社会の食事は大正時代(1911~1926年)に根付いたとしてもよい。その後、神戸中山手地域のハラールの食材店や飲食店が増加したのは、モスクへの礼拝者が増加したために南側に別館を建設した1992年頃とされている⁸⁾。

筆者たちは、神戸モスクの聖職者に聞き取り調査を行った。聖職者は、イマームと呼ばれ、1日5回のお祈りと金曜日のお祈りの代表を務める人で、イスラム教の教えを説くことができる知識人ということである⁹⁾。調査では、お祈りについてとハラール食について聞くことができ、モスク内の見学も許された。ALI'S HALAL KITCHEN から我々が調査に訪れるという連絡を受けて、通訳役の近隣の滞日ムスリムの方も同席していた。礼拝に来る人々の人数、最近の動向等を知りたかったが、明確な回答は得られず不明のままである。しかし、毎週金曜日の12時30分からの1日の中では第2番目の礼拝には多くの人がお祈りに来て帰りにはハラール食材を購入するという情報を、あらかじめ周辺のハラール食品店から得ていたため、他の地域からも礼拝者が来ていると推察できる。

食ルールの中で、牛肉について聞いたところ、不浄な血液は禁止されるものであるため牛の処理方法がシャーリア(イスラム法^{筆者注})に沿っているかどうか、そしてお祈りがされたものとして供されたものであることが条件であるという。また、イスラム教の戒律は国によって異

なることがないため、ハラールの基準についてもどの国でも同じであると強調していた。「ハラール」とは「食べられるもの」という意味だけでなく、「やっていいこと」も含むため、牛・羊・鳥などの生きている動物を死なせるときの方法にも適用される。

結 ー神戸におけるハラールに関する考察ー

神戸のハラール食は滞日ムスリムのための食事として定着したが、現在は神戸の食バラエティの一つとして定着しつつある。神戸の食と言えば、1868年の神戸港開港後居留地に住んだ外国人の影響から神戸牛、洋菓子やパン、コーヒー等が知られ、その後南京町に住んだ華僑の人々の影響から中華料理も広まった。それらの料理やスイーツを提供するレストランやカフェは、神戸の街角やホテル等の施設内にも多く見られ、神戸の食文化を特徴づける役割を果たしている。ハラール食も、今後神戸の異国料理として位置づけられる可能性がある。

現在、ハラールレストランの店舗は20席以下で、個人あるいは家族経営が多く、ほとんどは店主と息子、あるいはムスリム従業員少数が働いている。小規模のため、客を呼び込む努力がいろいろ行われていて、「ご満足いただけましたら、face book にいいね！をお願いします」とメニューに記載されていたレストランもあった。SNSが拡散するメニューの写真や価格の情報は、若者を安心して気軽に異文化食のレストランに呼び込んでいるため、ハラールメニューとしてよりもバラエティに富む神戸の異国グルメの一つとして日本人に定着しつつある。

また、今回の調査で判明したことの一つは、神戸に住むムスリムの人たちの多くはアジア出身者ということである。その理由としては、地理的に日本に近いということが考えられる。

学生たちには、神戸が異文化を受け容れて現在まで多文化共生を培っていることを伝えるとともに、イスラム教ばかりでなく世界には多くの宗教があることを伝え、宗教によって制約が存すること、一例としてハラールのような食ルールがどのようなものかを学ばせる必要がある。街でヒジャブ（イスラム女性が髪を覆うもの^{筆者注}）を身につけた女性を見かけたら、その人はムスリムであると分かり、厳しい食ルールに沿って生活していることを理解できるような教育が必要である。また、ムスリムの人と一緒に働く職場ではお祈りやラマダンへなどへの配慮が欠かせないことを伝えるべきである。

以上のように、多文化共生に向けた異文化理解の教育がさらに求められるのである。

引用文献

- 1) 中尾美千代・中川伸子「日本におけるハラール食 ー京都の和食レストランへの調査ー」神戸女子短期大学『論攷』61巻 pp. 108-109)
- 2) 一般社団法人ハラール・ジャパン教会著『ハラール対策ハンドブック』(2017) p.32
- 3) 日本経済新聞「外国人、単純労働に門戸ー建設や農業25年に50万人ー」(2018. 5. 30) 参照
- 4) 店田廣文「世界と日本のムスリム人口 2011年」早稲田大学人間科学研究第26巻 (2013) p.34
- 5) 文化庁文化庁宗務課『宗務時報』No.119 (ISSN 0448-4347) p.18

- 6) 関西学院大学キリスト教と文化センター編『ミナト神戸の宗教とコミュニティ』(神戸新聞総合出版センター2013) p.227
- 7) 宇高雄志『神戸モスク』(東方出版2018) p.51
- 8) 同書 pp. 185-186
- 9) 前掲書 関西学院大学キリスト教と文化センター編 p.215

参考文献

- 1) 田井玲子『外国人居留地と神戸』(神戸新聞総合出版センター2013)
- 2) 一般社団法人ハラル・ジャパン協会ホームページ (2018. 7. 30現在)

写真資料

- 1 レストラン PARS CUISINE 内のお祈りスペース



- 2 ALI'S HALAL KITCHEN 看板、昼の定食 (1500円)

