



ハラールについて (その基本と展開)

AZLINA MD SADIK (作成)
国立マレーシア科学大学
Hiroaki IKEZAKI (訳)
京都外国語大学



ハラールとは?

イスラム法で“許されたもの”を意味する



ハラールの定義

ハラールは食品やそれ以外でもイスラム法におけるハラールという概念を保証するものに使用される。



- イスラム法で禁止された獣類あるいはその成分を含まないもの。また、イスラム法に則り食用とされ屠殺されたもの。
- イスラム法で不浄のものとしてされている如何なる物質も含まないもの。
- イスラム法で不浄とされているものとの混入や混入の可能性を避ける為、不浄なものに使用された可能性のある食器や調理器具、あるいはそれらによって調理、加工、提供されないもの。



- この概念はイスラム法による不浄なものとの接触を避けるということから由来し、食品運搬・食品保存・食品加工・食品提供にまで及ぶ。
- ハラル食品は他の宗教における食品提供の清浄さの希求という考えにも通底し、食の味覚を損なうものではない。

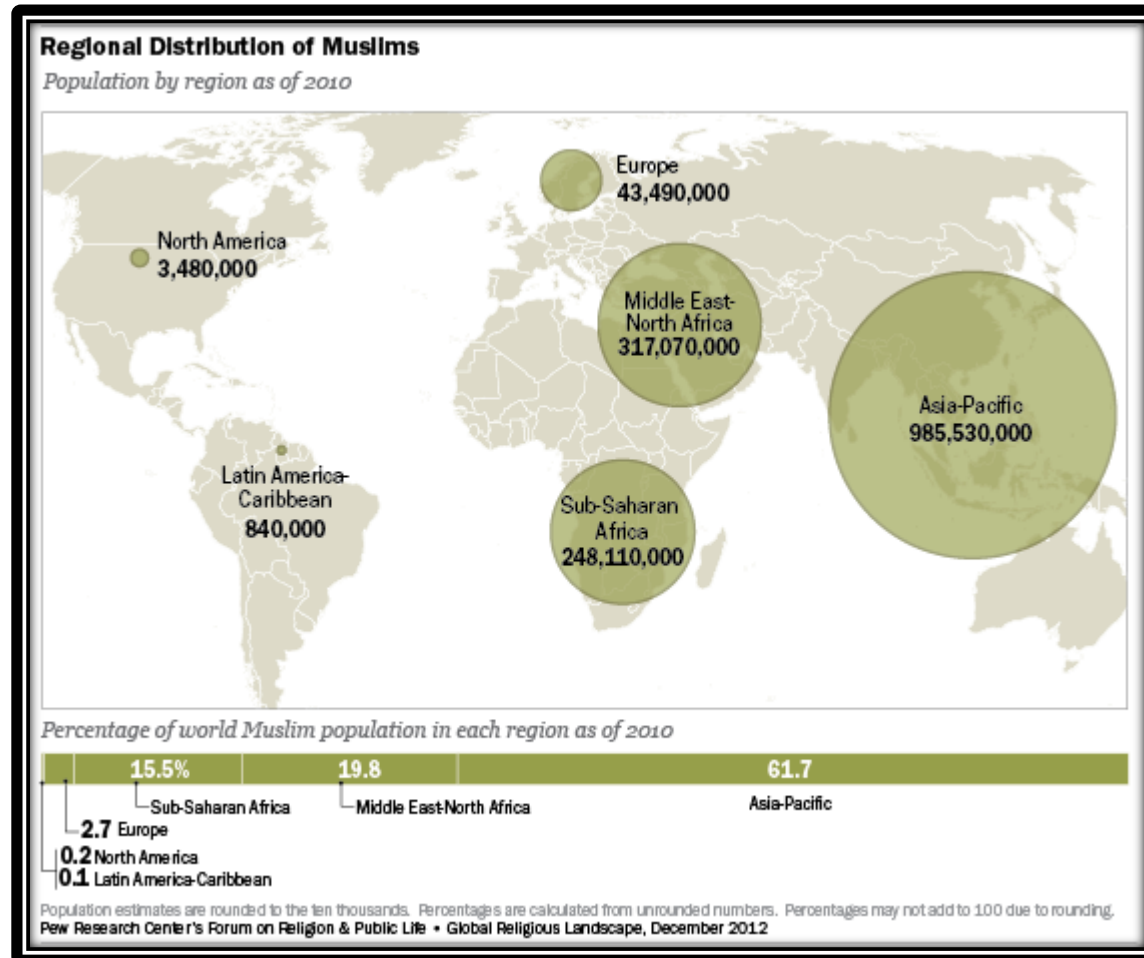


トピックス“今なぜハラール食品か？”

- 世界のハラール・マーケットの経済価値は年間5,470億USDに達している。
- 近年の経済発展とともにイスラム教徒はイスラム教の教えや文化・ライフスタイルの主張を強め、ハラール食品など、消費行動においてもハラールを希求している。
- 世界には推定16億人以上のイスラム教徒が存在し、それは世界人口の約23パーセントであり、増え続けている。



世界のムスリム分布(アジア太平洋地域には世界の62パーセントのムスリムがいる)





グローバル・ハラールの力動的な潮流

- ▶ ムスリム人口の増大。
- ▶ ハラール食品市場の重要性。
- ▶ ハラール食品市場における利益の拡大。
- ▶ グローバルマーケットにおける、食の安全性・高品質性の希求。
- ▶ グローバルマーケットにおける多様性の希求。
- ▶ ハラール市場の混乱と真のハラール産品への熱望。



ハラール食品の提供方法

ハラール食品を提供するには、
その食物の由来を知ることが重要です、、、。



ハラール食や飲料になるもの

□ 動物;

• **陸生動物**

– 以下のような場合を除き、ほとんどの陸生動物はハラール食品になり得る;

✓ イスラム法に則り屠殺されていない動物。

✓ 豚、犬あるいは捕食のために牙や爪を持つもの。

例えば、トラ・熊・象・サイ・ネコ科の動物や類似のもの。



- ✓かぎ爪や鋭い嘴のある鷹やフクロウなど猛禽類。
- ✓イスラム社会で殺生してもよいとされているネズミ・サソリ・カラス・ムカデ・蛇などの類。あるいは蟻・蜂・キツツキ・ツバメ・蜘蛛。
- ✓イスラム社会で嫌悪の対象になるハエ・ウジの類。



✓陸と水中で生活する生き物、例えばカエル・ワニ・カメ・アザラシなどの類。

✓豚や犬の成分の遺伝子を使ったもの以外でハラールとされる生物学的に由来するすべての植物と動物。

•水生生物

本質的に水の中に棲息する生き物はハラールである。
但し健康を害する恐れのある毒・酩酊・危険のあるものは除く。



□ 植物

すべての植物あるいは植物に由来するものはハラールである。但し、人間の健康を害する恐れのある毒・酪酐、及びハラールでないものに由来する遺伝子を含むものを除く。

□ 飲料

全ての飲料水はハラールである。但し、人間の健康を害する恐れのある毒・酪酐、及び汚染水を除く。



□ 自然成分

水、ミネラルなどのすべての自然成分は許されたものである。但し、汚染されたものあるいは毒性・醜臭・健康に害のあるものを除く。

□ 化学成分

毒性・醜臭・健康に害のあるものを除くすべての化学成分は許されたものである。

□ 食品添加物

イスラム法で許されない動物に由来する成分で作られたものを除く、安定剤・乳化剤・着色剤などはハラールである。



食品業界及び屠殺業界に対する一般規定

- 食品生産・加工・食品倉庫・屠殺業者はハラール産品のみを提供しなければならない。
- ハラール食品を提供する企業は成分の由来がハラールであることを確認し、ハラール産品だけを供給する業者やハラール認証を保持している業者と取引する。
- ハラール食品はイスラム法によって、清浄でハラールでない成分を含んではならない。また、製造、取扱い、包装、搬送の過程においてもその規定は遵守される。



- 食品を扱う道具や設備類は清潔で、イスラム法による不浄のものや健康を害するものの汚染を避けねばならない。
- 搬送においてハラール産品は独立性を保たなければならない。
- 設備、製造、搬送環境などの清潔さは最重要項目であり、企業はその実行に努めなければならない。
- 宗教的礼拝に使用するものは前提として食品加工現場に持ち込んで서는ならない。



ハラール認証

- 公的なハラール認証の取得はグローバルなハラール市場への前提条件である。
- 公的なハラール認証はイスラム法により規定された要件を遵守するものに対して、公的な機関が認証を発行する。
- ハラール認証を取得したものはイスラム教徒により承認される。
- ハラール認証は3種類ある。その違いは主に認証の範囲と認証の効力期間である。



مسلم الصديقة

食文化を通して世界の平和を！

- 日本食のハラール化は決して“和食の味覚”を損なうものではない。
- 和食は魚・野菜・穀物が主材料であり、それはハラールな食材である。
- それを調理方法や調味料の工夫をおこない、また成分とトレーサビリティを開示することにより、ムスリムも安心して食する事が出来る。



مسلم الصديقة

食文化を通して世界の平和を！

日本食をハラール食として提供することはビジネスの機会を増やし、世界のイスラム教徒が日本食を味わい楽しむことに通じる。

食文化を通して世界の人が集い、食文化を分かち合うことが世界平和に通じる。



مسلم الصديقة

研究者の思い、、、

一連の研究活動を通して、世界の食文化の違い、特に“ハラールという概念”が日本ではほとんど知られていないことに驚く。しかし、その底流を流れる食に対する思想は、“身体に良いもの”ということで調和する。

しかし、私たちイスラム教徒でないものが「これはハラール」とか「これはハラールでない」と言い切ることは避けるべきだという思いが強い。私たちに出来ることは、食の成分情報の積極的な開示である。ハラールという判断はムスリムがおこなう。



مسلم الصديقة

研究者の思い、、、

今日、日本でも食のリスクが大きな問題となっている。日常の加工品などはどのような成分でつくられているのか痕跡を辿ることは困難である。製造者責任として原材料や調味料、添加物の成分開示は積極的におこなうべきである。

誰もがICTを簡単に使用できる時代である。成分開示を多言語でおこなうことはこのグローバル化した時代には必須である。このようにすることでアレルギーや成人病に苦しむ人たちも救われる。ハラールの考え方はこのプロセスを公的機関が管理し、カテゴリー化して安心マークを記すことである。