

ハラール認証とは

(公社) 日本技術士会登録 食品産業関連技術懇話会
株式会社 フードテクニカル・ラボ
代表取締役 伊藤 健



1. ハラール認証の状況

先月号で林英一先生が「イスラム圏向け食品、食べてよい物と悪い物」をお書きになっているので、ハラール認証監査人（食品技術）の私が国内におけるハラール認証の状況を述べる。

昨年後半からハラール認証取得に関する問い合わせが急激に増えた。特に各分野における食品企業からの問い合わせが多く、日本の人口縮小に伴う売り上げ減少に直面している苦悩を感じる。日本の人口は長く増加傾向を示していたが、2010年を境に減少に転じた影響がボディーブローのように内需型産業である食品企業にダメージを与えていることが良く理解できる。多くの工業製品を生み出した企業のように食品企業が輸出型に転じた瞬間と考えている。日本産の食品を輸出していく相手国は、若年人口が多い東南アジア諸国である。東南アジア諸国の人口の50%はイスラム教徒であり、ハラール対応した食品でなければ、イスラム教徒は絶対に口にしない。

さて、東南アジアで販売されている食品のハラールロゴに目を向ける。世界で一番厳格と言われている国家が推進しているJAKIM（マレーシアイスラム開発局）の承認機関数だけで、31カ国59機関もある。その認証機関が、独自のハラールロゴを認証企業製品に使用許諾している。同国のハラール品販売コーナーは、さしず

め認証機関のハラールロゴ花畑である。ハラール認証といえば、一般的には統一規格とイメージであるが、統一規格は存在しない。共通する要求項目は「豚および豚派生品は一切使用しない」、「食品にアルコールを一切使用しない」2項目だけで、細かい内容はバラバラである。意外であるが、中近東諸国湾岸諸国は、ハラールロゴについては、全く興味を示さない。理由は、イスラム教徒が人口のほぼ100%近くを占めており、通関でハラーム品は除外されてしまうシステムである。従って、東南アジアのように宗教が混在している状況とは異なり、国内に流通している食品は全てハラール品のみである。どれがハラール品かを識別する必要もなく、ハラール認証に興味がない。

次に国内のハラール認証の申請相談企業を見ると、一番多いのが食品添加物、次に化粧品、健康食品、調味料、食品素材となり、最終完成食品はない。認証相談に至る要因は、マレーシア企業からの認証取得要請である。特に2013年1月よりマレーシアのハラール認証厳格化に伴う影響が非常に大きい。従来、マレーシアではどこかの認証機関のハラール製品も受け入れてきた。ところが、相次ぐハラール偽装品の摘発で、ハラール認証自体の信頼性に疑問符がついた。マレーシア政府は、マレーシア基準によるハラール認証制度の信頼性向上を目的として、

◇ 生産国認証機関であること。

◇ JAKIM承認機関

であることを法令として制定した。急激な相対増加は当該原因によるものである。

日本においてMUI（インドネシア認証機関）、IFANCA（米国認証機関）認証のハラール品があったが、これらの第三国機関の認証がマレーシアでは、2013年1月より無効とされた。また、従来からのハラール品用途の原材料でも相当数の無認証の食品素材および食品添加物の存在があった。これらも今回の法令改正で認証なきものはマレーシアへ輸出できなくなった。

そのような状況もあり、ハラールとハラームの原則、そしてマレーシアスタンダードのハラール認証の概略について述べる。

2. ハラールとハラーム

(1) イスラームとハラール

ハラールとは、イスラームの聖典クルアーンの中で唯一神が人に対して下した戒律（シャリーア=イスラーム法）において、「合法である」という意味の言葉である。ハラームとは、ハラールの逆で「不法である」という意味の言葉である。ハラールとハラームは、

食に関することだけでなく、生活全般が当てはまる。例えば、食事内容、食事作法、結婚、離婚、遺産相続、身だしなみ、孤児、信仰、犯罪、契約、金融などが該当する。

ハラールは「合法＝許されたもの」で、ハラームは「不法＝禁止するもの」である。そして、それら2つの間にはシュブハ「疑わしいもの」がある。

(2) ハラールとハラームの原則

ハラールとハラームの原則を以下のように箇条書きにした。尚、アッラーとは、アラビア語で「神」を表す言葉で唯一神、ユダヤ教もキリスト教も同じ「神」である。

- 1) アッラーが創造したものは、特に禁止された幾つかの例外を除き、ハラールである。
- 2) ハラールまたはハラームとすることは、アッラーのみが持つ権利である。
- 3) 物事を禁止する基本的な理由は、それが不浄であり、害になるものだからである。
- 4) ハラールで十分であり、ハラームは不要である。
- 5) ハラームにつながるものは全てハラームである。
- 6) ハラームをハラールと偽って表示するこ

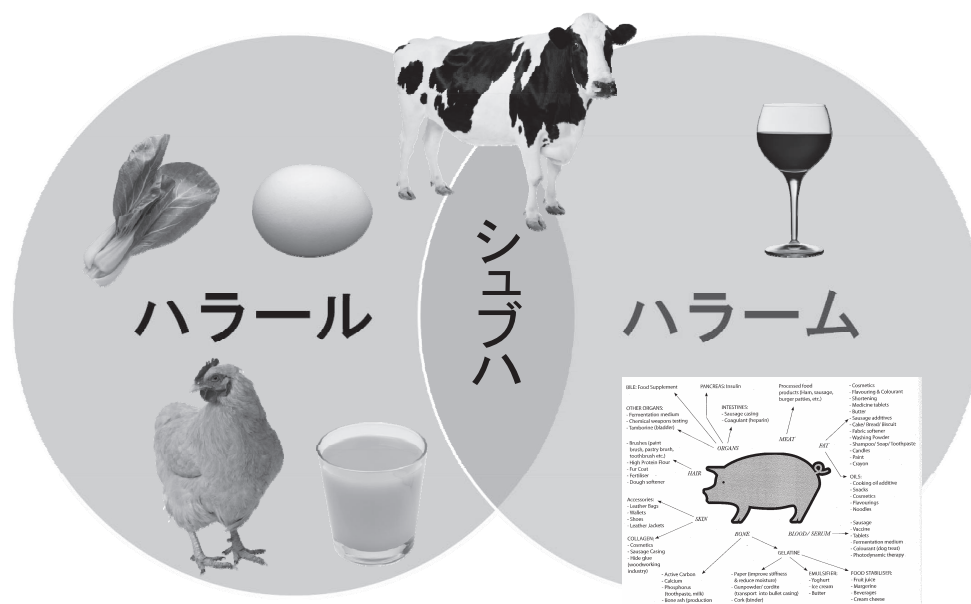


図 1

とは禁止される。

7) ハラルとハラームの中間、シュブハは避けるべきである。

(3) ハラル・ハラームの意味

ハラルであるかハラームであるかを決めるのは、アッラーのみである。ハラルであるものは、清浄、安全であること、人の通常理解で良いものはハラルで、逆はハラームである。賭博、高利貸、利子、婚前交渉、ゲイ、姦通、男性が女性の格好をすること、その逆、男性がシルクや金を身に着けることなどもハラームである。ハラームなものをハラルと偽装する行為はハラームである。ハラームな行為をする人はハラームであるが、それらを助成することもハラームである。そして、シュブハは避けるべきである。

(4) シュブハ（疑わしいもの）

シュブハとは（図1）のようになり、ハラルとハラームの関係を示す。

- 1) イスラームの原則に沿った屠畜法がとられていない牛肉、羊肉、鶏肉など
- 2) カマール（酒類）を使用しているもの：みりん、料理酒

3) ハラルな食品であっても、貯蔵や輸送でハラーム食品と混載され、穢れたもの

4) 調理器具：ハラームなもので穢された後も清められていない食器や調理器具

(5) ハラルな食品

ハラルな食品を（図2）に示す。

(6) ハラームな食品

- 1) ハラルに屠畜されていない動物
- 2) ナジス（不浄物質）を含んだもの
- 3) 人体的なものが含まれたもの
- 4) 全ての製造工程においてハラームなものから分離されていないもの

(7) 水生生物（爬虫類、魚類、両生類）

- 1) 【魚類】：水の中以外では生きられない生物はハラル
- 2) 【ふぐ等】：毒性があり、人体に危害のある生物はハラーム、但し、調理の際に危害を取り除いた場合はハラルである。
- 3) ナジスを餌として与えられたハラルな生物

（注）一部の学派を除いては、魚類は原則的にハラルである。但し、食文化の問題もあるので、注意が必要である。

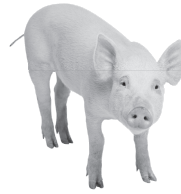


図2

食べてはいけない動物

全ての動物はハラールであるが下記を食することはハラームである

- ハラールに屠畜されていない動物。
- 重度ナジスの動物(犬、豚とそれにまつわるもの)。
- 牙をもち、その牙で獲物を得る動物: 虎、熊、象、猫、猿等。
- 捕食動物: 鷹、フクロウ等。
- 害虫、毒性をもつ動物・昆虫: ネズミ、ゴキブリ、サソリ、ヘビ、蜂等 類似を含む。
- 不快なもの: のみ、しらみ等。
- ナジスを餌として与えられていたハラールな動物。
- その他、イスラーム法で食べてはいけないとされる動物: ロバ、ラバ。



©NPO Japan Halal Association All rights reserved

図3

(8) 食べてはいけない動物

食べてはいけない動物を(図3)に示す。蜂はハラームだが、蜂蜜はハラールである。

(9) 豚および豚派生品(禁止)

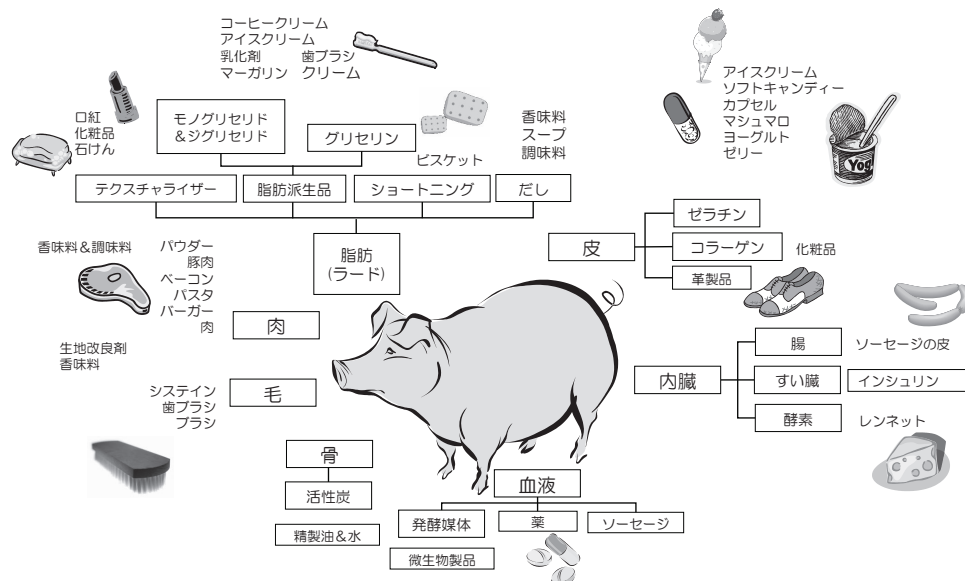
豚肉、ラード(乳化剤)、皮(ゼラチン)、内臓(酵素)、血液、骨、毛

豚および豚派生品は、日常生活全般に及ぶものであることから(図4)に示す。

(10) 植物と飲料

- 1) 【植物】: 毒性、泥酔性、健康に害があるもの以外はハラールである。
- 2) 【キノコ類と細菌類】: 毒性、泥酔性、健康に害があるもの以外はハラールである。
- 3) 【鉱物、化学品】: 毒性、泥酔性、健康に害があるもの以外はハラールである。
- 4) 【飲料】: 毒性、泥酔性、健康に害がある

■ 豚及び豚派生品



©NPO Japan Halal Association All rights reserved

図4

ハラールフードチェーン

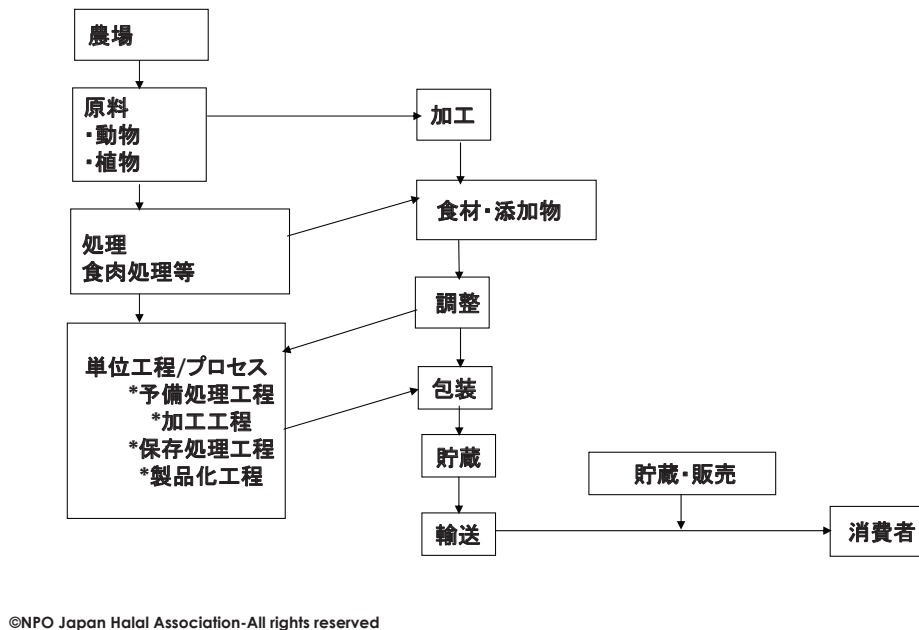


図5

もの以外はハラールである。

- 5) 【遺伝子組み換え食品】：毒性、泥酔性、健康に害があるもの以外はハラールである。

(注) 伝子組み換え食品はマレーシア基準では、ハラールであるが、中近東ではEUの影響もありハラームになる。

3. ハラール認証とは

生産地から消費者までの全工程についてハラール基準に基づき、全ての製造流通過程（飼料・屠畜・動物愛護・衛生・加工・倉庫管理・輸送・社内ハラール化プラン等）を第三者機関（ハラール認証機関）が監査し、「ハラール製品」と認証し、イスラーム教徒が安心して消費、摂取できるようにすることである。

(1) ハラール認証が必要になった背景

- 1) ハラールは単純であるが、ハラール産業は複雑化してきている。
- 2) テクノロジーの発達から食品加工において原材料の特定が難しくなっている。
- 3) イスラーム教徒にとって食品を一目でハラールと確認することが難しくなっている。
- 4) イスラーム教徒の間で消費者としてハ

ラール食品を見分ける方法を高める意識が生まれた。

(2) ハラール認証（定義）

- 1) ハラール基準に基づき監査され、ハラールであることが証明される。
- 2) ハラール認証機関（Halal certification body）によって監査される。
- 3) 監査は各ハラール認証機関のハラール基準、監査人によるもので世界統一基準ではない。
- 4) ハラール認証は通常1年間で更新を必要とする。

(3) ハラール認証の構成（ハラール認証の構成要員は、いずれもイスラーム教徒である。）

- 1) ハラール認証機関
- 2) ハラール基準（Halal standard）
- 3) シャリーア（ハラール）委員会
- 4) ハラール監査人（シャリーア法監査人、食品技術監査人 2名）
- 5) ハラール管理者（ハラール内部監査人）
- 6) 食品検査所（ハラールラボラトリー）
- 7) ハラールフードチェーン（図5）

(4) ハラール認証（認証書）

（図6）にハラール認証書を示す。

4. ハラル認証と国内食品業界

マレーシア、インドネシア、ブルネイなどのハラルフードを実際食べてみると良く分かることがある。まず、食感、味、香りに関して、日本製品との比較で相当の技術差がある。例えば現地企業のインスタントラーメンでは、食感はボソつき、味は薄くうま味がなく、香りは油脂酸化臭が感じられる。これらの認証製品には、賞味期限が十分に残っている。スナック菓子類も似たような傾向がある。日本の加工食品技術にハラルスタンダードがプラスされれば、相当の販路拡大は間違いない。従って、マレーシアのHDC（ハラル産業開発公社）から、ハラルパーク（ハラル品工業団地）への誘致セミナーが盛んに行われている。日本の食品技術に世界で一番厳格なハラルスタンダードが加わることで、マレーシアのハラルフードの品質が大きく変化することになる。マレーシアはハラルフードを輸出産業とするべく国内に20以上のハラルパークを建設した。大手食品企業にとって東南アジア市場に販売先を拡大で

きるチャンスである。しかし、ハラル認証を取得するには、全原材料情報、製造工程について情報開示しなければならない。そこで、国内企業の中には一部の配合をブラックボックス化するために国内で認証取得し、半製品としたものを輸出、現地ハラル認証工場で組み立てし、最終製品化している。ハラル認証取得には、全情報開示が避けられず、特殊技術品に関し、知的財産権を保護しながらハラル化していくのが大きな課題となる。また、国内認証と輸出国側の認証とを組み合わせることで、国内産業も活性化することが重要である。そして、ハラル認証品は、トレサビリティーシステムが非常に重要であり、一次産品である農産物、水産物も認証対象となる。国内農水産業の活性化、TPP対策、東北地方復興対策の上でも重要なカギとなる。HACCPの標語、「農場から食卓までを安全に」これをハラルチェーンシステムでは、「農場からフォークまでハラル性保証」という標語になっている。

伊藤 健（いとう たけし）

Ibrahim Takeshi Itoh 技術士(農業部門)
NPO法人日本ハラル協会 理事
ハラル認証監査人(食品技術)
株式会社フードテクニカル・ラボ
代表取締役

特定非営利活動法人(NPO法人)

日本ハラル協会(ハラル認証機関)
2010年3月発足(2010年12月法人化)
JAKIM承認(マレーシアイスラム開発局)、MUIS承認(シンガポール)、
MUI承認申請中(インドネシア) 認証実績; 2012年4企業、2013年上半期
2企業 下半期12企業前後予定

