

ハラールはアラビア語で「許された」という意味の言葉であり、ハラールフードとは、イスラム教徒が食することを許されている食べ物である。ハラールの反対語は、「禁じられた」を意味するハラーム。イスラム教の聖典コーランでは、「死肉、(流れる)血、豚肉、アツラー以外の名を唱え(殺され)たもの」やアルコールなどを口にすることは、ハラームである。

みんなく 食の民族誌

ハラールという概念がマレーシアで注目され始めたのは1970年代ごろのこと。それまで農村部に暮らしていたイスラム教徒のマレー人が都会に移住するようになり、イスラム教徒ではない華人やインド人などと交流する機会が多くなる

考える 舌

なかで、自分たちが食べて良いもの、食べてはいけないものを見極める必要が出てきたのである。

90年代になると、グローバル化が進み、移民やビジネス、観光など、国境を越えた人々の往来が激しくなった。さらに、イスラム復興の動きも重なり、ハラールはマレーシア国内にとどまらず、国際的にも展開させる必要性が生じてきた。そこで作り出されたのがハ

マレーシアのハラールフード

信田 敏宏



マレーシアのフードコートに集う人々。豚肉なしのハラール料理が基本のため、いろいろな民族が一緒に食事を楽しめる(筆者撮影)



京都ハラール評議会がレストランなどに発行しているハラール認証の証明書

多宗教国家で生まれた制度

ハラール認証のロゴマークで、マレーシアでは、人口の半数以上を占めるマレー人

に、外国資本のスーパーマーケットでもハラール製品が並び、ファストフード店や日本料理店の多くもハラール認証を受けている。また、様々な国の料理店が軒を並べるショッピングモールのフードコートは、すべ

世界とイスラム教徒つなぐ



てハラール料理となつていく。こうした場所では、イスラム教徒とイスラム教徒ではない人々とが一緒にテールプを囲んでハラール料理を食べている。

日本でもビュッフェスタイルのレストランにはハラール・コーナーが設置されたり、ハラール認証マークをつけた和食レストランなどが増え、日本を訪れるイスラム教徒たちも安心して食事ができるようになってきた。

(国立民族学博物館教授)