

外国人との「共生」を求めた食の多様性への取り組み ～もつ鍋のハラール化を例にムスリム対応を考える～

市民まちづくり研究員 中村希利奈

はじめに

我が国への外国人旅行者は、年々増加している。人手不足を理由として、2019年4月に改正された出入国管理法により、外国人労働者の増加も現実視されている。その中にはハラールやベジタリアンなど、食の禁忌や制限を持った人たちもいる。福岡においても昨春3月からマレーシア・クアラルンプールと福岡の直行便の就航が開始し、ムスリム旅行者が増えている。旅行者だけでなく、留学生、就業者など在住ムスリムの増加も予想される。

そういった人たちがこの福岡で安心して食事ができる環境を整えるためには「食の多様性に関する取り組み」は不可欠である。多様化する食のニーズに応え、食環境を整えていくことは、今年度の共通テーマである「人にやさしい福岡のまちづくり」にとっても重要な課題である。さまざまな背景や文化を持つ人たちとともに暮らし共生していくためにも、彼らの文化を理解し、そして市民との交流機会、交流場所等を整備することは、「人にやさしい福岡のまちづくり」のいわば基本であろう。

本研究の目的は、ムスリムに対する「ハラール」を食の多様性の一つとして捉え、異文化理解と多文化共生の観点から、行政や関係団体、飲食店や飲食事業関係者及び在留外国人を含む福岡市民に広く理解を促し、これから必要になってくる多様な食のニーズに応えるためのあり方を探ることである。そして、食の多様性への取り組みに関して、福岡市における現状を調査し、もつ鍋のハラール化を完成させ提供を始めた「“極味や”のハラール取り組み」を事例として、「人にやさしい福岡のまちづくり」に向けて、行政や産業界が講じるべき方策検討のための基礎的研究となることを目指す。

1. 食の多様性とその取り組みの必要性

ここでは、急増する訪日外国人旅行者(以下「訪日外客」)の状況を概観しながら、食の多様性についてとその取り組みの必要性を考察する。

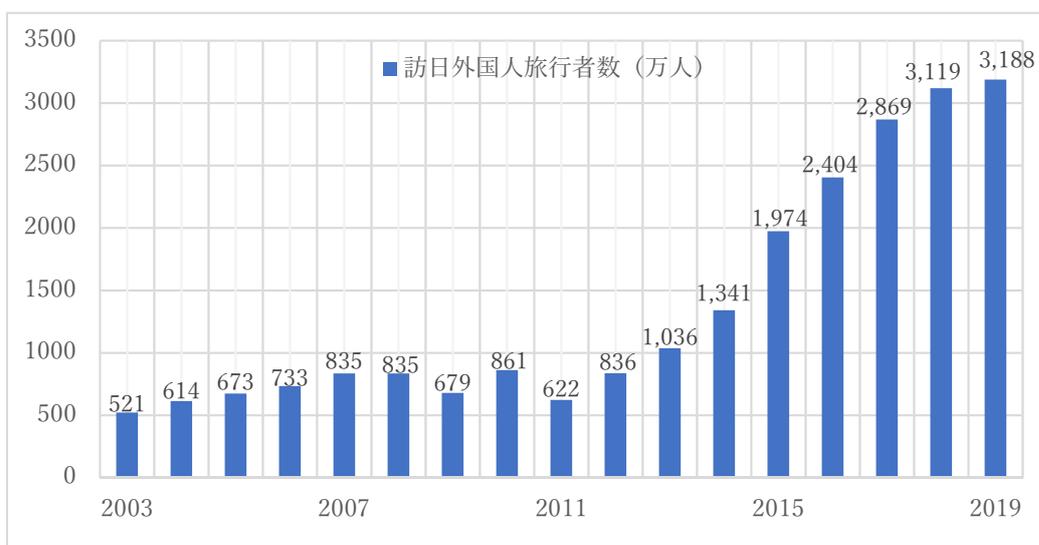
1.1 急増する訪日外国人旅行者の状況

近年、我が国を訪れる外国人旅行者が急増している。2019年の訪日外客数は、観光庁の発表によると3,188万人であった。図1でこれまでの訪日外客数の過去の推移をみると、政府がVisit Japan Campaignを始めた2003年は、521万人と初めて500万人を超えた。その後は右肩上がりに2008年まで、年々増加している。2009年の世界金融危機や鳥インフルエンザ、2011年は東日本大震災と円高の進行などで、その年の訪日外客数は減少しているが、

2013年には1,036万人と初めて1,000万人を突破した。それ以降も増加し続け2018年には3,000万人を突破した。2003年に500万人を超えてからは、10年で約2倍、その後の5年で約6倍に増加していることがわかる。訪日外客数は今後もさらなる増加が見込まれている。

国別にみると、中国、韓国、台湾、香港をはじめアジア諸国が約84.6%を占めている。最近の傾向は、東アジアからの旅行者の伸びが鈍化、微減しているのに対して、タイ、マレーシア、インドネシアなどASEAN諸国からの旅行者が増えている。

図1 訪日外国人旅行者数



出所：観光庁統計情報より筆者作成

<http://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/index.html>

1.2 増えるムスリム人口

このASEAN諸国からの観光客にはムスリムも多く、後述するように、福岡でもマレーシアやインドネシアなどムスリムの多い東南アジアからの訪日外客が増加している。マレーシアはイスラム教を国教としており国民の約6割を、またインドネシアは約9割をムスリムが占める¹。イスラム教といえば、砂漠の宗教というイメージが強く、日本ではアラブ系ムスリムのイメージが強いが、ムスリム人口の分布を地域別にみると、最多の地域は中東・アフリカ地域ではなくアジア太平洋地域であり、約6割がこの地域に集中している²。

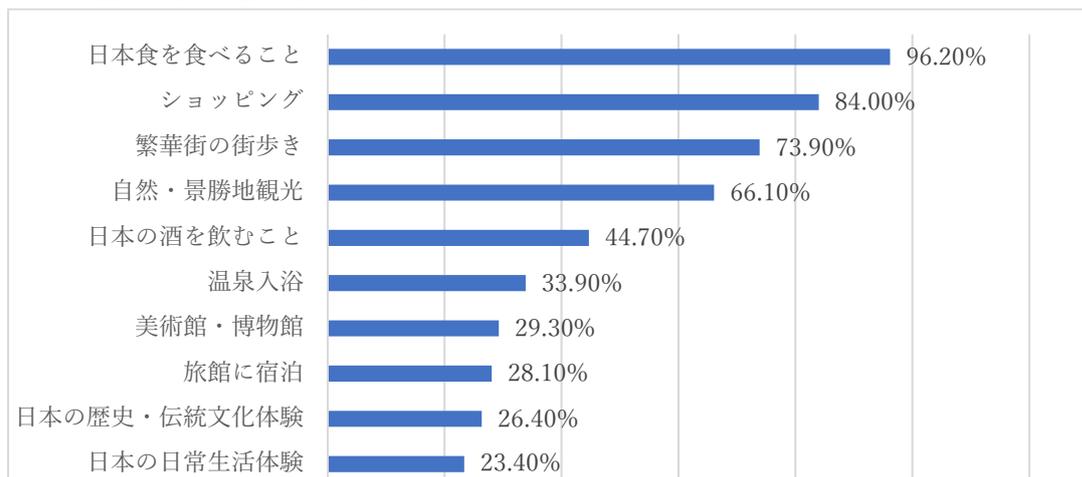
世界で最もムスリムが多い国はインドネシア(2億人)で、続いてパキスタン(1億7,800万人)、インド(1億7,800万人)、バングラディシュ(1億4,900万人)、エジプト(8,000万人)の順となっている³。

欧米も含め世界各地にムスリムは暮らしており、中国にもウイグル族はじめ約2,600万人のイスラム教を信仰する人たちがいる⁴。こうしたムスリムの多い国々は今後、生産と消費の急速な拡大が見込まれ、その市場の成長は世界的に高まることが見込まれている。

1.3 訪日外国人旅行者が求めているもの

我々日本人が外国へ行って現地のものを見たり、味わったり、楽しみたいと思うのと同じように、訪日外客も、日本らしさや、日本でしか体験できない文化や食事を楽しみたいと思っている。このことは、図2からも明らかである。

図2 訪日外国人旅行者が求めているもの



出所:観光庁「訪日外国人の消費動向 2018 年年次報告書」より筆者作成
<http://www.mlit.go.jp/common/001285944.pdf>

2018年の観光庁「訪日外国人の消費動向」調査によると、訪日外客が今回したこと（複数回答）の第一位は「日本食を食べること」である。2013年には和食がユネスコの無形文化遺産となり、健康にも良いと言われる日本食を食べたいと来日する外国人も多い。各地の郷土料理を訪日外客が安心して食べられるような工夫が必要である。そこであらためて注意しなければならないのが、食の禁忌または規制についてである。

1.4 食の禁忌と規制

日本人の場合、宗教上の理由で食べられないものがあるという人はあまり多くないと思うが、国外の宗教の中には、食べ物や日常の行動について規制をしている場合がある。訪日外客への食の対応として、日本ではとくにムスリムの「ハラール」が注目されるようになってはいる。加えて、ユダヤ教徒の「コーシャ⁵⁾」、ヒンズー教徒や一部仏教徒の菜食主義なども、宗教を背景とする食の禁忌といえよう。また、欧米人を中心にベジタリアン、徹底した「ビーガン」もいる。現在、ベジタリアンとは、宗教上の理由に加えて、健康、自身の主義思想などにより、肉や魚など動物性食品を避ける食生活を行う人たちをさし、とくにビーガンはピュア・ベジタリアンともいわれ、卵や乳製品などの動物性食品をいっさい食べない。口にしないだけでなく、できるだけ動物性素材も使用しない「エシカル・ビーガン」とよばれる人々もいる。日本では、たんに肉を食べない人を広義なベジタリアンとする傾向があるが、先にも述べた宗教的教義、アレルギーや病気などによる健康の保持、または生命の尊厳を旨とするアニマルライツのほかに、近年は環境や食糧問題から菜食のライフスタイルを選択するといったベジタリアンも増えているとされる⁶⁾。

図3 世界の諸宗教における食文化規制の比較

	ADV	BUD	EOX	HIN	JEW	MOR	MUS	RCA
牛肉		A		X				
豚肉	X	A		A	X		X	
食肉全て	A	A	R	A	R		R	R
たまご/乳製品	O	O	R	O	R			
魚	A	A	R	R	R		R	
甲殻類(エビ・カニ等)	X	A	O	R	X			
アルコール	X			A		X	X	
コーヒー/茶	X					X	A	
肉と乳製品の同時摂取					X			
酵母を用いた発酵食品					R			
食肉のための儀礼的屠畜					+		+	
節度ある食事	+	+				+	+	

ADV: セブンスデイ・アドヴェンティスト信者	X	(禁止または強く回避)
BUD: 仏教徒	A	(敬虔な信者は回避)
EOX: 東方正教徒	R	(食品の一部規制または信者の一部は回避)
HIN: ヒンドゥー教徒	O	(許容、ただし回避される場合もあり)
JEW: ユダヤ教徒	+	(実践される)
MOR: モルモン教徒		
MUS: ムスリム教徒		
RCA: ローマ・カトリック教徒		

[Kitter, Sucher, Nelms (eds) Food and Culture, 2004]

出所：富沢 寿勇「食をめぐる異なる価値との共生—グローバル化の中のハラールとローカリティー」『多文化社会研究』長崎大学多文化社会学部紀要, vol12, 2018, pp. 29-48.

宗教的な食文化規制は細かい問題も多い。上記図3をみてみよう。イスラム教やユダヤ教では豚は穢れた動物と考え、食べないだけでなく、触れることもタブーとされている。ヒンズー教徒は牛を神聖な動物として食べない。豚肉に関しては、イスラム教、ユダヤ教以外に、プロテスタントのセブンスデイ・アドバンティスト信者も食べない。また仏教徒及びヒンズー教の敬虔な信者は、豚肉を回避する。食肉全てを回避する宗教や信者もいる。肉以外にも、宗教により卵や乳製品、魚、エビ・カニなどの甲殻類を規制または回避、飲料もアルコールのほかコーヒーやお茶を禁止または強く回避する例がある。ここにあげたほかにも、世界の諸宗教にはさまざまな食の禁忌と規制がみられる。

1.5 動き出す食の多様化への取り組み

訪日外客の増加に伴い、食の制限を抱える人々の多様なニーズへの対応が求められるようになってきている。日本で食事を楽しんでもらうためにと、観光庁が平成20(2008)年2月「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」を公開した。

昨年、天皇陛下の即位を祝う「饗宴の儀」で用意された料理は、恒例のフランス料理ではなく日本料理だった。各国の宗教や食文化に配慮したメニューも準備された⁷。また、2020年のオリンピック・パラリンピックに向けて、ベジタリアンやビーガンへの食の対応を国レベルで整備することを目的として、超党派の国会議員連盟が発足した⁸。このように、国内においても食の多様性への取り組みがいよいよ加速しはじめたといえよう。

今後さらに訪日が増えると予想されるベジタリアンとムスリムだが、日本を訪れる外国人の中にどの程度含まれているのだろうか。実際のデータは不詳であるため、2018年訪日外客のうちに占めるそれらの人数を算出すると、ビーガンを含むベジタリアンは約150万人、ムスリムは約117万人と推計される⁹。

急増する訪日外客の現状から、ベジタリアンやビーガン、ハラールなど食のニーズへの取り組みは早急な課題といえる。また、日本人や訪日外客を問わず、アレルギー対応や、糖尿病、減塩（高血圧・心臓病・腎臓病など）など医療的な制限に対する対応も食の多様性として捉える必要がある。私たちが「普通」に食べられるものでも、私たちの周りには、何らかの事情によって「普通」に食べられない人たちがいる。食べられない人がいたら心を配り、みんなで楽しい食卓を囲むことを目指す。これが日本人のおもてなしであり、相手を思いやる精神文化であると考え。食の多様性に関する取り組みとは、日本を訪れる外国人に向けたものだけではなく、日本に住み私たちと同じ福岡市民である在住外国人や、私たちの身近で食事制限を持つ人たちへの配慮でもあるという理解も重要であると考え。

本研究では、とくに急増する外国人との「共生」を求めて、もつ鍋のハラール化を例に「福岡における食の多様性への取り組みのあり方」を考える。

2. ムスリムについて

ムスリム対応に関しては、在住ムスリムはじめ、マレーシアやインドネシアでムスリム向け日本旅行のツアーを扱う旅行社など関係者への筆者の聞き取り¹⁰から、①食べ物やその成分の表示が不十分である、②食事ができる店が少ない、という意見があり、和食や郷土食を楽しむ受入環境整備が求められている。さらに、③礼拝できる場所が少ない、④ムスリム対応を行っている施設の情報が不十分であるなど、も指摘されている。

イスラム教は、世界中で信仰されており、その在り方は多様である。ムスリムといっても国やイスラム学派の違いにより、宗教上の規律にも違いがある。また、イスラム教は神と個人との契約であるとされ¹¹、個人の考え方によっても宗教に対する厳格さや生活習慣が異なり、食の選択においても個人差があるということの理解も重要である。日本で飲食店等が食事の提供をするとき、どのような対応が必要とされるかを考えるためにも、イスラム教について概観する。

2.1 イスラム教(イスラーム)

「イスラーム」とは、アラビア語で「服従・平定・平和」という意味である¹²。そこから神への絶対的帰依を意味するようになった。イスラム教はユダヤ教やキリスト教の流れをくみ唯一絶対の神「アッラー」を信仰する一神教である¹³。イスラム教は、ムハンマドが受けた神の啓示をまとめた経典「クルアーン」と、彼の言行を記録した言行録「ハディース」などに基づき、その信仰は、六信五行を信仰し実行することである¹⁴。

2.2 ハラールとハラーム

「ハラール」とは、アラビア語で「許されたもの、行為」のことである。アッラーが創造したものは基本的にハラールであり、例外的に禁止しているものを「ハラーム」という。ハラールは、アッラーが許している行動、考え方、食べ物のことなど、ムスリムの生活全般において遵守されるべきものであり、生活する際の判断基準となる。ハラールとすること及びハラームとすることは、アッラーのみが決めることであり、ハラームかどうかよくわからな

い疑わしいものなどは、「シュブハ」といわれ避けられている。ハラールは「ハララン・トイバン(Halalan-toyyiban)¹⁵」という言葉でも使われるが、「健全かつ安全である」という意味である。基本的に何を食べても良いのだが、例外的に禁忌(ハラーム)の食品がある。不浄(ナジス)とされる場所の死肉、体外に流出した血、豚肉に加えて、不適切な方法で屠られた動物も禁忌の対象となる。ただし、不可抗力でそれらを食べてしまった場合や、飢えのために食べざるを得なかった場合には赦される¹⁶。特に食肉に関しては、動物自体がハラールであっても、解体する段階でアッラーの名において屠殺する必要がある。「ビスミッラー・アッラーフ・アクバル(アッラーの御名において、アッラーは偉大なり)」という言葉を唱えて、頸動脈を切って屠殺し、体内の血液を流して処理したものがハラールとなる。この祈りの言葉には、命に対する敬意と命をいただくことへの感謝が込められている。これが「ハラール屠畜」である。

2.3 ハラール認証

ムスリムは、豚肉以外ではハラール屠畜で処理された肉は食べることができる。しかし単純に材料表示だけでは、ハラール屠畜された肉であるかどうか見分けることは難しい。さらには食品や製品にかかわる科学技術の進歩により、例えば化学調味料など、精肉以外にもその判断が難しくなってきた。そこで食品のハラール性を担保するために制度として整備され始めたのが「ハラール認証」である。ハラール認証は、マレーシアで1971年より開始され、ムスリムが少数の地域を含めて各地で採用され始めた。しかし、世界的な統一基準はなく、各国の認証機関によって判断基準に幅がある。ある国では禁止されている食品や規定が、他の国では問題とならないこともある。日本でも2006年頃から食品のイスラム市場に対する関心が高まり、それ以来いわゆるハラールブームが起り、ハラール認証が認識されるようになった。日本の認定機関の数ははっきりとはわからないのが現状である。今や数十を数えるともいわれるが、認定機関急増の背景にはそれ自体がビジネスとして成立しているという事実がある¹⁷。認定の方法は認証機関や制度によって異なり多額の費用や時間がかかる場合もあり、ハラール認証の取得にはかなり厳しいハードルがあるといえよう。

3. 福岡市のムスリム対応の現状

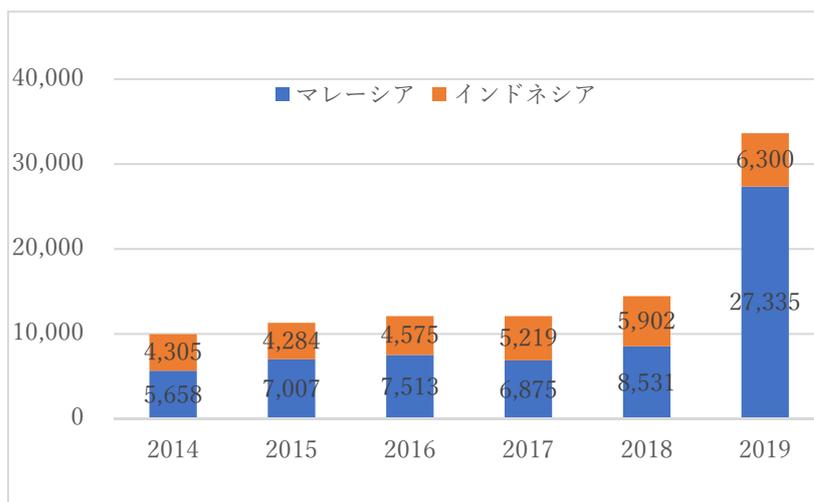
ここではまず、福岡市へのムスリム入国者数を把握し、弥栄睦子平成29年度市民研究員による『ムスリムの人も気軽に訪れ、ともに暮らせる街づくりにむけた研究』(以下「弥栄研究」と、現在の福岡市のムスリム対応を比較して、現状を検証していく。

3.1 イスラム圏からの入国者数の推移

日本は、2007年にアジア・ゲートウェイ構想を成長戦略の一つとして、首都圏空港以外の空港でオープンスカイ(航空会社の乗り入れ規制の緩和)政策を開始した。福岡空港でもアジアからの海外LCC(格安航空会社)の就航が増加している。2019年3月1日には、週4便のクアラルンプールと福岡を結ぶ直行便エアアジアXが就航した。近年マレーシアでは経済成長に伴い所得水準が高くなり海外旅行も増えている。また、親日国でもあり2013年のビザ免除

措置やエアアジアXの就航により、日本への観光人気も高まっている。図4は、福岡市(福岡空港と博多港(クルーズ船を除く))へのマレーシアとインドネシアからの入国者数である。2018年の入国者数は14,433人で、2019年(1~10月)までは33,635人である。マレーシアからの入国者数をみると、2019年は27,335人で、2018年と比べると3倍以上の増加である。このマレーシアからの入国者の急増はエアアジアXの就航が大きな要因であるといえる。

図4 福岡市へのマレーシアとインドネシアからの入国者数



出所：法務省「出入国管理統計」より筆者作成
http://www.moj.go.jp/housei/toukei/toukei_ichiran_nyukan.htm

マレーシアでは3月と9月の年2回、旅行博MATTAが開催されている。福岡市も2019年初めて出展している。3月の旅行博に出展した際の様子を、福岡観光コンベンションビューローの担当者は「日本パビリオンの中でも福岡ブースは人気ナンバー1で多数の来場者があった。エアアジアXの就航の後押しもあり、福岡市への観光需要の高まりを実感し

た」と語っている。また、引き続き9月の旅行博にも出展しており、同じく市の担当者からは、マレーシアからの入国者は今後さらに増加が予想されるという報告もあった。

3.2 弥栄研究の概要

弥栄研究は、「ムスリム観光客の大幅な増加を見込み、全国的にもハラール認証取得や礼拝所の整備が進んでいる」として、日本政府及びムスリム観光客誘致に積極的な都市の動きをまとめ、福岡市と比較している。福岡市のハラール対応飲食店は11店舗。うち9店舗はムスリムが経営するエスニック料理店。礼拝所は福岡モスク(モスク)¹⁸と福岡空港の2か所であることなどから、同じ人口規模をもつ京都市や神戸市に比べ、福岡市のムスリム対応が進んでいない現状を報告している。

また、福岡市のムスリム人口調査、福岡市民の意識調査、行政およびムスリムへのヒアリングを基に、①福岡市のムスリム人口が少ないことから、ムスリム対応の必要性を市民が感じていない、②ムスリム対応店舗や礼拝室の情報などが少ないことなどから、ムスリムにとって魅力のない街と映っているのではないかと、③福岡市にムスリムの需要増加を見越した街づくり戦略がない、④そのためムスリムから積極的に意見を吸い上げたり、協働でムスリム対応を推進したりするパワーに欠けている、と考察している。ムスリムからの要望は、高

い順に①礼拝室の整備、②ハラールレストランの情報提供、③英語などによる食品表示、④住民の理解と報告している。

加えて、他都市の事例からムスリム対応成功のポイントを、「①日本の歴史や文化を感じられる街や、風光明媚でインスタ映えする観光名所がある地域からハラール対応が進んでいる。②官・民（飲食店やホテルなど）・モスクが連携し、街ぐるみで取り組んでいる。③ハラール対応を推進するハラール認証団体・コンサルティング会社、全国のハラール&ベジタリアングルメ情報をWEBやパンフレットなどで紹介する民間企業が台頭。行政や飲食店への積極的なアプローチが、この一連の動きに拍車をかけている」¹⁹とあげている。

3.3 ハラール対応飲食店

(1) 県の取り組み(ムスリムフレンドリー店舗)

福岡県の取り組みに、「ムスリムフレンドリー店舗」の推進がある。ムスリムフレンドリー(ムスリムに友好的)とは、できることから始めようとするムスリム対応である。弥栄研究では、平成27(2015)年に福岡県ムスリム施策推進委員会が組織されたこと、平成28(2016)年度と29(2017)年度のムスリム受入推進事業²⁰について述べている。

平成30(2018)年度の同事業は、前年度に引き続き、ムスリム受け入れに関する理解を促すための講座の実施や専門アドバイザーの派遣等を行い、ムスリム対応施設(ムスリムフレンドリー施設)の拡充を図るとした。具体的には、①ムスリム市場の現状、イスラム教の教義、ムスリムの文化・習慣、ムスリム対応のコツや成功事例などを学ぶセミナーの開催。②施設への助言とムスリムに関する知識を確認し、「ムスリムフレンドリー施設」の認定をする。そして、③ムスリム向けウェブサイトへの掲載や旅行会社への周知などの情報発信を行う、である。これらの結果であろう、2019年5月時点の福岡県のムスリムフレンドリー店舗は、前年度の20店舗から114店舗と急速に増えている²¹。

2019年4月に福岡県国際局地域課に問い合わせたところ、「年度が変わり人事異動で、現在はムスリム対応受入事業に関してお答えできない」ということで、ムスリムフレンドリー店舗の情報が、一般社団法人ハラールジャパン協会のホームページにリンクしていたことから、同協会代表に聞き取りを行った²²。「県からの委託事業として、ムスリムフレンドリー店舗開拓のための飲食店向けハラール対応のセミナーを行い、セミナーに参加した店舗に対して認定証(ステッカー)を交付した」という。その後の福岡のムスリム対応について尋ねたところ、「委託事業であるため、その後については関与していない」とのことであった。そこで、ムスリムフレンドリー店舗として掲載されていた鰻料理店に聞き取りをしたところ、「昨年(2018年)秋に飲食店組合でのセミナー



写真1:鰻料理店メニュー



写真2:左上ピンクステッカー

に参加して、メニューに豚肉とアルコールの使用不可の表示を入れるなど講習を受け、シール(ステッカー)をもらいました。今まで(ムスリム客は)一組だけ来られましたが…。もうすっかり忘れていました」とのことであった。メニューには、ポークフリー・アルコールフリーのマークが付けてあり(写真1)、店舗入り口の食品サンプルのガラスケース左上の端には「Muslim Welcome」と書かれたピンクのステッカーが貼られていた²³(写真2)。

(2)市の取り組み(ムスリムフレンドリー・レストランガイド)

福岡市は、東南アジア各国のビザ緩和に合わせて、2013年に福岡モスクの監修により英語表記で「ムスリムフレンドリー・レストランガイド」を11万部発行している(写真3)。弥栄研究による福岡市への聞き取りからは「現在、中国や韓国からの観光客が増え、その対応に追われている。限られた予算のなかでは、シンガポールなど直行便が就航している国が優先され、直行便のないインドネシアやマレーシアなどは、どうしても後回しになってしまう。(中略)今後、ムスリム訪問者が増えることは承知しているが、ムスリムの行動がつかめず、どこにニーズがあり、どこに配っていいのかわからない」²⁴とある。

同ガイドは平成25(2013)年度に初版が、平成31(2019)年2月に改定版が発行されている。福岡市観光コンベンション部の担当者への聞き取りによると、「エアアジアXの就航に向

けた対応ではあるが、改訂版といえども内容に関してはほとんど変わっていない。ムスリム対応の飲食店の開拓は思うようにできていない。これから増えるだろうということは認



写真3: レストランガイド改訂版内容の一部

識しているものの、実際の対応には実質的に手が回らないのが現状である」ということであった。改訂版(写真3)は1万部の発行で、実際に掲載内容は初版とほとんど変更はない。エアアジアXを利用して来福するムスリムへの食の対応は十分とはいえないであろう。

3.4 礼拝所

飲食店のハラール化と礼拝所は関係がないように思えるかもしれないが、ムスリムの生活において一日5回の礼拝は義務であり、ゆえに礼拝所の要望は切実である。したがって、礼拝所の整備は多くのムスリムを呼び込むためにも重要である。本研究での調査の結果、現在の礼拝所は以下の5か所である²⁵。

(1) 福岡モスク

地下鉄箱崎駅から徒歩約10分の位置にあるイスラーム礼拝所

(2) 福岡空港国際線礼拝室

福岡空港国際線ターミナル4階南送迎デッキ向かい側に、2014年4月25日開設された。利用時間は6:00~21:00、小浄施設²⁶が設置されている。

(3) こくさいひろば

アクロス福岡3階こくさいひろばの中に、パーティションで仕切られた簡易的な礼拝所が2018年4月9日開設されている。利用時間は10:00～19:00、小浄施設はない。これまで利用者は稀であったが、エアーアジアXの就航後からイスラムの団体での利用がみられ利用者が増えている。今年(2020)に入ってから、利用者数のカウントを始めたという。

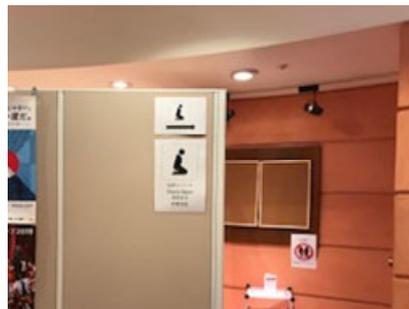


写真4：国際ひろばの礼拝室

(4) キャナルツーリストラウンジ

キャナルシティ博多は多くの外国人が訪れている場所である。キャナルシティ博多内のキャナルツーリストラウンジに、2019年11月礼拝室が開設された。利用時間は10:00～17:00、小浄施設はない。現在のところ利用者はあまり見られないという。

(5) HafH Fukuoka THE LIFE

キャナルシティ博多に隣接している宿泊施設「HafH Fukuoka THE LIFE」²⁷に祈祷室が設けられており一般にも開放している。2020年2月1日にオープンしたばかりで、多くはないがイスラムの利用客がいるという。

3.5 ムスリム対応の現状に関する検証

行政や関係団体が、飲食店のムスリム対応を進めてはきたが、弥栄研究(2017)時点から、なかなか進展していないことは明らかである。ムスリム受入推進事業に関しても、ムスリムフレンドリー店舗の継続的なフォローも必要である。県の担当者への聞き取りでは、人事の事情から明確な答えが得られなかった。また、市の担当者からの聞き取りからも明らかなように、ムスリム受け入れ対応は追いついていないということが言える。

弥栄研究時は、福岡マスジドと福岡空港国際線ターミナルの2か所であった礼拝所は、本研究での調査の結果、新設の3か所が明らかになった。いずれも街中にあり、買い物などのついでに立ち寄ることができる。ムスリムにとって、旅先で気軽に利用できる礼拝所が増えたことは有り難いことである。福岡市の場合、JR博多駅や西鉄天神駅、地下鉄の主要駅など、多くの旅行者が利用するところに礼拝できるようなスペースがあることが望ましい。

4. もつ鍋のハラール化への取り組み

訪日ムスリムの中には、スーツケースいっぱいインスタントのカップ麺やスナック菓子を詰めて訪れている人たちがいるという。福岡でもムスリムが安心して食事のできる飲食店がほとんどなく、福岡の食文化を楽しめないでいる。筆者は、ムスリムに福岡の名物料理を食べさせたいとの思いで、もつ鍋のハラール化に関わった経験がある。その後もハラール対応飲食店開拓を推進する活動を行い、福岡市のムスリム対応の現状を知ることになった。福岡市中央区西新にある「もつ鍋極味や」のハラール化への取り組みと、同社のムスリム対応に関して(取り組みを始めた2019年1月末から、2020年2月末現在まで)を紹介したい。

4.1 ハラルもつ鍋の完成まで

ハラルもつ鍋の原材料は、牛モツ(ハラル牛モツ)、醤油(ハラル醤油)、砂糖(甜菜 100%)、焼きあご、ニラ、豆腐である。余計な調味料は使用していない。同社のハラルもつ鍋は、九州唯一のハラル牛肉サプライヤーであるゼンカイミート株式会社の牛モツ、キッコーマン株式会社のハラル醤油以外、ハラル認証商品は使用していない。コスト的には、従前のもつ鍋とほぼ同価格でハラルもつ鍋が完成している。



写真5:ハラルもつ鍋



写真6:ハラルもつ鍋の試食会

極味やがもつ鍋のハラル化を決断してから、わずか一か月足らずで福岡市在住のムスリムによる試食会開催に至った²⁸。写真6は、その時のもつ鍋を前にした様子である。ムスリムたちは初めて口にするもつ鍋に「美味しい」「以前から食べたかったもつ鍋をやっと食べることが出来た」と大満足だった。九州大学卒業後福岡で就職をし、在住9年というムスリマ(イスラム教徒の女性)は、初めてもつ鍋を味わえた喜びに「やっとな福岡に受け入

れられた気がする」と語った。この言葉に同席した日本人はみな感動し、食の持つ共生社会の可能性の大きさを痛感した。その1週間後、2月22日から極味やは世界初となる「ハラルもつ鍋」の提供を開始した。福岡のソウルフードといえるもつ鍋のハラル化は、在住ムスリムにとっても待望であった。提供を開始した時点では、ハラル認証の取得はない。提供から約1年になるが、マレーシアからのエアアジアXの利用客はもちろん、東京や大阪など国内からも留学生はじめ多くのムスリム客が訪れている。

4.2 提供に関する考え方

極味やは第三者機関によるハラル認証は受けず、新たな設備投資などもなく、自店でできるハラル対応で取り組みを始めた。厨房もムスリム専用ではない。ただし、ハラル認証のモツを使用し、調味料もハラル対応のものを使用している。調理器具は、ハラルとノン・ハラルとに分けて使用している。食器も希望があれば使い捨て製品の対応が可能と、店側がムスリムに提供できる内容と配慮をポリシーとして提示している。メニューは日本語と英語表記で対応している。

写真7は、着手当時のポリシーである。来店したムスリムはこのポリシーをみて、納得がいくならば



写真7:取り組み当初のポリシー

食べる。ポリシーには、使用食材や調味料など、ムスリムが自分で判断できる情報を開示している。この情報開示こそが重要である。また、同店はムスリムも食事ができる飲食店であるということを特に表には出していない。ハラールを表示するステッカーなどもない。来店するムスリム以外の客にとっては、従来通りの「もつ鍋極味や」と変わりはない。同店は、ハラール対応の情報はムスリムに発信できれば、それで十分であるという考え方である。後述するが、現在は福岡 Masjid からハラール認定を受けている。

4.3 ムスリムへの情報発信

ハラールもつ鍋の誕生と提供開始の情報は、試食会の参加者たちが、九州大学ムスリム留学生及び県内や国内の在住ムスリムのコミュニティなどにも SNS によって広く発信をしていた。参加したムスリムの中にユーチューバーがいたこと、ムスリム向け情報媒体「HALAL MEDIA JAPAN」に「The First Halal motsunabe in the world, it is Kiwamiya restaurant in Fukuoka!」と大々的に掲載されたこともあってか週末の 23 日と 24 日には福岡市近郊と北九州市からも在住ムスリムが訪れた。ムスリム来客数は約 50 名を数えた。



写真 8：マレーシアからの旅行客

極味やの現在の情報発信は Facebook、SNS である。店長によると、来店客からの紹介が一番で、口コミで広がっているという。SNS で広がるように、食事とサービスを満足してもらうことを努力し、写真を発信してもらうことをお願いしている。来店したムスリムたちは店長と一緒に写真を撮って帰る。店長は、いまやマレーシアで有名人だという。

4.4 ムスリム理解への取り組み

ハラールもつ鍋の提供を開始する前には、店長とスタッフ及びアルバイトやパートのスタッフ、社長と経営陣も参加し勉強会を行った。イスラム教とはどのような宗教なのか、マレーシアやインドネシアのムスリムはどのような文化を持つムスリムであるのか、ムスリムに対してどのように接客をしたらいいのかなどを学んだ。ムスリム対応用に英語の接客単語帳を手作りで準備した。そして、「アッサラームアライクム(あなた方の上に平安がありますように)」というイスラムの挨拶の言葉と笑顔で、来店するムスリムを迎えた。

3月2日早朝には、エアアジア X クアラルンプールからの第一便の到着に合わせて、店長と営業部長が手作りのウェルカムボードを持って福岡空港へお出迎えをしたことなど、ムスリムのために同店が独自に取り組んだことをいくつか紹介したい。

ラマダーン(断食・斎戒)²⁹の期間中に来店したムスリムには、デーツ(ナツメヤシの実)と水のサービスを行った。日没後、その日の断食が終わると、最初に水を飲みデーツを食べるムスリムが多いことからの配慮である。また、店長と営業部長は自分たちもラマダーンを体験したいと、5月20日には一日断食を行った。二人は日没に合わせて福岡 Masjid を訪れ、集団礼拝を体験した後、ムスリムと交流をしながらイフタール(断食を解く食事)に参加した。

次に、礼拝に対する配慮を紹介する。店長は「こんな場所で申し訳ない」というが、お店の外階段の三階から四階に上がる踊り場を、礼拝ができるスペースとして提供している。礼拝に使用するマットを用意しているが、そのマットは九州大学の元留学生(MBA 取得)でもあるムスリマからの贈り物である。彼女が初来店したとき「ここでの礼拝に使ってほしい」と置いて帰ったものである。彼女も、ハラールもつ鍋の誕生は待望であったと歓喜した。

また、7月からはムスリムを雇用している。九州大学の留学生である。ムスリムのスタッフがいることは、ムスリム客へのハラール対応の信頼性と安心感が高まる。ムスリムスタッフの雇用は、日本人スタッフにとっても心強い。店長はムスリムスタッフ雇用に関して、「今までは、笑顔で乗り切っていたところも、(ムスリム客との)コミュニケーションがとれ要望などにも早急に対応できて店側としても安心である」と語っている。

4.5 飲食店等関係者の視察

もつ鍋極味やのハラール対応を視察に来る飲食店関係者もある。そのうちの一例を紹介したい。福岡市博多区に本社を置く株式会社ツマミナの総料理長による3月30日の視察では、極味やの経営陣とハラールもつ鍋を会食しながら、同社がハラール化を決定した経緯や取り組みの様子、ムスリム対応に関する現状などを聞いた。ハラール対応の重要なポイントの一つは、食肉がハラールであるかどうかという点である。総料理長は早々に、4月12日には極味やのハラール肉の仕入れ先である株式会社ゼンカイミート(熊本県球磨郡錦町)のハラール屠畜場及び工場を見学し、同施設にてハラール肉を試食した。それから社内検討の後、自社でムスリム対応に取り組むことを決定している。都ホテル博多内に2019年9月にオープンした日本料理店「魚蔵」には、ムスリム客が訪れている。

4.6 第三者機関からのハラール認証

極味やでは、ハラール対応直後からムスリム客が頻繁に訪れている。ムスリム客と食事をする状況に、日本人常連客は「特に違和感はない」という。スタッフも「特に変わったところはない。むしろ、笑顔が素敵でムスリム客の笑顔にヤル気やモチベーションも上がっている」という。「ムスリムはお酒を飲まない。しかし、既存の客にムスリム客が増えて売上げは伸び上積みされている。満席で入れない状況でも待ってくれる方が多い。従業員教育及び経営においても満足できる状態である。ハラール化取り組み後のデメリットは見られない」と店長は語っている。もつ鍋から始めたハラール化は、その後ステーキ、から揚げ、キムチと徐々に進展していった。デザートにハラール大福も取り入れ、単品で提供を始めたハラールもつ鍋であるが、現在はハラールもつ鍋のコース料理を提供している。福岡の「べにちゃんぽん」という鍋の文化を楽しんでもらいたいとの意向である。



写真9:福岡マシドのハラールの認定

2019年12月に極味やは、福岡 Masjid からハラール認定(写真9)を受けた。同店の現在のポリシーには、ハラール認証を受けていることが記載されている。笑顔の発信地でありたいと願う極味やの経営理念は「～笑顔になれば、笑顔に逢える～」である。ムスリムの笑顔のためにと決断し、始めたハラール化の取り組みである。企業の努力はもちろんであるが、極味やのムスリム対応には多くの人たちの関与があり、その結果たくさんのムスリムの笑顔に会えた。福岡 Masjid からのハラールの認定は、ハラール性の保証とともに、ムスリムに対する極味やの心のこもったおもてなしへの感謝の認証といえよう。

5. フィールド調査による実態と課題

筆者が極味やのムスリム対応に関わったことで痛感したのは、飲食店等はもちろん、我々市民がイスラム教やムスリムについて知り、異文化を理解することが重要であるということである。ハラール対応飲食店の開拓を行うも、進まない福岡市のムスリム対応の現状に、飲食店や宿泊施設及び関係事業者に対して、食の多様性に関する取り組みとハラール対応を考える勉強会が幾度か行われた。筆者が2019年に行ったフィールド調査から、次の2つの取り組みを紹介し、ムスリム側と受け入れ側から見てきた課題についてまとめる。

5.1 公開シンポジウム

6月20日、九州国際大学現代ビジネス学部主催により、「イスラム教徒のためのハラール対応のあり方」についての公開シンポジウムが開催された。第一部では、フードダイバーシティ株式会社守護彰浩社長、立命館大学食マネジメント学部阿良田麻里子教授、立命館アジア太平洋大学ダハラン・ナリマン准教授の三名の講師による講演。第二部



写真10:ムスリムの声を聞く

では、ゼンカイミート株式会社(ハラール牛屠畜販売)羽田昭二社長、南薩食鳥株式会社(ハラール鶏肉屠畜販売)黒木博専務、もつ鍋極味や上原昌也店長、その母体である株式会社わっはっは仲田正一統括営業部長から、各社のハラール対応についてプレゼンテーションがなされた。その後、筆者は福岡市と北九州市に在住のムスリム6人から、ハラール対応飲食店についての考えと期待について聞き取り、ムスリムフレンドリーな地域づくりのための方策を議論した。会場外では、ハラール対応に関する相談ブースも開設され、上記企業の他に、ロイヤル株式会社などの協賛企業や参加ムスリムから、ハラール肉やハラール食材、インドネシア料理などの試食ブースが



写真11:試食会の様子

の料理を試食することができた。また、イスラム教の理解とムスリムとの交流を目的として、クルアーンやイスラーム関連の書籍や資料及び貴重な史料などが展示され、礼拝スペースも設けられた。先入観からのハラール対応ではなく、実際にムスリムの声を聴いて、ムスリムのためのハラール対応のあり方とはどういうことかを議論することができた。

5.2 食の多様性に関する勉強会

6月24日、福岡観光コンベンションビューローの主催、福岡商工会議所、株式会社ぐるなびの協力により、福岡市の食の多様性の現状と対応策についてのセミナーが開催された。講師は中村学園大学流通科学部の中村芳生准教授で、訪日外客の多様化する食のニーズに関する講演の後、筆者はもつ鍋極味やのハラールへの取り組みを紹介し、その対応に関して学んだ。ロイヤル株式会社、南薩食鳥株式会社、株式会社オー



写真 12: 勉強会の様子

ケー食品工業、株式会社中山吉祥園、株式会社ミラクルソイグルト、ハラールショップアズハルなどハラール製品を扱う企業からは、自社のハラール化への取り組みに関する話を聞き、ハラール商品の認証取得に関する情報の交換などを行った。その後、上記企業の協賛によりハラール食材の試食会が行われた。試食会には福岡在住のムスリム3名も参加し、筆者



写真 13: 試食会の様子

はムスリムの好む味など意見を聞き、福岡市における食の多様性に関する取り組みの必要性と、急ぐハラール対応に関する対応策について検討した。

実際にハラール食を試食した飲食店等関係者からの感想は、「ハラールって美味しいですね」という言葉だった。ムスリムが食べるハラール食は、ムスリムしか食べられないということではない。私たちも「美味しい」と食べられるものであり、特別な食材ではないということが参加者には理解されたようである。

5.3 フィールド調査を通じてわかってきたこと

政府は、「ムスリムおもてなしハンドブック」を発行し、各種セミナーを行ってきた。しかし、福岡では飲食店等のムスリム対応は進んでいないということが明らかになった。その理由は、①認証の取得には費用と時間がかかり非常に難しい。②厨房を分けなければならぬから設備投資に費用がかかる。③調理器具などをハラールとノン・ハラールで分けないといけないのも面倒である。④醤油やみりんは使えないので店の味が変わる。⑤アルコール消毒はだめだと細かいことを聞く、などあげられた。多くの経営者が、ハラール対応とはハラール認証を取得することと誤解し、認証取得のためには厨房の改良をはじめ相応の投資が必要と考えていた。そのためか、飲食店等関係者はみな「ハラールはハードルが高い」という認識を持っていた。料理長はじめ現場スタッフは、ムスリムなど食の多様性への早急な取り組みの必要性は感じているものの、「ハラール対応をして儲かるのか」と社長や経営陣の理解を得られない、などの声もあった。また、街や地下鉄の車両でムスリムを見かけるようになったといっても、現状で十分、または対応を考えたいが取り組むべき内容がわからない、などの現状の問題点も明らかとなった。

次に、飲食店側のハラール化について、当事者であるムスリムはどう思っているのか。日本を訪れたムスリムが、飲食店を利用するとき、①ハラール認証がなければ利用しないということはない。②ハラール認証がなくとも、信頼できるハラール性が担保できればムスリムは利用したいと思っている。③ハラール認証はあった方がいいが、無くても情報開示があればムスリム自身が選択できる、ということである。

5.4 ムスリム対応の方策

阿良田は、ハラールビジネスに参入するムスリム対応の方策を次のように提案している。①ハラールの原則と諸問題について知り、リスクを理解する。②お金をあまりかけずに、実質ハラールの製品やサービスをつくってみる。③ムスリム消費者が自らハラール性を判断できるように情報開示の方法を工夫する。④製品を販売してみる。⑤消費者・従業員など身近なムスリムから意見をもらう。⑥商品やサービスの改善をする。⑦②～⑥を繰り返しながら身近な顔の見える関係のムスリムと相互理解を深め、消費者のニーズを把握するとともに信頼を得る。⑧顔の見える関係のムスリムから、SNSなどで情報を発信してもらう。という8つの段階を経ていくことである。認証を取得するかどうかはその後に考えればよいことであり、ここまでの段階を踏めば日本国内のインバウンドビジネスにおいてハラール認証の必要はないだろうとも述べている³⁰。

極味やのハラールへの取り組みは、まさにムスリムフレンドリー対応であり、阿良田の述べるムスリム対応の実践例といえるであろう。同社のように、決定権を持つ社長と会社の経営陣がハラール化に積極的に関与するとともに、現場の店長はじめスタッフ全員が責任を持って取り組むことが重要なのである。スタッフ全員がハラールとは何かについて、原材料とその調達についてもよく理解すること。そして、費用をかけずにできる対応から始めるということである。酒・みりんを使わず、従来のもつ鍋極味やの味を再現するため試行錯誤の末に完成したハラールもつ鍋は、添加物を使用しない素材の味を活かしたヘルシーなもつ鍋であった。情報を開示し、それでよいと感じるムスリムに食べてもらう。そして、スタッフ全員でムスリムに誠実に接し、丁寧に情報発信をしている。これが極味やのポリシーである。

当初は、フードダイバーシティ株式会社の関与でハラール化に取り組んだ。その後、同社のムスリム対応に賛同した人たちと福岡在住の日本人ムスリマの協力を得て、自社の経営方針に副って、信念をもってムスリム対応に取り組み続けた。ムスリムと向き合い意見を聞き双方向のコミュニケーションを積み重ねながら、ムスリムの嗜好に合わせて、提供する料理やサービスの内容を進化させている。現在は、極味やグループの焼き肉店舗でのムスリム対応、もつ鍋のスープの素の商品化や、「福岡のとんこつ(風)ラーメンが食べたい」というムスリムの要望に応える努力などを続けている。同社のハラール化は進行形である。そこで、極味やの取り組みから考えられることを以下にまとめ、その方策を提案する。

- (1)ムスリムの基本的な生活規範への理解を深め、文化・宗教的背景を尊重し共存していくという姿勢を持つこと。ハラール認証の有無よりも、ムスリムが自分で判断できるような情報提供こそが重要である。

- (2) 認証にこだわらず、福岡の郷土料理をはじめ、名物料理であるもつ鍋、水炊き、うどん、ラーメン、フグ料理、うなぎ等、福岡の食文化を(1)の精神を持って、飲食店におけるムスリムフレンドリー対応を進めていくこと。
- (3) ハラルな食材の幅は、日本でイメージされているより広いという認識を持つこと。穀類、野菜、果物、魚介類は原則としてハラールであり、伝統的な日本食の多くはハラール食である。つまり、郷土食含め、和食、洋食、中華料理、多国籍料理などにおいても、ハラールな食材を使って料理を作り、提供すれば、ムスリムは食べることができる。
- (4) 肉と調味料については、ハラールと認められるものを使用すること。ニュージーランド、オーストラリア、ブラジルなどの畜産大国では、中東や東南アジアのムスリム消費者向けに、牛や鶏、羊などのハラール屠畜肉の大量生産体制を整えている。これらの国々から輸入されている牛肉、鶏肉などの多くにハラール認証がある。また、福岡市にはハラールの肉や食材を扱うアズハルやサイドショップ³¹がある。博多区にはハラール認証を受けたセントラルキッチンを所有するロイヤル株式会社³²がある。そこで製造される食材はハラールであり、それらを使用することでハラール食として提供することも可能である。
- (5) アルコールに関しては、酩酊性を持つアルコール飲料を禁じるというハディースの解釈から許容に関しては個人によって違いがある³³。ムスリムでも飲酒をする人はいる。
- (6) ムスリムに飲食を提供する場合の注意点をまとめる。①豚、その派生品は使えない。例えば、ハム、ソーセージ、ベーコン、ポークエキスやラード、ゼラチンやコラーゲン、豚由来の酵素(調味料)など。②ハラール屠畜されていない食肉、その派生品の使用にも注意が必要である。牛や鶏、羊もハラール屠畜されていること。③酒、それを含む調味料も使えない。飲酒だけでなく、調味料としての日本酒、みりん、ワインなども禁じられているが、醤油に含有するアルコールに関しては国、個人によって許容が異なる。④ハラールのものとノン・ハラールのものを一緒に調理しない。包丁、まな板はじめ調理器具や皿、グラスなどの使用については注意が必要。例えば、豚肉をカットした包丁で野菜や魚をカットしない。豚肉の料理に使った油で野菜や魚を揚げないなど。

5.5 福岡マシジドのハラール認定に関する考え

ハラール認証には世界的な統一基準がないだけに、各飲食店においてもどの程度のレベル感で対応しているのか難しいところである。福岡マシジドのイマーム(宗教指導者)は「ハラールはビジネスではない、信仰である」という。その信念のもと「国内及び輸出市場向けにハラール認証を無料で発行する」ということを明文化した文章を2019年12月19日に公表した。ムスリムが安心して福岡の食文化を楽しむことができるようにと、ハラール飲食店開拓及びハラール食材の提供のために無料でハラール認定を行っていくという。さらには、純粋に宗教的な観点からハラール認証の問題を見つめ、ムスリムの利害を確保することを第一に福岡マシジドの例に従うことを日本のすべてのイスラム組織に呼び掛けた。これは全国的に類を見ない画期的なことである。このような福岡マシジドのハラール認定に関する姿勢は、福岡市における食の多様性への取り組みを推進するうえで後押しになることは間違いない。

5.6 先進的事例にみるハラール対応飲食店の可能性

最後に、福岡以外での取り組みとして東京都台東区浅草を例にあげ、ムスリム対応飲食店開拓の必要性と可能性に関して考察を加える。

東京都台東区は、ハラール認証機関の一般社団法人ジャパンハラールファンデーションと協働し台東区内の飲食店に対して認証取得費用の一部を助成する「台東区ハラール認証取得助成事業」を実施している。図5は、浅草周辺におけるマレーシア人の動向を表したものである。ハラール対応飲食店の周辺にあるWi-Fiにアクセスしているマレーシア人の動向であるため、対象のマレーシア人旅行客が確実にハラール対応飲食店を求めて移動していると断言できるわけではない。しかし「ハラール対応飲食店があるおかげで、マレーシア人旅行客がハラール対応飲食店を求めて移動している可能性が高い」ということはいえるであろう。福岡モスクの協力を得て、福岡市もこのような形でのまちづくりを進めるべきであろう。

図5 浅草周辺のマレーシア人旅行者の動向

マレーシア人は浅草のどこを観光しているのか？



浅草近隣のハラール対応店所在と行動の関連性が可視化！
(=ハラール対応店を求めて行動していることがわかる)



33

出所: 「MACHIBIYA セミナー開催報告」データから見るインバウンドマーケティング
https://machibiya.com/original_post-2314/

ムスリムが少数の日本で、彼らは決して完璧なハラール対応を要求しているのではない。各飲食店がムスリムを知り、ムスリムの文化を理解し、できる限りでの対応を望んでいる。ムスリムは日本で、日本人と一緒に日本の食や文化を楽しみたいのである。すでに極味やの店内は、福岡の名物料理であるもつ鍋を食べる日本人とムスリムの笑顔であふれている。極味やの成功は、福岡市の食の多様性の取り組みに向けて大きな一歩となったことは間違いなく。こういう店が増えてくれば、福岡にますます多くのムスリムが集まってくるであろう。

6. 提言

本研究は、福岡市の「人にやさしいまちづくり」に関して次のように提言したい。飲食店等が、ムスリム対応に限らず求められる多様な食のニーズに応え、福岡市を『Universal Cuisine Fukuoka』として広く世の中に発信することを目指し、下記に挙げるような活動を関係者の連携で展開する。これらの活動は協働する関係者の議論によってさらに進展していくことを期待する。

(1)食の多様化への対応として

- ①ハラールやベジタリアン向け、アレルギーフリーなどのメニュー開発(郷土食含む)
- ②福岡市独自の食の多様性に関する認定マークの作成
- ③メニューの英語表記と原材料表示にピクトグラムの実用性の推進
- ④QRコード等によるメニューや食品の原材料表示の可視化及び情報開示
- ⑤飲食店や宿泊施設等のムスリム対応の推進
- ⑥ハラール原材料の共同仕入れまたはセントラルキッチンでの共同利用

(2)多文化共生社会型の街づくりに向けて

- ①インバウンド拡大のための情報発信(WEB サイト作成、SNS、アプリ)
- ②機内や空港内等でのデジタルサイネージを活用した情報提供
- ③異文化理解と食の多様性の勉強会(オンライン配信など)の実施
- ④福岡市街地でのムスリムの回遊ルートの提案
- ⑤ムスリム対応先進都市や地域との連携と情報交換

グローバル経済都市を目指す福岡市において、食の多様性への取り組みが一層求められていることは明らかである。繰り返し述べてきたが、ハラール化だけではなくさまざまな食のニーズに対応できる飲食店を増やしていくことは市場ニーズにも適っていることであり、地域社会にとってのメリットでもある。

上記のような活動は、基本的には民間ベースで展開されるべきものかもしれない。しかし筆者のフィールドワークから、現在の福岡地域の現状を鑑みると、まだまだ行政の支援が必要である。行政に求めるのは、個々に活動する人たちを繋ぎ、他都市とも連携しながら、食の多様性への取り組みを推進するための総合的な支援体制をとることである。行政の支援体制については、京都市を例にあげたい。京都市観光協会には広報プロモーション課と受入環境整備を兼ねた部署がある。担当者は、部署名は変わっても当初からインバウンド対応を専

任として経験事例を積み上げ8年目となる。このように長期的に状況を把握しながら継続的に取り組むことが重要であることを申し述べ、福岡市においては福岡観光コンベンションビューロー内に、食の多様性環境整備担当部署の設置と担当者の専任を提案したい。

迷いながらも自分たちでできる最善のことを考え取り組んだ極味やのハラール化の事例は日本人ムスリム及び個々に活動する市民や在住ムスリムを巻き込み、協働するネットワークが上手く機能したといえる。まずは、ムスリム対応に関して、①福岡マシジドのハラール認定に関する考えを尊重し、産官学の協働による継続的な活動とする。②産官学の連携に際しては、日本人ムスリムや在住ムスリムにも参加してもらおう形で推進していく。③グローバル経済都市実現のためにも『多文化共生 福岡モデル』として、福岡市には人的、予算的にこの活動を積極的に支援するように期待する。

我々市民が異なる文化を理解し、各々が出来ることで協働する仕組みは、ベジタリアンやビーガンなど多様化する食のニーズへの対応策の参考にもなるであろう。市民との協働による持続可能な地域社会を求めて、飲食店等ができることから始めようと踏み出す一歩により「人にやさしいまちづくり」が建設的に加速していくことを切望する。

おわりに

本研究は多様化する食のニーズの一つとしてムスリム対応を取り上げ、共生社会のあり方を論考した。昨秋のラグビーW杯でも会場となった福岡では、いつも以上に欧米豪からの旅行者に出会った。本研究の集約作業に取り組んでいた頃であり、彼らとの交流の中で、ベジタリアンやビーガンへの食環境整備の必要性を強く感じた。欧米では Beyond Meat や Impossible Foods などの完全植物肉のハンバーガーが普及しており、いよいよ東京でも、オランダ発の The Vegetarian Butcher の大豆ミートハンバーガーが食べられるようにもなった。一方、日本には、仏教由来の精進料理があり、肉や魚などに見立てたいわゆる「もどき」と呼ばれる食文化も営まれてきた。大豆や蒟蒻などを活用した擬似肉のもどき料理と日本の食文化は、代替肉を求める人たちにとっても充分魅力のあるものといえよう。

今後日本では、東京オリンピック・パラリンピックをはじめ、大阪万博のような国際的なイベントが予定されている。「共生」とは、相手を認め受け入れ、より良くを求めて共に生きようと努めることである。また、生かされている自分を知り、与えられた環境を受け入れていくということでもある。食は文化である。郷土料理には、自然を敬いその恵みを享受して生きてきた先人たちの叡智が凝縮されている。先ず我々が、郷土に伝わる料理を再認識し、そして、現代の知恵と技術で工夫を加えた食事を「和食」として提供すること。そうすることで、多様な食文化を持つ人々とも和やかな食事を楽しめるだろう。

誰もが安心して食事ができ、元気で楽しく暮らせる環境を整えること、これは地域住民の活気ある生活と経済を生み出し、持続可能な地域社会をつくっていくことにつながるであろう。微力ではあるが、柔軟な共生社会のあり方を考える実践活動と研究を続けていきたい。

(注釈)

- 1 店田廣文「世界と日本のムスリム人口 2018 年」人間科学研究 Vol. 32, No. 2. 2019. pp. 256-258.
- 2 同上書. p. 255.
- 3 Pew Research Center “The Future of the Global Muslim Population”
<https://www.pewforum.org/2011/01/27/the-future-of-the-global-muslim-population/>による。
- 4 並河良一は、Pew Research Center (2011) のデータに基づいて、中国における 2019 年のムスリムを約 2,600 万人 (中国全人口の 1.9%) と推計している。並河良一『ハラール製品 対応マニュアル 商品企画から認証マーク、製造、管理、販売まで』蒼天社出版. 2019, pp. 207-208.
- 5 ヘブライ語でカシュルット。ユダヤ教の食事に関する厳格な決まり。適正食品規定、食事規定のこと。
- 6 ポール・マッカートニーが 2009 年 6 月に提唱し、世界中の若者を中心に広がっている「ミートフリー・マンデー (Meet Free Monday)」は有名である。
- 7 産経新聞電子版「『饗宴の儀』平成踏襲、日本料理で 菜食主義「ハラール」メニューも」2019. 10. 22. 21:16.
<https://www.sankei.com/life/news/191022/lif1910220095-n1.html>.
- 8 朝日デジタル「菜食主義でも安心して訪日を 指針策定へ「ベジ議連」」
<https://www.asahi.com/articles/ASMBZ525LMBZUHB101Y.html> 2019. 11. 04. 17:57.
- 9 ベジタリアン数は、株式会社フレンバシーによる (<https://frembassy.jp/news-post/vegetarianmarket>) 国別人口に占めるベジタリアン比率を、ムスリム数は、店田 2019 より国別人口に占めるムスリム比率を、それぞれ観光庁統計情報による (<http://www.mlit.go.jp/kankocho/siryoku/toukei/index.html>) 2018 年の訪日外客数の国別外客数に乗じて算出した。
- 10 在住ムスリムとは、九州大学の留学生及びムスリムと結婚した日本人女性たち。マレーシアの旅行会社 ICHIGO SERVICES 代表 SHAZLINDA 氏へ 2019 年 4 月 20 日聞き取り調査。彼女は頻繁に来日し、福岡の食や文化、観光などについてマレーシアで PR を行っている。その他、以下からも明らかである。沖縄観光コンベンションビューロー「ムスリム等受入環境整備事業」2014, 2015. <https://inbound.ocvb.or.jp/oin/report/565>. 及び、マスターカード&クレセントレイティング社による「Global Muslim Travel Index (2018 年 4 月)」
<https://www.crescentrating.com/reports/mastercard-crescentrating-global-muslim-travel-index-gmti-2018.html>
- 11 「イスラムでは、信者とアラーの間に何の仲介者も介在しない。(中略)イスラムでは、信者はいつでも直接アラーと接しています。(中略)皆が、それぞれ自分の意志と自分の責任において、神との信仰関係を決めればよいのです」ムハンマド・アリ・アルクラーイ武田正明(訳)/飯森嘉助(監修)『イスラムとは何か』時事通信社, 2000, pp. 15-16.
- 12 青柳かおる/塩尻和子(監修)『面白いほどよくわかるイスラーム』日本文芸社. 2007, p. 48.
- 13 7 世紀の初頭、サウジアラビアのメッカでムハンマドが神からの言葉(啓示)を受けて創始された。アダムが最初の預言者で、最後の預言者がムハンマドであり、人類における最後のアラーの使徒とされていることから、イスラームから見てユダヤ教徒とキリスト教徒は啓典の民と言われている。
- 14 基本的に信ずるべき六つのことは、①唯一なる「神(アラー)」、②神と人間の間に介在する「天使」、③啓示が書物の形にまとめられた「啓典(クルアーン)」、④啓示を受けた「預言者」、⑤人間が生物として死んだ後に、最後の審判を経て天国か地獄かに振り分けられる「来世」、⑥万物の創造から来世まですべて神によって定められている「予定」である[黒木英充 2014:111-112]。また、五行とは、ムスリムに課せられた五つの義務行為のことである。それは、①アラーのほかには神は無い。預言者ムハンマドが神の最後の使徒である。という 2 文を信じて告白する「信仰告白」、②一日五回メッカの方を向いて「礼拝」し、③貧者を救うための「喜捨」を行い、④イスラム暦第 9 (ラマダーン) 月に日の出から日没までの間に「断食」を行い、⑤一生に一度「メッカ巡礼」を行うことの五つの行為である。
- 15 「クルアーンで度々言及されているように、イスラムでは食品はハラールかつトイブ(許されているかつ健全)である必要がある」ユミ・ズハニス・ハスユン・ハシム編/岡野俊介・森林高志・新井卓治(訳)『ハラールをよく知るために』公益社団法人日本マレーシア協会, 2015, p. 30. その他同書 p. 57.
- 16 「ただし、反逆者でなく、無法者でもなくされた者には罪はない」(2:173) [中田考 2014:55], 「それで罪に逸れたわけでもなく空腹にあって(禁じられたものの食用を)余儀なくされた者、まことにアラーはよく赦し給う慈悲深い御方」(5:3) [中田考 2014:136-137]、その他 6 章 145 節, 16 章 115 節.
- 17 マレーシア JAKIM は日本の 7 団体を公認している。JETRO クアラルンプール事務所「マレーシアにおける日本食市場の概況と新たな流れ 2018 年度 食品・農水産物」同所出版, 2018, p. 41. 及び、東洋経済 ONLINE 「そのハラール、大丈夫? マーク発行団体が乱立」<https://toyokeizai.net/articles/-/42051?page=2>.
- 18 正式名称はアン・ヌール・イスラミック・センター福岡マスジド。
- 19 弥栄睦子『ムスリムの人も気軽に訪れ、ともに暮らせる街づくりにむけた研究』「住んで、来て、楽しい福岡の街づくり」に関する研究(公財)福岡アジア都市研究所, 2017, p. 40.
- 20 平成 28 (2016) 年度は福岡マスジドに集うムスリムに対して、好む料理や食事に使う金額、礼拝室設置希望場所などのアンケート調査を行っている。平成 29 (2017) 年度はムスリム対応に前向きな 4 つの地域を選定し、

ムスリム受け入れに関する講演や個別相談会を開催し、ムスリムフレンドリーな受け入れが可能となった店舗を、ムスリムがよく見る WEB サイトで情報発信する。

21 2019 年 4 月は一般社団法人ジャパンハラル協会のホームページに掲載され、2019 年 5 月時点では福岡県のホームページでも紹介されていた。現在は一般社団法人日本フードバリアフリー協会ハラル事業部のホームページ(www.halal.or.jp/)に「福岡県のムスリムフレンドリー店舗」として掲載されている。

22 同協会にて代表佐久間朋宏氏に 2019 年 5 月 21 日聞き取り調査。

23 2019 年 6 月 10 日福岡県内の鰻料理店にて、同店奥様に聞き取り調査。その後店頭「MuslimWelcom」のステッカーの上には「食の安心宣言」のステッカーが貼られており、2020 年 2 月 25 日同じく同店奥様に再調査を行った。ステッカーに関しては「(これは)食品衛生協会からのもので、貼るところがなく単に(「Muslim Welcome」のステッカー)の上から貼っただけです」とのこと。また、現在のメニューにはポークフリーのマークはない。この点に関しては「消費税が 10%に増税になりメニューを作り替えた時に(豚肉不使用の)マークを入れること(ムスリムフレンドリーのこと)など、すっかり忘れていました」という聞き取り内容であった。

24 弥栄 2017, p. 37.

25 (2)～(4)に関しては 2020 年 1 月 21 日、(5)は 2020 年 2 月 11 日に。各施設の担当者に聞き取り調査。

26 礼拝前に身体を清めるための施設のこと。

27 「定額で、世界中住み放題」というコンセプトで、福岡にも今年(2020)2 月 1 日にオープンしている。

28 例えば一日に 5 回の礼拝に関しては一応の時間の目安があり、その時間帯に行えば良いとされている。また、断食も成人男女の心身健康なものが対象であり、病人、老人、旅行者、妊産婦や 10 歳くらいまでの子供などは除外されている〔青柳/塩尻 2007:152〕。何らかの理由で断食ができない場合、例えば病人や旅行者などは通常の日々に戻ったところで代替して行えばよいとされている〔黒木 2014:122〕。

29 イスラーム暦 9 月のラマダーン月の一か月間、日の出から日の入りまでの太陽の出ている間、あらゆる飲食や快楽を絶つという修行。ラマダーン期間の食事時間は夜明け前と日没後で、夜明け前の食事をサフル、日没後の食事をイフタルという。

30 阿良田麻里子『食のハラール入門 今日からできるムスリム対応』講談社. 2018, pp. 6-7.

31 日本人ムスリムが経営する。オンラインショップとトラックによる移動販売を行っており、自身が鶏のハラール屠畜もしている。

32 業務用のカレールーやミートソース、牛丼の素などの他にハラール弁当(冷凍食品)等も製造している。ベジタリアンやビーガン対応のレトルトや弁当もある。

33 食卓の章 92 [中田考 2014:152]。酒に関しては色々な解釈や議論がある。以下一例として「…ワインやビール、ウイスキーといったアルコールの摂取はこれらの聖典には言及がないものの…」キャロル・ヒレンブランド/蔵持不三也(訳)『図説 イスラーム百科』原書房, 2016, p. 132.

(写真等注釈) 写真 6. 10. 11 は中村芳生氏撮影。その他の写真は筆者撮影による

(参考文献)

阿良田麻里子『食のハラール入門 今日からできるムスリム対応』講談社. 2018.

青柳かおる/塩尻和子(監修)『面白いほどよくわかるイスラーム』日本文芸社. 2007.

キャロル・ヒレンブランド/蔵持不三也(訳)『図説 イスラーム百科』原書房, 2016.

黒木英充「イスラーム—コーランとハディースから」南直人編『宗教と食』食の文化フォーラム 32, ドメス出版, 2014.

佐々木良昭『ハラールマーケット最前線』実業之日本社. 2014.

店田廣文「世界と日本のムスリム人口 2018 年」人間科学研究 Vol. 32, No. 2. 2019.

中田考(監修)/中田香織・下村佳州紀(訳), [付] 松山洋平(著・訳)『日亜対訳クルアーン [付] 訳解と正統十誦 誦注解』作品社, 2014.

並河良一『ハラール製品 対応マニュアル 商品企画から認証マーク、製造、管理、販売まで』蒼天社出版. 2019.

弥栄睦子『ムスリムの人も気軽に訪れ、ともに暮らせる街づくりにむけた研究』「住んで、来て、楽しい福岡の街づくり」に関する研究(公財)福岡アジア都市研究所, 2017.

ムハンマド・アリ・アルクーリ武田正明(訳)/飯森嘉助(監修)『イスラームとは何か』時事通信社, 2000.

森下翠絵/武井泉『ハラール認証取得ガイドブック』東洋経済新報社. 2014.

ユミ・ズハニス・ハスユン・ハシム編/岡野俊介・森林高志・新井卓治(訳)『ハラールをよく知るために』公益社団法人日本マレーシア協会, 2015.

JETRO クアラルンプール事務所「マレーシアにおける日本食市場の概況と新たな流れ 2018 年度 食品・農水産物」同所出版, 2018.

(参考資料) 注釈及び以下は 2020 年 2 月 29 日参照確認

観光庁「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル 2008」

http://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/sangyou/taiou_manual.html

観光庁「ムスリムおもてなしガイドブック」 http://www.mlit.go.jp/kankocho/news03_000137.html

観光庁「観光ビジョン実現プログラム2017」 http://www.mlit.go.jp/kankocho/topics01_000221.html

謝辞

食で地域活性を目指す筆者のお節介から動き出したささやかな活動を、このように研究論文としてまとめることができたのは、多くの方々のおかげである。真意をご理解いただきハラール化に取り組み、快く情報提供くださったもつ鍋極味やの松尾社長と皆様に、そして、ムスリマとしても筆者を支え協力頂いた九州国際大学の大形里美教授に感謝申し上げる。また、ここには描き切れない摩擦や問題にもともに向き合いお力添え下さった方々、日本人ムスリムや在住ムスリム及びムスリム留学生の皆様、URCの岡田允先生、嶋岡氏、堀山氏、同期の市民研究員の皆様にも感謝申し上げます。福岡市における食の多様性への環境整備が活発に進展していくことを願い謝辞とさせていただきます。深謝。

氏名:中村希利奈

略歴:福岡県柳川市生まれ。結婚後JETRO勤務のパートナーと共にインドネシアへ。ジャカルタでの通算10年の駐在生活では3人の子供たちの出産育児や日本語を教えることでインドネシア人と深く交流し日本食や茶道など日本文化を伝える経験をした。インドネシアでの子育てと体験は自身の生き方と自国の文化のより深い理解に繋がり異文化理解と多文化との共生を学ぶために早稲田大学に社会人入学する。日本の信仰と神社仏閣の役割や地域伝統文化の研究と郷土食の再認識による食を通じての地域活性と多文化共生社会を目指して地域活性学会等で活動している。2018年から飲食店等のハラール対応はじめ食の多様性に関する取り組みの推進に関わる。

研究員活動の感想:本研究は福岡のためムスリムのために自分に何ができるかを問いながら行った。もつ鍋のハラール化に極味やの人たちが迷いながらも自分たちでできることを誠意を持って努力する様子を応援しているはずが、実は自身が周囲に支えられながら気づきももらい成長していることを実感した。研究員活動を通じてご縁を頂いた凡ての方々へ感謝の思いと共に、これからも常に変わっていく状況の中でご縁のある方々と仲良く協働しながら昨日より今日をそしてさらにより良くを求めて進化していきたいと思う。深謝。