

イスラーム圏と ハラール認証の現在

第一東京弁護士会会員

田崎 博実 *Tazaki, Hiromi*

1 ハラールとは

イスラーム教が、豚食や飲酒を禁じていることはよく知られています。これは、豚肉や酒類を口にしなければよいという単純なものではありません。商品に、豚由来成分やアルコール分が含まれていてもいけません。厳しい基準を採用すれば、製造ラインにおいても豚や酒類を扱ってはならず、その商品に豚肉や酒類が含有されていなくても、これを製造した工場で豚肉や酒類を扱っていれば、イスラーム教の上ではハラーム (Haram・禁じられたもの) ということになります。

今から10年ほど前、インドネシアで、ある日本企業が、グルタミン酸ソーダ生産のための菌の保存用培地に、豚由来の酵素を触媒として作られた大豆蛋白分解物質を使用していたことが問題視され、大騒動となりました。イスラーム教徒は、豚を不潔なものにとらえています。この感覚は、例えば豚をネズミと置き換えると分かりやすいのではないのでしょうか(ちなみに、私がイスラーム教徒にこのような譬えでよいかと質問したところ、「そんなものではない。便のようなものだ。」との回答をいただきました。)

ハラール (Halal) とは、アラビア語で、「合法的なもの」、「許されたもの」という意味です。その製品が、後述するように、適切な材料から、適切に製造されていれば、それはハラールということになります。しかし、一般消費者としてのイスラーム教徒からすれば、その製品がハラールであるかどうかは、一見して分かりません。例えば、医薬品に用いられている薬のカプセル部分(ゼラチン)に豚由来成分が含まれているかもしれないことを知っている人はどれだけいるのでしょうか。イスラーム教徒は、知らず知らずのうちに、その教義上口にするべきではない食品を口にしているかもしれません。

近年、イスラーム圏の経済発展に伴い、イスラーム教徒の消費者意識も高まってきました。そこで、全世界のイスラーム教徒をター

ゲットにハラール製品を提供するビジネスが発達し、その製品がハラールかどうかを認証するビジネスまで登場するようになりました。

2 イスラーム諸国のハラール制度について

イスラーム教徒が国民の中心となっている地域では、ハラールを法制度として取り込んでいる国家も多いです。

例えば、サウジアラビアやクウェートでは、ハラールでない商品の国内流通を大幅に制限しているようです。ハラールでない商品は原則として輸入できず、販売もできないと聞きます。また、UAEなどでは、ハラールでない商品をまったく輸入できないではないですが、持ち込める量が限られており、国内で販売する場合には国の許可が必要とされています。

イスラーム国家ではありませんが、国民の大多数がイスラーム教徒であるマレーシアでは、ハラールでなくても流通に制限はありませんが、ハラール規格は存在します。ハラール認証を受けた商品についてはハラール・マークが表示されるため、消費者であるイスラーム教徒は安心してハラール食品を口にすることができます。ハラール商品を取り扱う企業について、税制などの優遇措置を設けている例もあると聞きます。

このように、ハラールを国策として採用しているイスラーム国家は多いですが、その具体的な政策は、当然のことながら、国ごとに異なります。また、何がハラールで、何がハラールでないかの基準も、国ごとに異なるようです。世界ハラール評議会 (World Halal Council) と呼ばれる国際団体が、ハラール認証の統一基準を作ろうと作業していますが、ハラールの基準となるはずのイスラーム教の解釈自体にも様々な学派があり、地域ごとに有力な学派が異なることから、統一基準作りは難航しているようです。

イスラーム教になじみが薄いわが国民にとって、ハラール問題は結論が見えないブラックボックスのように思われるかもしれません。しかし、ハラール製品でなければ輸入を禁じている国であつても、権威ある団体がハラール認証をしていれば、その証明書の書類審査だけで輸入がで

きるケースもあると聞きます。そこで、最後に、わが国内でそのようなハラール認証を得ることができるか説明します。

3 わが国内のハラール認証

近年、わが国内でも様々な団体がハラール性の審査を受託しています。中でも代表的な、宗教法人日本ムスリム協会によるハラール認証（拓殖大学イスラーム研究所がハラール性に関する調査・研究を受託して、その結果を基に日本ムスリム協会がハラール証明書を発行します。）の方法について紹介します。

日本ムスリム協会は、比較的厳格な基準でハラール認証を行っています。

先に紹介したとおり、ハラール性は、その商品に豚肉や酒類が含まれているかどうかだけでなく、これを製造した工場で豚肉や酒類を扱っていたかどうかとも問題とされます。さらには、屠畜の方法も、イスラーム教徒による監督や、イスラーム教が定める手順によらなければならず、豚肉や酒類を遠ざけていればよいという単純なものではありません。

製品の原材料については、原材料が何であるかのみならず、その原材料がどこで生産されたのか、どのように運搬されたか、どこでどのように保管されたかなども調査します。例えば、運搬の過程で、ひとつのコンテナの中にその製品の原材料があり、その隣に豚由来製品が一緒に積まれていたという場合は、ハラールになりません。原材料を保管する場所も、きちんと豚肉等と区分しておく必要があります。原材料の生産・運搬・保管の過程で、豚肉等と接触する機会があったかどうか調査されるので、ハラール認証を受けるためには、原材料から専用の農場・コンテナ・倉庫を用意しておくのが理想でしょう。

製造工程では、添加物や触媒に豚由来のもの等が混入していないかが審査されます。また、豚以外でも、イスラーム式の屠殺がなされていない動物由来の成分が混入されてもいけません。製造ラインは、ハラール専用のものでなくてはなりません。一度、そのラインで豚由来の成分

を含有する製品を製造した場合、そのラインで用いられている機械はすべて使えなくなります。したがって、ある製造ラインで、複数の製品を製造しているという場合、それぞれの製品についてハラール性が維持されているかどうか調査されます。

製品の梱包材も調査されます。梱包材が豚由来のものであってはなりません。皮製品の梱包材が用いられているときには注意が必要です。さらには、原材料の場合と同様に、運搬・保管の過程でも豚肉等と接触する機会があったかどうか調査されます。

以上の調査は、拓殖大学イスラーム研究所に設置されたシャリーア（イスラーム法）専門委員会の委員が行います。シャリーア専門委員会の構成員は、すべて、日本ムスリム協会の協会員で、イスラーム教徒です。委員が、実際に、工場や原材料の製造元などを視察することもあります。工場や現場視察は、シャリーア専門委員会の委嘱を受けたイスラーム教徒2名で行います。イスラーム教では、最低2人以上の証人を求めるのが通例だからです（例えば、話はまったく別次元になりますが、イスラーム法では、姦通罪の立証には4人の証人が必要ともいわれています。）。

4 最後に

明治時代にわが国に導入された、欧米流の法体系を中心に学んできた私たち法律家の目からは、シャリーア（イスラーム法）の体系は、特に今回紹介したハラールの問題は、不合理な異次元世界に見えることでしょう。しかし、そこには、次に何が出てくるか分からない、欧米流の法学の常識では予測できないものが潜んでいるかもしれないという期待を抱かせます。わが国でイスラーム法を勉強している弁護士は、まだ、数えるほどしかいません。一方で、イスラーム人口は世界で増加傾向にあり、すでに10億人を超えています。まったく弁護士業務に関連しないとも言えなさそうなので、この拙い文章で少しでも関心をもたれた方は、より深く勉強してみたいかがでしょうか。