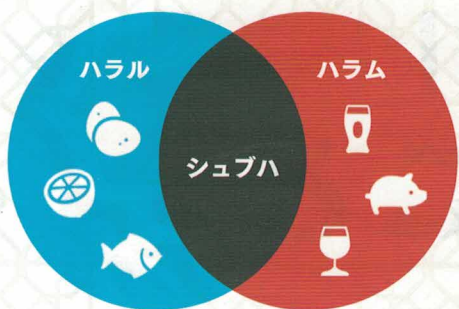


ハラルの基礎知識 FAQ

①そもそも「ハラル」とは？

アッラーの導きに厳格に従うイスラム教では、豚肉やアルコールを摂取する行為をコーランの戒律により厳粛に禁止しています。これらの行為は、通常「ハラム」と呼ばれ、戒律を遵守することを「ハラル」と呼びます。つまり、アッラーに許されたものを「ハラル」、禁じられたものを「ハラム」といいます。出どころが不明で疑わしいものを指す言葉もあり、食肉の処理方法が不明慮だったり、輸送の際にハラル商品ではない食材と混載されていたり、調理器具や調理場での処理が不確実だったりする可能性があるものは、「シュブハ」と呼びます。なお、「シュブハ」という言葉は、日常的に耳にしたり目にしたりすることは、ほとんどありません。ご存じの通りマレーシアでは、「ノンハラル」「ポークフリー」の表示が一般的で、重要と考えられています。スーパーマーケットにはノンハラルコーナーがあり、ショッピングモールのレストランのノンハラル表示も明確化されています。



②ハラルの起源は？

イスラム教の「コーラン」で禁じられているということが起源です。イスラム教では、豚肉やお酒は心と体に害があるものと考えられています。豚肉については、猛獣類を食べるべきではないと、単純にコーランで禁止されています。お酒については、諸説あるものの、コーラン



の初期には禁止されていなかったといわれており、お酒を飲んだ後にお祈りをしてはいけない、という記述だったそうです。それが時を経て、徐々に禁止されていった流れのようです。

③ハラルの食材・食品とは？

イスラム教の信仰者は、コーランの戒律で許された食材や食品を日常的に食しています。野菜や果物、穀物（米・小麦など）・豆類・魚介類・海草類・牛乳・卵等がいわゆる「ハラルフード」に当たります。牛肉や鶏肉は、イスラム法に則った食肉処理が施されていれば、それもハラルフードと判断されます。

他方、ハラムとして知られているものは、ご存じ豚肉とお酒です。

特に豚肉に関しては厳しく禁じられていて、豚肉そのものはもちろんのこと、ラードなどの豚由来の成分が含まれているものや、豚が含まれた餌を食べた家畜類、豚に触れた食品なども禁止となっています。

お酒については、飲料や料理での使用を避ける人は多く、加えて味噌や醤油などに含まれる自然醸造のアルコールについても、濃度を規制すべきという考えもあれば、それは問題ないとする考えもあります。これは、シュブハとして分類されます。



④イスラム法に則ったお肉の処理方法とは？

牛、鶏、羊、鴨など屠畜^{とちく}において、可能な限り動物たちが苦しめない方法で食品加工されることが必須であり、その方法として、血を抜くことが大切と考えられています。詳細について、ここでは割愛しますが、この独特の食肉処理方法はイスラム教徒の手によって行われることが定められており、イスラム教徒以外が食肉処理したものは、ノンハラルとなります。

⑤ハラル認証とは？

マレーシア国内では、JAKIM (ジャキム：マレーシア・イスラム開発庁) という政府機関が厳格にハラル認証を審査します。当該機関は宗教と食品衛生の2つの観点から監査を実施し、ハラル認証を発行します。実は現時点で世界統一基準のハラル認証制度がないというのが実情です。その中でマレーシアは、国策としてハラル認証を推奨しているため、世界のイスラム市場から一目置かれた存在となっています。



⑥誤ってハラム食材を摂取してしまったら？

(例：日本からのお土産の食品に微量のお酒が含まれていたなど)

誤飲および誤食、もしくは非常事態であれば、許されない行為には当たらないと言われています。信仰心の深さにより、お清め方法も異なります。基本的にマレーシア国内で流通しているハラル認証商品であれば、安心・安全なのですが、日本や海外からのお土産物を渡す際には注意が必要ですね。

取材協力・資料提供：一般社団法人ハラル・ジャパン協会