

イスラーム教徒向け食品について

公益社団法人 日本技術士会 登録
食品産業関連技術懇話会 会員
技術士（水産部門 水産加工） 林 英一



1. イスラーム教徒

新聞紙上にたびたび中近東の騒乱が登場するのでイスラーム（神に帰依するもの）という語句を知る人は多いと思う。さらにはアメリカが中心となって戦ったイラク戦争、最近ではイランとサウジアラビアがイエメン共和国で争っているので二大宗派スンニ（スンナ）派、シーア派といったことも頻繁に新聞に出てくる。

このように宗派は大きく二つに分かれるが食品についての忌避にはさほどの差はない。健康を保つことは神が望むことであり、食べること自体が信仰の一部になっているので神の定めた明確な区分に従ってハラールな食品を摂取することが絶対的なことになっている。

（注）ハラールという語句はイスラーム法（シャリーア）で合法的なものを指すので食品だけではない。

2. ハラールの認証

最近、食品工場を新規に建設する場合、ハラールの認証を取得するところが出始めた。この考えは産地市場、水揚げ施設を備える魚市場にも適用し、一連の流れでハラール商品を出そうという動きが続いている。一方に認証を出す団体が多いのと世界的な統一ができてないこと、また取得に経費がかかることから、認証など取らずとも商品を出せるところも

ある。しかしイスラーム圏への商品の展開を考えたときは認証を受けていた方がずっと有利になる。ただ認証も信頼性の問題があり、日本国内でOKとされたものが相手国に受け入れられずshipback（積み戻し）になった事例もある。

来日するムスリム圏からのお客様もこの10年増加しており、インドネシアやマレーシアからの観光客だけでも年間50万人を超えている。このような観光客を対象にするハラール対応のレストランなどでは認証なしでもしっかりと食事を提供しているところもある。一つはイスラーム教徒が調理していて、しかもその調理人がいかにもイスラーム教徒らしく見える場合とか調理材料を料理ごとに明示している場合である。あるいは尋ねられた時に調理内容を明確に答えられる店である。

相対で料理を提供するだけであれば内容物を英語などで表示した食品で十分であるが、加工品として市場を見たときにはやはり権威ある認証を取っておく必要がある。ただ認証を取っておけば、それだけで商売繁盛ということにはならない。通常の営業活動に加えそれなりの営業を展開してゆく必要がある。

NET上での公開は一部であるがすでに認証を取得している企業の分野は食品添加物、化粧品、調味料、加工食品、飲料、倉庫など幅広

い。大手企業だけでなく中小企業にも広がっている。

3. ハラルな食品

ハラル食は1400年も前から信仰の形で食中毒にかかりやすい食べ物を避け、飲酒をはじめ健康に害のある物の摂取を禁じている。

今の時代に飲酒や喫煙を禁じることに違和感を覚える方もいるがアルコール中毒や麻薬の害、喫煙による疾病など現代の社会が抱える問題を見ると、イスラームの叡智が見えてくる。

たぶんあの時代にも何かと問題を惹き起こしていたに違いない。

ハラルな食品はHACCP, GMP, ISOなどの基準をクリアした上での宗教的な基準を満たしたものであり、やみくもに認証を求めるようなものではない。

アレッ、聞いたことや、見たことがある。こんなことが求められているのか？と驚かれるかもしれないほど平凡なことを実施していることが大切なので何も奇を衒^{てら}ったものではない。

一例をあげると

- ・原料に関する十分な情報を貰っているか。
- ・原料入荷時に品質検査をしているか。
- ・先入れ先出し方式で管理しているか。
- ・冷凍冷蔵庫など保管庫の温度管理をしているか。
- ・入出庫の時刻を記録しているか。
- ・トレーサビリティがしっかりしているか。
- ・作業日誌があるか。
- ・手洗い、トイレなど衛生的に管理されているか。
- ・従業員の教育は定期的に行われているか。

などなど一般の作業面での必要条件、必須条件を満たした上に要求項目二つを完全実施できればハラルと認められる。

要求項目は

- a. 豚と豚からの派生品を使用していない。
- b. 食品には一切アルコールを使用しない。

であるがこの二項目をクリアしてハラル品と認められる。

4. オリンピックとハラル食品

大学などの学生食堂にハラル食の窓口を設けているところもあり、ハラル食はかなり認知されてきていると考える。ハラル食は食品の製造の基本を押さえたうえで宗教的な見地からイスラーム教徒にとって安全な商品であるとしている。そのため欧米でも一般の人々が普通に求める食品となっている。

現在は動乱が絶えないが1971年中近東、中央アジア、アフリカ、東南アジアなど57カ国が参加しイスラーム協力機構が設立された。その後オブザーバーとして1994年以降2005年までにロシアを加え7カ国、外部組織として6組織（国際連合、モロ民族解放戦線など）が参加した。このような協力体制とともに人口の増加も著しく世界人口の1/4がイスラーム教徒と言われている。

従い2020年のオリンピックでは多数のイスラーム圏からの観光客が増えるの見込んで今から新しいビジネスとしてハラル食の開発や認証に取り組む企業が増えている。

認証機関の大手：特定非営利活動法人日本ハラル協会によれば2015年現在公表されているのは24社、その内訳は

- ① 醤油/すき焼きソース
- ② 調味料（野菜のエキスパウダー）
- ③ ハラルキッチン
- ④ 塩（粗びき、サウナソルト）
- ⑤ フコイダン製品
- ⑥ ソーメン
- ⑦ 茶（ティーバッグ）
- ⑧ クロレラ加工品
- ⑨ 酵母エキス、パウダー

- ⑩ 甘味料
- ⑪ クリーム・ジャム
- ⑫ 塩
- ⑬ 茶（緑茶、ほうじ茶、玄米茶）
- ⑭ 小麦粉・天ぷら粉
- ⑮ 塩（トッピングソルト他）
- ⑯ 味噌
- ⑰ 醤油（薄口）
- ⑱ 倉庫
- ⑲ 削り節
- ⑳ チーズ・バター
- ㉑ コーラルパウダー
- ㉒ めんつゆ類
- ㉓ 乳製品
- ㉔ 塩

健康で安全な食品という認識が進むにつれ味の面でもおいしいものという需要が出てきている。このためハラール食の味を良くするために苦し紛れにハラール食に不適なものを混入してはならない。

ハラール以外にユダヤ教徒にも食を安全に供給するためにコーシャ（ヘブライ語で食用・使用に適し、許されるもの）という戒律があり、厳しい考え方で食品製造を律している。たとえば一般に砂糖や塩のようにコーシャとされているものでも抽出がコーシャの定めた手順を経たものでなければ使用することはできない由。ハラール・コーシャいずれのものであっても安全を強調できる食品であり、日本の技術で製造したものが宗教による安全保証を表示できることで消費者の選択にかなない国内外での需要が増えると考えられる。

特に世界人口の1/4を占めるというイスラーム教徒向けのハラール食への取り組みは新しいビジネスの入口である。

