

[研究論文]

# 脱ハラール認証を推進する「情報提供型おもてなし」の取り組み

福岡マスジド、名古屋モスク、慶應義塾大学イスラーム研究・ラボの事例を通じて

## “Hospitality Method by Providing Information”: Promoting De-Certification of Halal

Cases of the Fukuoka Masjid, the Nagoya Mosque, and the Laboratory of Islamic Studies at Keio University

戸田 圭祐

慶應義塾大学 SFC 研究所 上席所員

Keisuke Toda

Senior Researcher, Keio Research Institute at SFC

**Abstract:** 増加するムスリム観光客への対応に際し、日本では「ハラール」<sup>1)</sup>やハラール認証に対する注目が集まる一方で、ムスリムたちによる脱認証の動きが存在する。本稿ではこうした動きの中から福岡マスジド、名古屋モスク、慶應義塾大学イスラーム研究・ラボを取り上げる。彼らの活動は「情報提供型おもてなし」と呼ぶことができ、「ハラール」をイスラームの教えと日本の現状に即したものに位置づけ直そうとする試みである。またこのおもてなし方法には事業者と消費者の双方にメリットが存在する。

While “halal” and halal certification have gradually gained attention in Japan owing to increasing Muslim tourists, there is an emerging movement to promote the hospitality method without relying on this certification. This study focuses on this movement by analyzing the cases of the Fukuoka Masjid, the Nagoya Mosque, and the Laboratory of Islamic Studies at Keio University. Their activities can be called “Hospitality Method by Providing Information” and constitute attempts at making “halal” suitable for the teaching of Islam as well as for the Japanese context. The hospitality method can benefit both companies and consumers.

**Keywords:** イスラーム、ムスリム、ハラール、ハラール認証、おもてなし  
Islam, Muslim, halal, halal certification, hospitality

## 1 はじめに

ここ数年、東南アジアからの旅行者の増加を受け、日本のインバウンド関係者の間では、イスラーム教徒（以下ムスリム）を対象にした商品やサービスへの関心が高まりつつある<sup>[2]</sup>。ハラールに配慮した食事や礼拝場所の確保などを行う飲食店、ハラール認証を取得した商品などが数多く登場し、メディアを賑わしている。ハラールとは、ムスリム向けの食品やサービスの総称として使用される傾向があるが、本来はアラビア語で「許された」という意味である。食品産業センターの定義によれば、ハラール認証（以下認証）とは、「イスラーム教義にしたがった食品等の規格の管理とその振興を図る制度」であり、「イスラーム教の禁ずる豚肉やアルコール等を含まない安全な食品等の規格を定め、原材料、製造工程、製品品質を審査し、適合製品を認証し、これに表示をさせるものである」<sup>[3]</sup>。現在その対象は食品に限らず化粧品、飲食店、運輸などにまで拡大している。

だが混乱も生じた。マレーシアのJAKIM<sup>[4]</sup>などから認定を受け、他国でも通用する認証基準を使用する団体もいれば、独自の認証基準を用いる団体も現れるなど、認証団体が乱立し、同じようなハラールマークであってもその意味が異なるという事態を招いた。また認証団体関係者からは、ムスリムはハラールマークの貼ってあるものしか食べてはならないという発言もなされた<sup>[5]</sup>。ムスリム対応を紹介するパンフレットでは、ハラールの基準やムスリムの実践における多様性を無視した形で、一つの基準に即した方法だけが取り扱われることもあった<sup>[6]</sup>。加えて、一部の認証取得企業や経営コンサルタントなどからは、国内にはムスリムが安心して食べられるものがない、安心して泊まれる場所がないといった言説も一時期盛んに発信された<sup>[7]</sup>。その結果、事業者がムスリム対応を難しく考え、ひいては取り組み自体を敬遠する動きさえ出始めた<sup>[8]</sup>。

在日ムスリムに目を向けてみると、「ハラール」や認証への立場は様々で、こうした事態の改善に向けた統一的活動がなされているわけではない。そもそも、在日ムスリム全てを統括するような団体は存在せず、コミュニティの内実は多様性に富んでいる。在日ムスリムの人口は、一説には日本人ムスリムが約1万人、外国人ムスリムは約10万人いるとされ、外国人ムスリムの主

要な出身国はインドネシア、パキスタン、バングラデシュなど様々で、その中には日本で長く暮らしている者もいれば、留学生や出稼ぎ労働者として一時的に滞在している者もある<sup>[9]</sup>。また、小規模なものも含めると国内にはモスクが80近く存在し、規模の違いはあれ、それぞれが独自に活動を行っている<sup>[10]</sup>。

このような在日ムスリムの多様性は、「ハラール」の活動にも当てはまる。彼らの多くは一消費者としての立場を貫いているが、自ら認証業務を行い認証の普及を進める人々もいれば、その反対に、認証に頼らないムスリム対応を推進し、脱認証を進める者たちもいる。

だが、先行研究を見てみると、脱認証派の人々の考えや活動についてはあまり光が当たっていないのが現状である。インバウンドのムスリム対応について論じた関連研究としては、国内の過度な認証依存と認証のビジネス化、そして認証団体の乱立状況について警鐘を鳴らしつつ、認証への再検討、あるいは認証をめぐる混乱への何らかの改善策を示しているものが複数存在する。例えば安田(2014)、竹下(2014)、杉山(2017)、沼尻(2017)などである。だがこうした研究は、国内の認証が抱える問題点を指摘している点で意義があるものの、認証制度内部の議論に留まっている。

一方で、インバウンドにおける認証に頼らないムスリム対応の重要性について指摘した研究としては、川端(2015)、山口(2017)、土屋(2017)、クレシ(2017)があげられる。川端は、認証団体の妥当性について論じたメディア報道を批判しつつ、そもそもインバウンドのムスリム対応として情報提供が望ましいと指摘する。山口は、認証取得か全く対応しないかの二者択一ではなく、事業者とムスリム消費者との間におけるコミュニケーションと信頼関係の構築に基礎を置いたムスリム対応という選択肢とその重要性を指摘している。土屋は、飛騨高山の事例や本稿でも言及する名古屋モスクの活動などを紹介しつつ、消費者の安全や権利の観点からこうした活動を考察している<sup>[11]</sup>。クレシは、日本に暮らすムスリマ<sup>[12]</sup>として「ハラール」の実情と課題、認証に頼らないムスリム対応推進を目的とした名古屋モスクでの自らの活動をレポートにまとめている。これらは、認証に依拠しない「ハラール」の在り方を示している点で貴重な論考である。だが、後述するように、脱認証を進める者

の中には共同声明文を発表した者たちもいるものの、彼らの活動の内容やその背景、イスラームの教えからみた彼らの活動の意味については指摘がなされていない。

「ハラール」の在り方を模索しているのは日本のムスリムだけではない<sup>13)</sup>。今後、ムスリムがマイノリティとして暮らす社会における「ハラール」の在り方を考える上でも、また日本と他の地域との比較研究などを行う上でも、国内の脱認証派の動きを明らかにすることには意義があるといえるだろう。

そこで本稿では、これまで先行研究であまり触れられてこなかった脱認証を推進する日本のムスリムたちの活動に着目し、その背景や目的について、活動の中心人物たちの声を交え明らかにするとともに、その活動の意味について、イスラームの教えを踏まえ考察を行う。本稿の具体的な調査方法としては、認証に依拠しないムスリムへのおもてなし方法を推進してきた福岡マスジドと名古屋モスク、慶應義塾大学 SFC 研究所イスラーム研究・ラボ（以下イスラーム研究・ラボ）の関係者への日本語とアラビア語による半構造化インタビュー<sup>14)</sup>とフィールドワークを行った。イスラーム研究・ラボについては、筆者自身も上席研究員としてセミナーで発表するなど活動に加わり参与観察を実施した。また、啓示で示されているイスラームの教えと、実際のムスリムたちの実践とを区別し、前者に基づいて後者を考察した。

本稿ではまずハラールの基本的な概念を整理し認証に対する考察を行い（2章）、次に認証に依拠しないおもてなし方法を推進する団体の活動事例を取り上げ（3章）、脱認証を推進するムスリムたちが発表した共同声明文の内容とその背景を明らかにし（4章）、考察（5章）を述べる。なお、本稿は特定の団体や事業者などを非難するものではない。取り上げる事例は調査を行った時のものであり、関係者の意見は必ずしも所属団体の公式的な見解ではなく、肩書もその当時のものである。

## 2 ハラールとハラーム、そしてハラール認証

### 2.1 ハラールとハラーム

ハラールとは、「一切の制約なく許されているものごと」で、「その行いは立法者アッラーがその実行を許したもの」であり、一方で、「立法者が絶対的

に禁止したものごと」をハラームという<sup>[15]</sup>。ハラールの規範は、衣食住や人間関係なども含め人々の生活全般を規定する概念である。また、禁止（ハラーム）の理由は人間に対する何らかの害悪であるとされる<sup>[16]</sup>。全ての人々の主であるアッラーが定めたハラールとハラームは、人類全体に向けられた指針であり、現世と来世における全人類の善、すなわち公共の福利（マストラハ）の実現がそこには意図されている<sup>[17]</sup>。現世と来世を含めた全体の福利がここで意図する公共の福利であり、それを実現させ人類にとっての害悪を退けるという目的がハラールとハラームという規範の背後には存在している。

そして、ハラールとハラームを決定できるのは唯一至高なるアッラーだけであり、アッラー以外の者が啓示を無視してそれについて判断を下したり、信者がその判断を権威づけ絶対視したりすることは、イスラームで最も重い罪の一つ、多神崇拜につながる行いである<sup>[18]</sup>。そのため、ハラールについては個人が直接アッラーと向き合う中で、自らの知識と能力に基づいて判断を行えばよいとされる。

また、至高なるアッラーは、地上の全てを人類のために創造したとも述べている<sup>[19]</sup>。ここから、事物の原則は許容で、禁止は例外的という原則が導き出される。これは飲食の規定にも該当する。アッラーが創造された飲食物の大半は許容されており、摂取が禁止されているものは、啓示にその根拠がある一部のものに限られるのだ。例えば、クルアーンで明確に摂取が禁止されているのは、死体、流れ出る血、豚肉、アッラー以外の神のために捧げられたもの、酒などである<sup>[20]</sup>。畜肉に関しては、牛や鶏であっても、屠殺を行うのはムスリムで、十分な放血を伴う手段で行うなどの条件があるが、それ以外の例えば海のものや植物については、毒性や醗酵作用がない限り基本的に全てハラールである。

このように、啓示を見る限り飲食に関するハラールとハラームは単純明快である。だがその一方で、イスラーム法学者によって見解の分かれる問題も存在する。例えば、不浄（ナジス）に関わる問題があげられるだろう<sup>[21]</sup>。不浄の反対は清浄（ターヒル）で、ハラームなものが全て不浄とは限らないが、不浄なものは全てハラームとされ、不浄なものの摂取は禁止される。また、清浄な食べ物であっても、不浄なものが付着した場合、それを除去あるいは水

などで清める必要がある。ところが、何が不浄なのか、どのようにそれを除去し清めればよいのかといった点については、法學上様々な見解が存在する。

不浄とされる豚肉に使用された食器をどのように清めるのかといった問題において、マレーシアなどで普及しているイスラーム法学派の一つシャーフイー派では、そうした食器は7回洗浄し、そのうち1回は土を用いなければならぬとされる。これが、多くの認証で取得要件の一つとなっている食品工場の製造ラインへの「宗教洗浄」や、専用の調理場や調理器具などの用意の根拠となる<sup>[22]</sup>。他方、次のハディース<sup>[23]</sup>を根拠に、豚肉などを使用していない食器があればそれを使用し、なければ通常通り洗浄すれば問題ないという考えもある。「アッラーの使徒よ、私は啓典の民が多く住む土地に暮らしていますが、彼らの容器を使って食事をしてもよいのでしょうか？彼は言った。『もし他のものを見つけれぬならそれで食べてはならない。ただし、他に見つけれなかったときは、洗ってそれで食べなさい』」<sup>[24]</sup>。

飲食の法規に関わる見解の多様性は、認証の世界的な統一が進まない要因の一つとも考えられている。だが、そもそもイスラームにおいて、啓示に対する解釈の多様性は、宗教の根幹に関わらない限りにおいて肯定され、どういった見解を選ぶかは個人の判断に委ねられている<sup>[25]</sup>。

## 2.2 疑わしい事柄

ハディースでは、ハラールであるかハラームであるかが明白である事柄とともに、その判断が難しい事柄も存在することについて、次のように言及されている。「ハラールは明白であり、ハラームも明白である。だがそれら二つの間に多くの人々がわからない疑わしい事柄（シュブハ）が存在する。そのことを恐れ用心する者は、自らの宗教と名誉を守ったことになるであろう。一方その疑わしい事柄にのめりこんだ者はハラームを犯すことになる」<sup>[26]</sup>。前半部分からは、「疑わしい事柄」は「多くの人々がわからない」とあり、少数であってもそれについて知識を持つ者の存在が暗に示されている。後半部分とともに考えると、「疑わしい事柄」について自ら確かな知識を持たない者は、知識を持つ者に尋ねる、あるいはアッラーへの敬虔さとしてそれを避けることが推奨されていることがわかる。

だが一方で、過度な質問や度を越してのめりこむことを諫めるクルアーンの章句やハディースも存在する<sup>[27]</sup>。質問も疑わしい事柄の回避も、やりすぎることは自らの首を絞めることにつながりかねず、バランスが大切だと考えられる。預言者ムハンマドの言葉にあるように、イスラームは人々に困難を求めず容易さを説く。「ものごとを難しくするな、簡単にしなさい。人々を遠ざけるのではなく、吉報を伝えなさい」<sup>[28]</sup>。

加えて、ハラールの判断が、アッラーとの関係において個人に委ねられていることをあわせて考慮すれば、「疑わしい事柄」に対する自らの態度を他人に強制することはあってはならないと言えるであろう。例えばある事柄について、それを許容と判断する者もいれば、それを禁止と判断し回避する者も、判断がつかないがアッラーへの敬虔さとしてそれを回避するという者も、それぞれ存在してよいのである。

### 2.3 イスラームの教えと日本の状況から考えるハラール認証

認証については、マレーシアの認証をあげて、それが本来のハラールの考え方を正確に表しているという研究者の見解もある<sup>[29]</sup>。しかし、本章のここまでの議論を踏まえると、認証にはイスラームの教えと相いれない部分も存在していると言えるだろう<sup>[30]</sup>。ハラールとハラームを決定できるのは、認証団体ではなく至高なるアッラーだけであり、信徒個々人がアッラーと向き合う中で判断をすればよい。また、「ハラール認証は、ハラールのごく一部」と阿良田 (2017) が述べているように、マレーシアやインドネシアの認証の基準には、HACCP<sup>[31]</sup>などの食品の安全に関わる規格が盛り込まれており、イスラーム法が求める以上のことが認証取得事業者には課せられる<sup>[32]</sup>。認証は、「疑わしい事柄」を許容せず、他の食品規格を盛り込むことで、確実なハラール性と食の安全性を消費者に担保する。その一方、認証への依存は、見解の多様性を許容し、「疑わしい事柄」への対応を個々人に任せるというイスラーム本来のハラールの在り方を損ないかねない。加えて、認証はそれが発展してきた「マレーシア的」あるいは「インドネシア的」な「ハラール」の在り方の一つに過ぎず、それを日本に適応させる必要は必ずしもないのである<sup>[33]</sup>。

そもそも日本国内では、ムスリムが商品やサービスを選択する際の判断材

料は、認証以外にも存在している。確かに、日本語を解さないムスリムにとって、認証とそのハラールマークは有効な判断材料である。しかし、日本語を解するムスリムにとっては、商品にハラームな成分が含まれているか否かは、食品の原材料表示やアレルギー表示からも概ね判断ができる。実際、後述するように日本在住ムスリムは、認証だけではなく、こうした原材料表示なども判断材料にしながら「ハラール」と向き合ってきた。また、農産物に認証を与える動きもあるが、元々海産物や野菜は基本的にハラールとされる。認証を取得していなくとも、国内にはムスリムが選択できる飲食物は数多く存在する。

また、ハラールに関して、イスラーム法学者の間で見解が分かれる問題が存在することは前述した通りだが、ムスリム一人ひとりをも、その考えや行いは様々である。例えば、観光目的で来日するムスリム全員が、商品や飲食店の認証取得、あるいは認証に準ずる対応を求めているわけでは必ずしもない<sup>34)</sup>。

つまり、日本において認証には一定の必要性と需要があるものの、その一方で、教えと日本の現状に即し、言語的な問題も解消するような、認証以外の方法について検討する余地もまた存在しているのである。実際、国内では日本人ムスリムたちを中心に、認証に依拠しないおもてなし方法を推進する動きがある。次章では彼らの活動について詳しくみていきたい。

### 3 脱認証の活動事例

#### 3.1 福岡モスク

2009年に設立された福岡モスクは、「ハラール」に関する取り組みとして2014年に福岡市の「FUKUOKA CITY Muslim Friendly RESTAURANT GUIDE」の制作に協力し、同年には熊本県人吉市の「人吉市流ムスリムフレンドリー“おもてなし”ハンドブック」を監修している。その他、2013年から2016年にかけて、県内外でムスリムへのおもてなしに関するセミナーを多数実施してきた。活動は、当初日本人ムスリムを中心として行われていたが、レストランガイドの作成時からリビア出身のイマーム（宗教的知識人・礼拝先導者）ら外国人ムスリムも加わった。



実は福岡 Masjid は、認証業務を本格的に展開しようと検討した時期もあったという<sup>[35]</sup>。だが、日本人ムスリムたちを中心に検討を重ねた結果、認証に依拠せず、消費者や事業者にとっても負担感の少ないムスリム対応を推進するという決断に至る。活動の中心人物の一人である日本人ムスリムの A さんは、ハラールに拘りすぎたりハラールへの偏見が増えたりすることで、ムスリムが「とてもやっかいな人種と思われる」とその不安を述べている<sup>[36]</sup>。またこうした取り組みは事業者と観光客だけでなく、外国人ムスリムと結婚し窮屈な生活を送る国内の日本人ムスリムも念頭にあったという。A さんは次のように述べている。「苦しんでいては何にもならない、楽しむためにイスラーム教徒になったのに。(中略) …知識を広めたいです」<sup>[37]</sup>。この在日ムスリムの生活の窮屈さについては次節で言及する。

ここでは彼らが作成したレストランガイドブックをみてみよう。2014 年 3 月に初版が、翌年には改訂版が発行され、表紙を含めて全部で 6 頁、地図と共にレストランやハラールフードを販売している事業者が計 22 店舗掲載されている。まず目につくのは、表紙に赤い文字で「DO NOT GUARANTEE HALAL (ハラールを保証するものではありません)」と記載されていることだ<sup>[38]</sup>。これは、掲載店舗の全てが豚肉料理やアルコール飲料を一切提供しない、認証を取得しているような「ハラールレストラン」であると読者に思われないための配慮だという。

次に掲載店舗については、経営がムスリムによって行われている店「MUSLIM OWNER (ムスリム経営者)」と、在福岡のムスリムたちが日常的に利用している店「DAILY USE (日常利用)」との二種類に分けられている。前者は「100% Halal cuisine (100%ハラール料理)」と記載している店舗もあるが、後者は、注意書きに「You are responsible for checking the ingredients in food or drink (飲食物の原材料を確認する責任はあなたにあります)」と書いてあり、読者が自らメニューを確かめるスタンスだ。また、「No pork (豚なし)」のアイコンによって、豚肉料理を提供しているか否かが確認できるようにもなっている。

そのためガイドブックには、アルコール飲料や豚肉料理を提供する「普通」の和食店も掲載されている。むしろ、認証取得店舗は一軒も存在しない。作

成に携わった日本人ムスリムのBさんによれば、この「DAILY USE」には、日本のムスリムたちの普段のライフスタイルが念頭にあったという。「留学生のムスリムはどうしているのか」というと、同じく留学をしている先輩から情報をもって、普段生活をしているんですよ。(中略)…普通に自分たちが食べているお店、特別ではないということ传达了かったんです。(中略)…普段から共生しているんだから、それを示したかった」<sup>[39]</sup>。

掲載店舗に対しては、ムスリム消費者個人がハラールの判断を行えるよう、メニューの多言語表示やピクトグラム表示などを推奨したという。他にも具体的な対応方法として、アルコール飲用者と席を分けることや、食器や調理器具に関しては、通常の洗浄で問題ないとする消費者が少なくないため、専用のものを用意するか否かは、消費者の要望や店側の状況に応じて考えればよく、ハラームな食材との直接的接触を避けられれば、同じ冷蔵庫でも食材の保管は可能であることなどを伝えていたという。前述の通り、ムスリムのハラールについての考えは様々であり、こうした対応方法が全てのムスリムの考えやニーズに合致するとは限らない。ただ福岡マスジドでは、様々な解釈の中から、イマームがイスラーム法学の観点から許容の見解を導き出すことが可能であると判断し、また日本人ムスリムたちが日本の現状にも適していると考えたものを提示した。

### 3.2 名古屋モスク<sup>[40]</sup>

1998年に名古屋市に開設された名古屋モスクでは、渉外担当理事の日本人ムスリマCさんを中心に、「ハラール」に関わる様々な活動を展開しているが、ここでは昇龍道プロジェクトに着目する。このプロジェクトは、中部北陸9県、東海から北陸に亘る観光ルートを「昇龍道」と冠し、この地域のインバウンド推進を目的として国土交通省の中部運輸局などを中心に進められている事業で、名古屋モスクは2014年から外部アドバイザーとして関わっている。Cさんは、同年2月にプロジェクト関係者にムスリム対応について説明をしたり、冊子「ムスリム旅行者受入の心得—ようこそ昇龍道へ—(日本語)」と「ムスリム旅行者のための昇龍道トラベルガイド(英語とインドネシア語)」の作成においてアドバイスをしたりした。

彼女がセミナーなどで常に強調して事業者の人々に伝えているのは、ムスリム対応は難しくないと、そして自然体の対応でよいということだ。こうした彼女の考えは、前述の「ムスリム旅行者受入の心得」にも色濃く反映されている。冊子冒頭には、過剰な対応は不要で、提供できるサービスを正しく伝えることの大切さが示されている。また、事業者が取り組みやすいように、食事や礼拝などについて具体的な対応方法が三段階の重要度とともに紹介されており、その中には料理のメニューの原材料表記も含まれている。加えて、当初の草案では「禁忌だらけ」で分厚いマニュアルだったそうだが、彼女のアドバイスもあって、最終的には8頁のコンパクトな冊子になった。骨子(案)と完成版を比べると、調理器具やキッチンの区別といった項目が削除され、全体的な項目が40から25へと絞られていることがわかる。

ところで、Cさんにとって情報提供に関する取り組みは実はこれがはじめてではない。1990年代頃、彼女は、ムスリムが食べられると思われる食品名を、注意すべき原材料の情報と共に、英語と日本語で記載した小冊子「HALAL LIST」を作成し、情報提供を行っていた。当時のことをCさんは次のように語っている。「(当時)市販のお菓子も醤油も買えない、外食一切禁止の状態です。名古屋のコミュニティはできてました。(中略)…とにかく情報を提供して、食べられるものがたくさんあることを伝えたかったんです。結婚して改宗する日本人が増えてくるとみんな苦しい思いをしていたので、助けてあげないとムスリムをやめてしまうと思いました」<sup>[41]</sup>。名古屋のムスリムコミュニティの主なメンバーは日本語が読めない留学生だったため、市販の加工食品はハラールではないといった話がコミュニティで語り継がれていた。だがやがて、パキスタン人などとの国際結婚を機に入信をした日本人ムスリマが増えてくると、彼女らにこうした食の不自由さが重くのしかかっていった。こうした事態を改善するためにつくられたのがこのリストである。

彼女の作成したリストは、日本人だけでなく外国人ムスリムにも好評で、98年には3版が発行された。だが、原材料の扱いについて他のムスリムから異論があがるなど様々な理由があり、彼女はやがてリストの作成を中止する<sup>[42]</sup>。2001年、食品のアレルギー表示義務化が施行されたことで、食品の原材料表示やアレルギー成分表示から、ハラームな原材料が含まれているか否

か、ムスリム一人ひとりが自ら判断できる環境が整っていったことも、リスト作成中止の決断を後押しした。

だが、国内で認証が普及し、その対象が米などの農作物や輸送にまで拡大していく事態をCさんは目の当たりにし、画一的な基準が広まることによって、自ら選べる選択肢が厳しく制限されるのではないかという、かつてリストを作成した時の不安が再び彼女を襲った。特に今回は、自分たちだけでなく、Cさんの子供たちを含めた次世代のムスリムたちにまで不自由を強いることになるのではないかと、という危機感があったそうだ。彼女の働きかけなどにより、認証に依拠せず、情報提供に重きを置いたおもてなし方法は、中部地方の他の地域にも広がりつつある<sup>[43]</sup>。だが同時に、名古屋モスクの渉外担当理事の一人として声をあげ続けることに、彼女は限界も感じていたという。そんな彼女の思いは、後述する全国ムスリムミーティングへとつながっていく。

### 3.3 イスラーム研究・ラボ

イスラーム研究・ラボは、慶應義塾大学総合政策学部教授の奥田敦らによって、2013年に同大学SFC研究所に設立された研究組織である。奥田はイスラーム研究者でありながら自身もムスリムであり、同ラボに所属する研究員の多くも日本人ムスリムである。元々奥田は、マレーシアなどの認証制度をそのまま日本に輸入するのではなく、日本に相応しい「ハラール」の形やイスラームの実践があってしかるべきと考え、そのための認証団体との協力を考えた時もあったという。しかし、認証を取得した一部の事業者だけがムスリム観光客を受け入れるような囲い込みは、他の事業者やムスリム観光客にとってデメリットになり、ラボは認証団体の下請けとしてではなく、独立して活動を行うべきと考え、他の研究員とも協議し、違う道を歩むことになる。

2015年度から2016年度にかけて、イスラーム研究・ラボは神奈川県と共同で「ムスリム接遇人材育成プログラムの開発と実施～共生的モデルの構築とともに～」を実施した。これは、専門的な知見と人材を有する大学との連携を県が行う「大学発・政策提案制度」において、イスラーム研究・ラボの提案が2014年度最優秀提案に採択されたことで実現した。商業主義的な認

証依存を強める日本の「ハラール」の状況への対策を考えつつ、イスラームの教えに即した最低限のムスリム対応を推進するというラボの提案は、事業者の負担にならない形でムスリムへのおもてなしを推進したい県の観光課の意向に合致するものであった。

ここでの最低限のムスリム対応とは、ある事柄において、イスラーム法上見解が分かれていても、解釈の仕方によっては許容と判断できる場合、それをムスリム対応の選択肢として提示することを意味する。洗浄の問題を例にとると、禁止だけではなく許容の判断を導くことも可能な、通常の洗浄方法をムスリム対応の一つとすることである。ただし、それを許容と考えないムスリムにも配慮し、そうした洗浄方法であることを消費者に周知し、利用の判断を彼らに委ねる。全てのムスリムに対応は出来ないが、7回の洗浄やムスリム専用の設備等を用意するよりは事業者の負担が少ない。

ここでは、県内事業者などに向けて行ってきた「ムスリム観光客おもてなし研修会」をみていく。この会では、最初に奥田から、イスラームやハラールの基本情報とともに、ムスリムの実践の多様性と、その多様性には常にイスラーム法との整合性が問われることなどが説明される。次に筆者から認証の問題点などを踏まえ、国内の「ハラール」をとりまく現状と、認証に依拠しないおもてなし方法の重要性について話をする。

最後に、同ラボの上席研究員である植村から、ムスリムおもてなしの原則として、ムスリム個々人に判断を委ねることや、どこまで対応するのかを事業者内で共有し、そのポリシーを消費者に提示することなどを説明する。そして、具体的な対応方法については、最低限のハラールの基準に即したステップ1と、よりよいおもてなしにつながるステップ2に分け、前者を中心に紹介する。例えばメニューの英語表記、ムスリム向けに利用できる食品の選択肢、ハラームな食材がハラールな食材に混入すること、あるいは両者の直接的な接触を避ける工夫が必要であることなどを説明する。

最低限のハラールの基準に合わせることの重要性について、奥田は次のように述べている。「イスラームの最低限は、宗教が違う人でも共有できるはずのもの。(中略)…日本的な状況の中から生まれた(筆者注:ハラールの)判断は、非常にゆるやかな基準になるはずで、世界的に見た時もミニマムな基

---

準として使うことができるのではないか」<sup>[44]</sup>。教えを見た時にハラールの基準として最低限何が言えるのか、あるいはどういった点で見解が分かれるのかを示すことができるのは、学術機関であるイスラーム研究・ラボの強みであろう。そうすることで、イスラームが多様性や柔軟性を有する宗教であること、日本社会の中でも実践可能で、非ムスリムとも共生できる教えであることを示してきた。

研修会は参加者にも好評で、複数のメディアにも取り上げられるなど注目を集めている<sup>[45]</sup>。研修会への参加を機に実際にムスリム対応に取り組み始め、ムスリム団体客を扱うようになった事業者も存在する。

#### 4 第2回全国ムスリムミーティングと共同声明文

2016年8月、慶應義塾大学の湘南藤沢キャンパスに、脱認証を推進する日本人ムスリムたちが集まり、イスラーム研究・ラボと神奈川県との共同事業の一環として、第2回全国ムスリムミーティングが開催された。司会及び基調講演を奥田が行い、登壇者5名が活動を報告し、最後に彼らの間で議論と声明文の検討が行われた。登壇者は、日本人ムスリムのAさんとCさんに加え、北海道を拠点に活動しており、2013年に観光庁主催の「ムスリム旅行者受入研修」の講師も務めた日本人ムスリムのDさん、福岡マスジド関係者の日本人ムスリムEさん、イスラミックサークルオブジャパンの日本人部代表を務めるFさんが参加した。ただし、AさんとEさんに関しては肩書を付けず個人として参加した<sup>[46]</sup>。オブザーバーも何人か出席したが、会はクローズドな形で実施された。

全国ムスリムミーティングの主な目的は二つ存在する。一つ目は、地域社会との共生上の課題とそれに対する取り組みについての情報共有である。これには、神奈川県外における取り組みやそれに関する知見を、県及びイスラーム研究・ラボが学ぶこと、そしてムスリム同士の情報共有の両方が意図されている。二つ目は、在日ムスリムの意見を集約しつつ、問題解決に向けた方向性を提示し、それを社会に発信することである。Cさんによれば、ムスリムが意見交換をするだけでなく、解決志向の話し合いもできる場をつくってほしいと奥田に伝えたそうだ。奥田も、ムスリムたちの声を拾いつつ、ム

スリムだけでなくムスリムでない人にとっても役に立つ情報や、それを知れば現世と来世において少しでも良く生きられるような指針を発信していくことこそが、イスラームの教えを研究する学術機関の役割だと考え、Cさんの意見に賛同する。その考えを具体的な形にしたのが共同声明文であった。

こうした目的を踏まえ、第2回全国ムスリムミーティングでは、「ハラール」やムスリムへのおもてなしについて集中的に議論が行われた。登壇者からは、「ハラール」をめぐる商業主義的な動きが依然として根強いこと、インターネットなどを通じ、事物の原則は許容というハラールの原則が、歪曲されて人々に伝わっていることなどが報告された。個人あるいは団体単独で意見を述べても限界があるとの意見も示された。そして、教えのレベルのハラールの情報とムスリムへのおもてなしにおける情報提供の重要性だけでなく、認証それ自体国内において不要であることを明確に示すべきだという意見が示され、全員がこれに賛同した。

こうした議論を踏まえ、7項目から成る共同声明文が作成されたが、そのうち3つの項目で「ハラール」に言及がなされている（添付資料1を参照）。声明文の③項では、「ハラール」が、ムスリムと非ムスリムの日本社会における共生関係構築の阻害要因にならないよう注意を促すとともに、本来「ハラール」は全人類が幸せになるためのものであることが示された。④項では、イスラームでは「事物の原則は許容である」という原則とともに、国内にはムスリムの食べることのできる選択肢が数多く存在することを指摘することで、認証の必要性に対して疑問を投げかけた。⑤項では、ハラールとハラームを決定できるのはアッラーだけであるという指摘の後、ムスリムは自分の判断で商品やサービスの選択を行うべきであり、国内の食品やサービスにおいて、認証は原則として不要であると宣言した。

ただし、ここでは認証を無条件に不要であるとは宣言していない。輸出の際、相手国が認証取得を義務付けるような場合は例外であることが、声明文の「日本国内では」という言葉によって示唆されている。また、情報提供の手段があって個人で判断可能なら、といった留保もついている。声明文は認証の即時撤廃を求めているのではなく、国内に限り脱認証を進めていくべきという漸進的な改革案を提示していると言えるだろう。

## 5 考察

ここまで福岡マシジド、名古屋モスク、慶應義塾大学イスラーム研究・ラボの活動をみてきたが、日本に根付き始めた脱認証の動きは、「認証を取得しその基準に即した商品・サービスを画一的にムスリム消費者に提供するのではなく、イスラーム法学上、許容か禁止かの判断が分かれる対応方法も選択肢の一つとし、それを含めた商品やサービスに関わる様々な情報を消費者に伝え、その選択の判断を消費者自身に委ねるおもてなしの方法」であり、「情報提供型おもてなし」と呼べるだろう。この方法では、英語表記やピクトグラム表示などを用いた消費者一人ひとりとのコミュニケーションに重点が置かれ、食品そのものだけでなく、調理場や食器などの扱いについての情報開示も推奨される。また、イスラーム法学上、許容か否か判断が分かれる事柄をハラーム（禁止）と断罪せず、情報提供することで消費者自身が判断する余地を残す。加えて、こうしたムスリム対応を消費者に伝える際には、認証取得店と誤解されないよう、「ハラール」ではなく「ムスリムフレンドリー」など、別の言葉が使用される。

このような「情報提供型おもてなし」は、イスラームの教えと日本の現状に即して導き出されたものであると言える。事業者の情報提供によって、消費者個人毎のハラールに対する多様な考えや実践を許容、尊重することが可能になり、これは、個人毎がアッラーと向き合う中でハラールについて判断をすればよいという教えの根幹に合致する。またこうした情報提供は、日本語を解さない非ムスリムの外国人観光客や、アレルギーをもつ消費者などへのおもてなしにもつながり、ムスリム観光客よりも東アジアや欧米からの観光客が多い地域の事業者でも、取り組むメリットが存在する。加えて、イスラーム法学上見解の分かれる事柄についてもムスリム対応の選択肢に入れることは、結果として容易さを説く教えにも適い、日本の事業者がムスリム対応に取り組む際のハードルを低くすることにもつながる。

また、3章で取り上げた彼らの活動は、現世と来世を貫く公共の福利（マストラハ）の実現に向け、「ハラール」を位置づけ直そうとする試みとも言える。イスラームの教えと日本の状況に即し、ハラールの基準が異なる多様なムスリムだけでなく、非ムスリムをも包含した公共の福利の実現が彼らの活動で



は目指されていたからである。彼らの活動の背景には、事業者に多くの負担を強いるような「ハラール」が日本で今後も広まるならば、ひいてはムスリム自身が日本社会で生きづらくなるのではないかという危惧もあった。本稿冒頭で述べたように、事業者がムスリム対応を敬遠する動きは既に現れており、ムスリムによる「ハラール」への拘りが、後々、非ムスリムとの間の不和の種にもなりかねない<sup>[47]</sup>。とするならば、彼らの取り組みは、画一的な基準の適用や認証への依存によって、ムスリムと非ムスリムの間に出来つつあった「壁」を、ムスリムが自らの手で取り払おうとする試みであったとも言えるのではないだろうか。

だが彼らの活動にも課題は存在する。一点目は継続性だ。本稿で紹介したムスリムたちは、活動それ自体に専従しているわけではなく、そのための予算が所属団体にあるわけでもない<sup>[48]</sup>。活動資金の確保を目指すとともに、インターネットなど低コストの手段を通じ、事業者とムスリム消費者の双方から声明文への賛同者を募ることが求められるだろう。二点目は「情報提供型おもてなし」に関するガイドラインの作成である。具体的なムスリム対応の方法を説明した、事業者向けのガイドラインの策定が急務となろう。三点目は外国人ムスリムへのアプローチである。消費者の需要に応えようとして事業者は認証を取得するのであり、彼らがターゲットとしている外国人ムスリム観光客が認証を求める限り、国内における過度な認証依存はなくなるだろう。国内のムスリムや事業者への呼びかけだけではなく、「ハラール」の在り方を模索している世界のムスリムたちに対しても、認証に囚われることなく、イスラームの教えと非信徒との共生関係構築の観点から「ハラール」を考え、実践するよう伝えていく必要があるのではないだろうか。日本、そして世界の「ハラール」が今後どのように展開されていくのか、日本のムスリムたちの活動が注目される<sup>[49]</sup>。

なお本稿では、日本在住の日本人ムスリムたちが中心となって推進してきた脱認証の動きに焦点を当てて論じてきたが、その活動の国内における影響や他のムスリムたちの意見、即ち認証推進派の人々や外国からのムスリム観光客などの見解までは網羅できていないため、これらの点については筆者の今後の課題としたい。

## 謝辞

本稿執筆にあたっては、神奈川県大学の学政提案制度による「ムスリム接客人材育成プログラム事業」からの助成を頂いた。記して謝意を表したい。

## 注

- [1] 本稿では、ムスリム向け食品などの総称を意味する際はかぎ括弧をつけて「ハラール」と表記し、概念的な意味でのハラールと区別する。
- [2] 例えばマレーシアからの訪日外国人の伸び率は2012年から2016年にかけて200%増(13万人から39万人に増)を記録している(日本政府観光局統計データ参照<[http://www.jnto.go.jp/jpn/statistics/since2003\\_tourists.pdf](http://www.jnto.go.jp/jpn/statistics/since2003_tourists.pdf)>)。
- [3] 食品産業センター(2009)2頁。
- [4] JAKIM(Jabatan Kemajuan Islam Malaysia、イスラーム開発局)とはマレーシアで認証を管轄している政府機関のことである。なお、認証団体間の基準の違いとしては、例えばレストランへの認証の際のアルコール飲料の提供の可否などが存在する。
- [5] 日本アジアハラール協会副理事長(現代表)のアクターは次のように述べている。「イスラム教徒(ムスリム)には選択の余地はなくハラールマークの付いた商品しか購入することができない」アクター(2014)75頁。だが、2章で述べる通り、飲食物がハラールか否か、その判断の根拠はアッラーからの啓示であり、認証団体が付与するハラールマークではない。
- [6] 例えば日本アセアンセンター(2013)12頁を参照。「イスラム法にのっとった方法で清めない限り、一度ハラムになった調理器具や食器は洗浄をしてもハラールフードの調理には使用できません」と明記されているが、洗浄方法は2章でみる通り、通常の洗浄を行えば問題ないとする見解もある。なお同センターは、ムスリム観光客受け入れセミナーを2013年から2014年にかけて合計62回、全国で実施している。
- [7] 2015年5月に行われた大手広告代理店社内セミナーに筆者も出席した際、某コンサルティング会社代表が、発表の中でそういった発言をするのを聞いた。同じ内容を記載したパンフレットが同社公式ウェブサイト上に掲載されていたが、現在は削除されている。認証取得企業のウェブサイトではこうした文章は未だに見受けられる。
- [8] イスラーム研究・ラボでは2015年度と2016年度に計6回、ムスリムへのおもてなしに関する研修会を神奈川県内の事業者やホテルの従業員ら延べ246人に対して実施したが、そこでのアンケートでムスリム対応のイメージとして「難しい」あるいは「とても難しい」と回答した人は82%にものぼった。また沖縄県が行った調査では、ムスリムを受け入れたくないと回答した県内事業者が2014年から2015年にかけて増加したとされる。沖縄県(2016)61頁。
- [9] 店田(2015)14-18頁。
- [10] 店田(2015)36-37頁。
- [11] 土屋(2017)115-117、122-140頁。本書は第4章で具体的な食材の選択方法を述べているが、イスラーム法学の視点が欠如しているため判断の根拠が曖昧であり、日本のムスリム消費者が気にしていないから配慮の必要はないと述べるなど、議論に混乱が見られる。
- [12] ムスリマは女性のイスラーム教徒の意味。
- [13] Bergeaud-Blacklerによれば、欧州では、大量生産と国際貿易を念頭に置いた公

- 的機関による「第1世代」認証への反発から、消費者の利益や倫理的事柄に重点を置いた「第2世代」認証を推進する動きがあるという。詳しくは次を参照。Bergeaud-Blackler (2016) pp.119 – 122.
- [14] 半構造化インタビューとは、端的に言えば、あらかじめ質問を設定しつつもそれに縛られ過ぎることなく、インタビュー対象者には質問に自由に答えてもらう方法のことである。フリック (2012) 208 頁。
- [15] カラダーウィー (1960) 15 頁。
- [16] クルアーン高壁章 33 節や 157 節を参照。
- [17] カラダーウィー (1960) 13 頁。公共の福利の概念の詳細は次を参照。奥田 (2003) 275 頁。
- [18] ハラルとハラームを決定できるのは唯一アッラーだけであることは、クルアーン蜜蜂章 116 節や食卓章 87 節などに記されている。アッラーが決定したハラールの規準を歪めることへの非難は、家畜章 136 節から 144 節で繰り返し述べられている。イスラームでは神と人間の間に第三者を介在させることを好まず、「公的」な解釈、あるいはそれを決定する「公的」な機関も存在しない。一般の信者がイスラーム法に関する問題を法学者に尋ね法的勧告 (ファトワー) を仰ぐこともあるが、その判断が絶対視されることも質問者に対する法的拘束力が生じることもない。
- [19] クルアーン雌牛章 29 節などを参照。
- [20] クルアーン家畜章 145 節を参照。ハディース (預言者ムハンマドの言行録であり、イスラーム法の法源としてはクルアーンに次ぐ位置づけである) の中には、牙を有する肉食動物や飼育されたロバの肉の摂取を禁じるものもある。
- [21] 他にも、動物を原材料にしたゼラチンなどの派生物や微量のアルコールについては、性質変化 (イステイハーラ) や他の物質との混合による消滅 (イステイフラク) を認めるか否かなどによって多種多様な見解が存在する。詳しくは次を参照。ハッマード (2004) 。
- [22] 詳細は NPO 日本ハラール協会のウェブサイト参照 <<http://www.jhalal.com/service/ritual-cleansing>>。
- [23] 注 20 を参照。
- [24] ムスリム (1989b) 71 – 74 頁、ブハーリー (2001b) 163 頁。
- [25] イスラーム法における解釈の多様性については奥田 (2011) 214 – 221 頁を参照。
- [26] ムスリム (1989a) 636 頁、ブハーリー (2001a) 286 頁。
- [27] 質問及び一つのことにとり過ぎることへの警鐘としては、クルアーンの《信仰する者よ、いろいろと尋ねてはならない。もしあなたがたに明白に示されると、かえって悩まされることもある》(食卓章 101 節) や、ハディースの「アッラーの使徒は、度を超える者は滅びると言う言葉を三回繰り返し述べられた」(ムスリム (1989b) 589 頁) などを参照。
- [28] ムスリム (1989a) 773 – 774 頁、ブハーリー (2001b) 344 – 345 頁。
- [29] 例えば並河 (2013) 89 頁などを参照。
- [30] イスラームの教えからみた認証に対する批判については次も参照。奥田 (2014)、中田 (2016) 140-145 頁、富岡 (2014) 160 – 163 頁、前野 (2016)。
- [31] HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは、食品製造において安全を確保するための衛生管理手法のこと。
- [32] 阿良田 (2017) 118 頁。
- [33] マレーシアの認証基準がいかにローカルなものであるかは次を参照。福島 (2016) 181 – 191 頁。
- [34] 沖縄県の調査によると、顧客対象がムスリムである海外の旅行会社を対象としたアンケートにおいて、日本へ旅行する際には何が重要かという問いに対し「とても

- 重要」なものとしてあげられているものは、1位がWi-Fi環境、2位がハラールを考慮した料理、3位と4位が食品などの原材料表示、5位が礼拝できる場所、6位がハラール認証であった（沖縄県(2016) 47頁）。
- [35] 福岡マスジの前身である九州イスラミックカルチャーセンターはインドネシアのMUI (Majelis Ulama Indonesia、インドネシアウラマー評議会) から屠畜に関する認証業務の認定を受けた。また運営に関わる外国人ムスリムたちの中には、認証業務に肯定的な意見を持つ者もいる。
- [36] 2015年8月8日、第1回全国ムスリムミーティングの際の発言より抜粋。事業者に多くの負担を強いるムスリム対応が広がったり、ムスリムは認証を取得したもののしか食べられないといった情報が広がったりすることで、事業者が「ハラール」やムスリム対応を敬遠するだけでなく、ムスリムやイスラームそれ自体を敬遠する動きにつながることを危惧している。
- [37] 2016年6月29日に実施したインタビューより抜粋。
- [38] 初版では2頁目に記載されていたが改定版では表紙にも赤字で記載された。
- [39] 2016年6月28日に実施したインタビューより抜粋。
- [40] 名古屋モスクのインバウンドに関わる「ハラール」の活動の詳細は次を参照。クレシ(2017) 51-72頁。
- [41] 2016年7月18日にイスラーム研究・ラボのメンバーと行った勉強会でのCさんの話より抜粋。
- [42] 古い原材料情報が利用されないように、現在Cさんはリストの回収に努めており、インターネットにアップされているものを見つけた際には削除要請をだしている。
- [43] 岐阜県や伊勢・志摩・鳥羽地域でもこうした取り組みは広がっている。特に岐阜県の飛騨高山市では、Cさんのアドバイスもあり、情報提供に重きをおいたムスリム対応が積極的に進められており、2015年には観光庁から同県の白川村と一緒に「訪日ムスリム外国人旅行者受入環境整備等促進事業」の実施地域の一つに選定された。
- [44] 2017年1月22日に実施したインタビューより抜粋。
- [45] アンケートによれば、研修会に参加してムスリム対応への印象が変わったと答えた人は全体で92%、おもてなしのポイントに対する理解が「よくなった」あるいは「まあできた」と回答した人は97%にのぼり、「難しいイメージが大分ほぐれました」「日頃の対応に即役立つ情報を得ることができました」という感想もいただいた。こうした活動は複数回新聞に取り上げられた。例えば「ムスリムにどう接客!？」毎日新聞2016年9月22日、「ムスリムへの『おもてなし』」読売新聞2016年9月22日など。
- [46] 福岡マスジでは、もともと活動の中心メンバーだった日本人ムスリムたちが様々な事情により活動から遠ざかっており、Aさんもこの会には個人として参加した。Eさんは、認証への積極的な意見表明を団体として行ってほしくない、という他の関係者からの要望があり、個人として会に参加した。
- [47] 国内外の状況を考慮すると、脱認証を推進する彼らの心配は杞憂とは言えないように思われる。例えば、2017年2月、静岡のムスリムが学校給食に対し柔軟な対応を求めた旨を扱った新聞記事に対し、ネット上で賛否両論の議論が展開され、その中にはハラールの要求とシャリーアの統治を結びつけ、イスラームへの不安を煽る意見もあった (togetter「学校給食におけるハラール対応について」、URL:<<https://togetter.com/li/1079491>>)。同じようなことは中国でも報告されている (エリー [2016])。他にも、ムスリムがマイノリティのスリランカでは、2013年に仏教徒たちによる認証反対の大規模な抗議活動が発生した (「Sri Lanka hardline group calls for halal boycott」BBC NEWS 2013年2月17日、

URL:<<http://www.bbc.com/news/world-asia-21494959>>。なお、Henderson (2016) や沼尻 (2015) は、日本でのムスリム対応の広がりが多文化共生に資する可能性を指摘しているが、それが実現するか否かは、より具体的な事例研究をもとに判断がなされるべきであろう。

- [48] 実際、本稿で取り上げた事例は地方公共団体などとの協力のもと進められた。
- [49] ムスリムたちの活動と同時に、観光庁の政策も国内の「ハラール」を考える上では重要であろう。例えば、2015年に観光庁は国内の飲食店や宿泊施設等向けに「ムスリムおもてなしガイドブック」を発行したが、そこでは認証への言及は一切なく、商品やサービスの情報提供の仕方が英訳とともに紹介されている。同年の観光白書では「特に、食事については「ノンポーク・ノンアルコール」の英語併記があるだけで安心するとのムスリム旅行者の声を踏まえ、(中略) …情報提供の促進を図る」と記載された(国土交通省 観光庁編 (2015) 153頁)。

## 参考文献

### <日本語>

- アクター、サイド「日本のハラール認証と世界各国のハラール認証」『食品と開発』vol.49, No.1, UBM メディア、75 - 77 頁、2014 年。
- 阿良田 麻里子「ハラール認証とムスリム消費者の食選択行動—インドネシアを中心に」東京工業大学「ぐるなび」食の未来創成寄附講座監修、阿良田 麻里子編『文化を食べる文化を飲む』ドメス出版、2017 年。
- エリー、マシュー「ハラール論争で見えた中国人の「イスラム嫌い」」『Newsweek 日本版』2016 年 11 月 15 日、Vol.31 No.44、2016 年。
- 沖縄県『平成 27 年度ムスリム等受入体制整備事業 ムスリム受入に関する実態調査』2016 年 <[http://www.pref.okinawa.lg.jp/site/bunka-sports/kankoshinko/ukeire/h27inbound\\_ukeirehoukoku/documents/h27muslim\\_fieldsurvey.pdf](http://www.pref.okinawa.lg.jp/site/bunka-sports/kankoshinko/ukeire/h27inbound_ukeirehoukoku/documents/h27muslim_fieldsurvey.pdf)>。
- 奥田 敦「イスラームにおける法発見と法の目的論」梅垣 理郎編『総合政策学の最先端Ⅲ』慶應義塾大学出版会、2003 年。
- 奥田 敦「シャリーアの豊かさについて考える」奥田・中田編『イスラームの豊かさを考える』丸善プラネット、2011 年。
- 奥田 敦「グローバル市場経済の精神とイスラームの経済倫理」『イスラーム圏ビジネスの法と実務』イスラームビジネス法研究会／西村あさひ法律事務所編、経済産業調査会、2014 年。
- 川端 隆史「ハラール・ビジネス」のブーム化と課題—マスメディアの論調から読み解く』『中東研究』523 号、中東調査会、62 - 74 頁、2015 年。
- クレシ、サラ好美『ハラールとハラール認証—ムスリマの視点から実情と課題を語る』慶應義塾大学湘南藤沢学会、2017 年。
- 国土交通省観光庁編『平成 27 年度版 観光白書』日経印刷株式会社、2015 年。
- 食品産業センター『マレーシア Halal 制度の概要』2009 年 <<http://www.shokusan-sien.jp/sys/upload/171pdf1.pdf>>。
- 杉山 維彦「需要高まるハラールへの対応」『都市問題』第 108 巻、第 1 号、後藤・安田記念東京都市研究所、31 - 37 頁、2017 年。
- 竹下 修子「ハラール認証ビジネス拡大の現状と課題」『愛知学院大学文学部紀要』第 44 号、愛知学院大学文学部、93 - 100 頁、2014 年。
- 店田 廣文『日本のモスク』山川出版、2015 年。
- 土屋 成慶編著『ハラール・インバウンド』、デザインエッグ株式会社、2017 年。

- 富岡 幸喜「ビジネスとイスラーム法」『イスラーム圏ビジネスの法と実務』、イスラームビジネス法研究会 / 西村あさひ法律事務所編、経済産業調査会、2014年。
- 中田 考『イスラームの論理』筑摩書房、2016年。
- 並河 良一「ハラール市場の将来展望と認証までのプロセス第2回ハラール制度の内容」『食品と開発』vol. 48, no. 3, UBMメディア、89-91頁、2013年。
- 日本アセアンセンター『ASEAN ムスリム観光客受け入れのために』2013年 <<http://www2.asean.or.jp/muslim/download/pdf/muslim.pdf>>。
- 沼尻 正之「ハラール・ブームの宗教社会学：宗教的タブーがもたらす異文化理解」『追手門学院大学社会学部紀要』第9号、追手門学院大学社会学部、57-74頁、2015年 <<http://www.i-repository.net/contents/outemon/ir/402/402150308.pdf>>。
- 沼尻 正之「現代日本における「ハラール」をめぐる諸問題」三木英編『異教のニューカマーたち』森話社、2017年。
- 福島 康博「イスラームに基づく食の安全・安心：マレーシアのハラール認証制度の事例」アジア法学会編『現代のイスラーム法』成文堂、2016年。
- ブハーリー、牧野 信也訳『ハディースⅡ イスラーム伝承集成』中公文庫、2001(a)年。
- ブハーリー、牧野 信也訳『ハディースⅤ イスラーム伝承集成』中公文庫、2001(b)年。
- ブリック、ウヴェ、小田博志監訳『新版 質的研究入門』春秋社、2012年。
- 前野 直樹「イスラームにおける食事と「ハラール認証」という障害」『福音と世界』6月号、新教出版、2016年。
- ムスリム、磯崎・飯森・小笠原訳『日訳サヒーフムスリム 第2巻』日本ムスリム協会、1989(a)年。
- ムスリム、磯崎・飯森・小笠原訳『日訳サヒーフムスリム 第3巻』日本ムスリム協会、1989(b)年。
- 山口 裕子「グローバル化、近代化と二極化するハラールビジネス」阿良田麻里子編『文化を食べる文化を飲む』ドメス出版、2017年。
- 安田 慎「日本におけるムスリム観光客—観光におけるハラール認証制度の受容をめぐる現状と課題」『中東研究』520号、中東調査会、49-55頁、2014年。

<英語、アラビア語>

- Bergeaud-Blackler, Florence, “The Halal Certification Market in Europe and the World: A First Panorama.” In *Halal Matters*, eds. Florence Bergeaud-Blackler, Johan Fischer and John Lever, Abingdon: Routledge, 2016, pp. 105-126.
- Henderson, Joan C., “Muslim Travellers, Tourism Industry Responses and the Case of Japan,” *Tourism Recreation Research*, vol. 41, no. 3, Routledge, 2016, pp. 339-347.
- カラダーウィー、ユースフ『イスラームにおけるハラールとハラーム الإسلام في الحلال والحرام』マクタバワハバ、1960年。
- ハッマード、ナジフ『食品と薬品におけるハラームとナジスな成分について—理論と実践の間— التطبيق والنظرية في الغذاء والدواء بين النظرة والتطبيق』ダール・アル=カラム、2004年。
- ウェブサイト「イスラーム・ウェブ イスラーム文庫」(ハディースの検索に使用) <<http://library.islamweb.net/newlibrary/>>。

なお本稿で引用した聖クルアーンの訳は日本ムスリム協会『日亜対訳注解聖クルアーン』に原則として依拠し、その引用は《》で、引用箇所は（）で示した。ハディースの訳は、ブハーリーとムスリムは上述の文献に原則として依拠しそれ以外のは筆者が適宜訳した。脚注と参考文献に示したウェブサイトは全て2017年11月21日にアクセスを確認した。

## 添付資料 1

第2回全国ムスリムミーティング共同声明文の一部抜粋。数字は元の項目順に沿って筆者が振ったもの。全文は以下のURLを参照<[https://www.kri.sfc.keio.ac.jp/ja/press\\_file/20160819\\_islamlab.pdf](https://www.kri.sfc.keio.ac.jp/ja/press_file/20160819_islamlab.pdf)>。

- ③ 「ハラール」や「ハラル」とは、ムスリムのためだけの宗教的な戒律ではなく、全人類が、現世のみならず、死後においてもまた幸せになるための規準である。商業主義的でごく一部の限られた者の利益にしかならないような活動や、ムスリムと信者ではない人々との間に新たに壁を築くような行いを強く非難する。
- ④ 事物の原則は許容であり、聖典クルアーンと預言者ムハンマドの言行であるスンナに明確な根拠がない限りハラーム（禁止）とはされない。ハラールの認証（マーク）がなくとも、ムスリム消費者が日本で摂ることのできる飲食物は数多く存在する。
- ⑤ ハラールとハラームを決定できるのは、至高なるアッラーだけである。ムスリムは、ハラール認証の有無にとらわれることなく個々人の判断で商品やサービスの選択を行うべきである。日本国内では、たとえば原材料表示やピクトグラム等による情報提供があれば判断を行うことが十分可能であるため、ハラール認証は原則として不要であると言える。

〔受付日 2017. 4. 27〕  
〔採録日 2018. 1. 9〕