

タイトル:平成 27(2015)年度 教育セミナー(第 11 回)

日時:平成 27 年 9 月 21 日(月・祝)～24 日(木)

場所:東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究 3 階 マルチメディア会議室(304)

「文化人類学から見たハラール産業の現状と課題」

富沢 寿勇 (静岡県立大学国際関係学部)

イスラームの大きな特徴のひとつは聖俗不可分ということにある。したがって、ムスリムの生き方、生活様式(文化人類学でいうところの「文化」)全体にその宗教規範は及ぶ。また、その宗教規範は基本的に普遍指向だが、現実のムスリムの生き方は多様であり、文化人類学における文化の多様性と普遍性という問題領域と重なった対象となる。

ハラールは「神によって許された」、ハラームは「神によって禁じられた」をそれぞれ意味する神学的普遍概念だが、その解釈・運用は一定の幅の中での多様性を示す。他方、シュブハーは「疑わしい」ものを指し、禁止されないが、避けるべきとされる。これらの概念は現代ムスリムの消費行動を理解する上でも重要である。イスラームで摂取が禁止される豚(由来の成分)やアルコールなどは、現代では、あらゆる消費物資の中に使用されている。ハラールの家畜も、イスラーム式屠畜(ザビハ)によらないで屠畜されればハラールでなくなるが、欧米の動物愛護思想の影響で、ザビハに先行してスタンピング法を併用するケースも増えており、そのハラール性をめぐっては議論が分かれている。いずれにせよ、ハラール性が担保された消費生活を守ることを標榜してハラール産業は構想されている。

ハラール産業は、ハラール食品、医薬・化粧品、衣料品、流通・輸送・貯蔵、金融・保険・観光など、あらゆる分野に拡大している。そこでは、商品の生産・流通・消費の全プロセスにハラール性が要請され、サプライチェーンのハラール性確保も重要となる。同産業は食の安全や商品のトレーサビリティを求める消費者意識の高まりにも呼応し、ムスリムと非ムスリムを巻き込んで展開している。グローバル市場経済における認証制度や格付けの普及、食品加工の複雑化・高度化といった現実を背景に、ハラール認証の制度化も世界各地で進行している。認証のためのハラール規格は基本的に任意規格であるが、国際基準とイスラーム基準、あるいは、科学(世俗)基準と宗教基準を組み合わせ、国際的な品質保証と組み合わせることによって、商品に付加価値を与える効果も企図されている。

日本企業を中心としたハラール対応の現状としては、和食の分野における可能性と期待も高まっている。特に、和食で多用される植物・水産物を中心とした食材はハラール対応しやすく、健康食としての世界的関心とニーズも高いこと、日本製品の品質の高さに対する一般的信頼感もあり、特に品質保証の国際規格を取得している食品はハラール認証もとりやすく有利なこと、などがその積極的根拠となっている。

ハラール産業を対象とした文化人類学的研究としては、ハラール関連の言説・行動について具体的な民族誌的脈絡の中で丹念にデータ収集・分析し、象徴としてのハラールをめぐる集約的な考察をしたり、多地点的に比較研究を展開したりする方法が有効であろう。