

## イスラム圏向け食品 —食べてよい物と悪い物—

(公社) 日本技術士会登録 食品産業関連技術懇話会  
林技術士事務所 E&H-i  
代表 林 英一



### 1 イスラムとは

日本人の多くはアラー（アッラー）やコーラン（クルアーン）といった言葉は耳にしたことがあると思う。イスラムは聖典コーランを戴き、唯一の神アラーを信奉する宗教のことで、歴史も古くユダヤ教、キリスト教に繋がる一神教で1400年以上にわたり続いていて、しかも信徒の数が増えている。さらに世界人口の25%を占めると聞けば驚くのではなかろうか。

現在の世界ではテロが頻発する街や内戦などの紛争地帯の多くがイスラム教徒の多い国々であったりすることからなんとなく、イスラム教徒に違和感を覚えるのではなかろうか。しかし、明治維新以降に知られるようになった割にはキリスト教徒があまり増加しない中でイスラム教徒は約10万人を数える。この中に日本国籍を持つ者は約1万人いる由。

イスラム教徒の生活はその一般的な生活の隅々までシャリーア（イスラム法）が統制する建前になっている。シャリーアそのものはコーラン【クルアーン】と最後の預言者と称したムハンマド（マホメット）の（言行録）に基づいている。日本でも知られている一日5回の祈り、1ヶ月にわたる昼間の断食などいろいろと戒律がある。私たちの身近にはない宗教で、寺院にあたるモスクが近くになればどこであろうとメッカの方角に向かって祈りを奉げる。そのモ

スクも偶像を排し、女性を入れず、男性だけが祈りを奉げ、傍から見ると私たちの知る仏教やキリスト教徒とは趣が異なり、日本人には大変縁遠い宗教ではないかと思う。

### 2 ハラル食品とハラーム食品について

シャリーア（イスラム法）では原則的に合法と非合法（不浄生な物、人間に害を及ぼすもの）なものを明確に区分している。

前者をハラル、後者をハラームといい、アッラーが定めたと言う事になっている。

体を健康に保つことを神アラーが望んでいる。従い食べることは信仰の一部である。対象となる食べ物はハラルであるとともにタイバーン（健康的で安全な物）でなければならない。

このような食に対する考え方が1400年の昔から存在し、信仰の形で人々の間にひろめられていたことは驚きである。

当時食すことを禁じられていたものはいずれも食中毒にかかりかねないものである。

死肉（いつ死んだものかわからない）、流れる血、豚肉（腐敗しやすい、人間に移りやすい病原菌を持つことがある。さらに私見であるが食べ物と競合する部分がある）、野獣が食い残したものの、絞殺されたものの、墜死したものの、撃ち殺されたもの、角で突き殺されたもの、

石壇に犠牲としてささげられたもの、籤で分配されたもの、このような物の中でもイスラム教徒がとどめを刺したものであれば許されるとしている。アッラーの名を唱えて殺したものは良いとしている。よくよく見てみるとトレーサビリティがしっかりしているものでなければいけないとしているのであると思うがいかがであろうか。

またアルコールを禁じているのも現在の飲酒運転を見ても害は明らかで、多分ムハンマド(マホメット)の時代にも何かと事件を惹き起こした原因になったのではないだろうか。煙草も禁じられているところから不健康な生活習慣を戒めたに違いない。

ただ細密画などでターバンを巻いた人物が水パイプによる喫煙をしている図を見たことがあるが水を通すことで体に害をあたえないのか、非イスラムなのかははっきりしないが現代でもイスラム教を国教とする国で紙煙草を吹かす光景を多く見た。

とにかく清潔でない物、健康的でない物を口にしてはいけないとイスラム教徒の聖典コーラン【クルアーン】に明記されているそうなので、特にイスラム教徒とその他の宗教の信徒が混在するような国ではハラール食品は食の安全を確保し、保障する食品として安心感を持たせるものであろう。

ではいったいどんなものがハラールな食品で、またどんなものがハラーム食品であろうか。

#### ハラールな食品

食肉：動物はアッラーに祈りを奉げ、イスラム教徒により屠殺されたものに限る。

野菜、果物、穀類（含 米）、

乳製品、卵、海産物（一部不可：頭足類、ヒラメ、カレイの類など）

#### ハラームな食品

ハラームにつながる食品、

豚、犬、虎、熊、象、猫、猿、鼠など動物を捕食する猛禽類、フクロウなど。

毒蛇など毒性を持つ動物、（フグは調理すればよい）

ゴキブリ、サソリ、蜂、シラミ、ハエ、害虫といわれるもの、

鱈、亀、蛙 毒物

忌避すべきものに触れたもの、例えば、豚肉を切った包丁やまな板を使う事

健康に害のあるもの、泥酔性がある物

食べてはいけないものはよく見ると人間の健康に配慮するだけではなく環境保護につながる部分もある。

### 3. ナジス（不浄な物）について

ハラームなものが直接接触したものをナジスと呼んでいる。うっかりナジスにしてしまった場合どのようにするか。たとえば蛸、イカを入れた容器にハラール製品を作るための原料を入れたり、消毒用アルコール（エチルアルコールはハラームであるため）を噴霧した容器やコンベアーに直接原料や商品が接触するような使用方法は取れない。このような容器や設備を使用するときには色や味、臭気のないきれいな水で7回洗浄する。このうち一回は清浄な土を混ぜて洗浄する。通常は業務用粘土洗剤をハラール協会などで支給する。

通常の製造ラインでハラーム品を扱っていたラインでハラール品を扱うためには「宗教洗浄」を行う。これも7回洗浄し、うち一回は業務用の粘土洗剤を使用するとしているが、宗教洗浄は設備や容器・器具をハラールにする日取りを決め、ハラール協会から派遣するイスラム教徒の立ち会いの上、洗浄を行い始めてハラール品の製造・生産ができる。

そのような訳でハラール品の製造を行うためのラインや工場は全く別にしてしまうことが多い。この辺の感じはHACCP認証のライン設定

と似ていなくもない。

#### 4. イスラム教徒向け食品について

ハラール食品といえども宗教的権威に頼るのではなく食品の製造の基本的なところは守り、安全な食品であることは自明のことでHACCP同様にSSOP、GMPをないがしろにしては成り立たない。

ハラール食品は食の安全を保障しているものであり、私たちが海外で食品を求める時にハラール表示は安心して購入できるもののひとつであろう。

今後、食材の輸出を考える場合、イスラム圏市場は無視できないし、観光客の受け入れなどでハラールによる食事が可能と言う事での利点も出てくるのでハラール食品はビジネスチャンスととらえることもできる。

すでに世界的な大手で鳥肉や牛肉を扱う、ケンタッキーフライドチキン、マクドナルド、ネスレ、日本でもキューピー、味の素、ヤクルトなどが認証を取得している。

ただし、まだ世界でハラールの基準が統一されていない。認証活動も政府機関、イスラム団体、NGO組織、時には個人とさまざまである。

\*\*\*\*\*

林技術士事務所E&H-i 代表 林英一  
技術士（水産部門）

〔得意分野〕 水産加工、生産環境改善、残滓・排水処理、要員教育などの指導及びコンサルティング並びに同上に係わる国内・国外での調査。

〔経歴〕 水産・食品会社に勤務38年。生産管理、品質管理、水産品開発、船上における漁獲物処理（冷凍すり身、魚粉、魚油）、国内外での事業展開の企画・調査、海外法人責任者（貿易・技術指導）。その他JICA、OFCF、JETRO、UNIDO、（社）大日本水産会、（社）海洋水産システム協会等の委託で海外での技術指導・調査は50数ヶ国に及ぶ。

〔現在〕

公益社団法人 日本技術士会 会員  
公益社団法人 日本技術士会 水産部会 幹事  
公益社団法人 日本技術士会  
海外活動支援実行委員会 委員  
公益社団法人 日本技術士会  
登録グループ 食品産業関連技術懇話会 幹事  
公益社団法人 日本技術士会  
登録グループ 食品技術士センター 会員  
一般社団法人 東京技術士会 理事