

Azhar-ul-Haq Lodhi. 2009. *Understanding Halal Food Supply Chain*. London; HFRC Ltd, 225pp.

ハラールとは「許された」「合法である」を意味するアラビア語に由来しており、その反対が「禁じられた」「非合法の」意味をもつハラームである。ある物や行為がハラールかそれともハラームかというイスラーム法学上の問題は、ムスリムの生活全般にとって重要な意味を持つ。食品に関して言えば、伝統的にはイスラーム圏では、食品はその地域で生産されるものが多く、食品のハラール性（イスラーム的な適格性、合法性）が問題とされることはなかった。しかしながら、1970年代以降、非イスラーム圏からの輸入肉や加工食品の流入が増加してきたことにより、イスラーム圏の食品市場ではハラールに関しての規制が強まっていき、ハラール食品市場やハラール認証制度が勃興してきた。

ハラールに関する研究は、1990年代以降にハラール食品市場が次第に拡大していくとともに急速に盛んになってきた。研究分野として食品科学や畜産分野の研究が多く、具体的には、食品添加物、遺伝子組み換え食品のハラール性に関する問題や、さらには、イスラーム法による屠殺についての議論などが論じられている。また2000年に起きたインドネシアでの「味の素事件」を期に、ハラール認証制度やハラールサプライチェーンの認識の重要性が増してきた。現代ハラール食品産業では、生産工程のみならず、製品の流通から消費にいたる全過程で、そのハラール性が問題にされるようになっており、その過程はさきわめて複雑化している。そのため、近年ではこの複雑化したハラールサプライチェーンに焦点を当てた研究がなされるようになってきた。

本書は、近年、急激に勃興してきたハラール食品産業のサプライチェーンや食品科学を体系的に理解するための概説書である。本書に類する研究に、食品科学分野に特化したハラール食品産業の概説書である[Riaz 2004]があるが、これと比較して、本書はハラールサプライチェーンやハラール食品産業の歴史的経緯の記述に詳しく、従来の研究よりも格段に、ハラール食品産業全体を見通すことができるよう工夫している点に特徴がある。著者であるAzhar-ul-Haq Lodhiはロンドン大学で植物バイオテクノロジーの博士号を取得した後、大学や民間企業で遺伝子組み換え食品の研究に従事した経験を持つ。現在はイギリスを拠点として、独立したハラール食品研究のコンサルタントを行っている。

本書は9章から構成されており、1章でイスラームの食規定を説明し、2-4章ではハラール食品市場とハラール認証制度を取り上げている。5-8章では主に食品科学分野に焦点を当て、動物由来の食品から遺伝子組み換え食品のハラール性について述べている。最終章の9章では今後、ハラール食品産業が発展していくためにどのような研究やトレーニングが必要であるかについて述べられている。以下、各章を概観していく。

第1章ではイスラーム法学とイスラームの食規定について記述される。ここでは食品のハラール性を判断する際のイスラーム法学の役割を説明したうえで、ハラールがイスラームにおいてどのような食規定であるかを詳細に説明している。

第2章ではハラール食品市場の規模をムスリムの人口規模と購買力の観点から示している。まずは各国別のムスリム人口の概観について述べ、次に、ムスリムの購買力と食費への支出額が各国別に述べている。人口に関しては2025年と2050年に関する予測もなされており、将来的にムスリム人口はアジアやアフリカで爆発的に増大すると予測されている。著者はこのような状況に即して、

将来的なハラール食品市場がよりいっそう大規模なものになるであろうと推測する。

第3章では、食品認証の役割と歴史を示したうえで、ハラール認証の形成過程について述べる。食品の安全は、食に関して最も重要であり、現代では生産から小売りまでの段階に、加工や保存、輸送など様々な局面が介在し、各段階において安全性が求められている。このような複雑化した食品の安全性を一目で判断するために導入されたのが認証制度である。ここでは、産業革命以後のイギリスやアメリカでの食品の認証制度の発展の歴史と国際的な食品認証機関である国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission: CODEX)や国際標準化機構(International Organization for Standardization: ISO)などの歴史や役割について詳細に述べられている。このような国際的な食品認証の形成のもとに、東南アジアを中心とするイスラーム世界での、食品のハラール性を保証するハラール認証制度の形成過程についても述べている。そして現在進行中である世界的なハラール認証統一への動きについても触れている。

第4章では生産、加工、輸送、保存、小売りのフードチェーンの各段階でのハラール性を保証するHCP(Halal Control Point)について述べられている。現代の食品産業は多くの段階を経ており、それぞれの段階での安全性を保証する必要がある。ハラール認証の先導国であるマレーシアは2004年にハラールサプライチェーンの各段階にHCPを導入した「マレーシア標準1500(ハラール食品——生産、調整、取り扱い、および、貯蔵——一般指針)」(Malasian Standard MS 1500: 2004, Halal Food — Production, Preparation, Handling and Storage — General Guidelines)というハラール認証制度を制定した。現代ハラール産業ではこの認証制度が要諦になりつつあり、今後はよりいっそう、HCPの徹底、精緻化がなされていくと予想される。

第5、6章では動物由来の食品と植物由来の食品についてのハラール性について述べられている。原則的にイスラームでは植物由来のものは一般的に全てハラールであるとされている。一方、動物由来の製品には十分注意を要する。イスラームでは豚、死肉、イスラーム法に則った屠殺がなされていない肉が禁止されている。ここでは、食肉製品における、生産、輸送、屠殺、保存、小売りの各過程でのハラール性について述べられている。現代では先進国を中心に様々な失神、屠殺方法が確立されているが、その屠殺方法をイスラーム諸国が認めないといった問題も起きている。この章ではそういった問題にも触れながら、イスラーム諸国で一般に認知されている食肉供給体系におけるHCPを考察している。

第7章では食品加工におけるハラール性について述べられている。現代ハラール産業の一番の課題は、この食品加工における段階であろう。第二次世界大戦以降、食品の保存性を高める技術は格段に向上し、現在では食品加工の段階においてさまざまな成分が介在する。そのため、加工食品企業がハラール食品を生産する際には、ハラール性をクリアするために多くの食品科学の知識が要求されることになる。本章では主に食品添加物、ゼラチン、アルコールを具体例としながら、そこで問題となるハラール性を検証している。

第8章では、バイオテクノロジーの中でも特に、遺伝子組み換え技術をいかにイスラーム法に適応させていくのかについて考察がなされている。著者は遺伝子組み換え技術は非常に有用な技術であるため、イスラーム法学者は食品科学の知識なしに、一方的に規制を加えるべきではないという立場をとっている。しかし、近年導入された遺伝子組み換え食品は、長期的な摂取が人体に与える影響なども未知数でリスクがあるともいえる。このような状況に際し、著者はハラール性や安全性に疑義のある遺伝子組み換え食品は避けるべきであると述べている。

第9章では、ハラール食品産業がこれから適切な方向に発展していくための研究方法やトレーニ

ングについて述べられている。著者が強調している点は、イスラーム法学と食品科学の両分野の理解である。イスラーム法学者が、現在の複雑化したフードサプライチェーンや、食品科学などを理解しないままファトワを下すことの危険性を指摘している。透明性の高いハラール認証制度で定評のある東南アジアでは、食品分野の専門家とイスラーム法学者、双方が協力しハラール認証体制を構築している。著者の指摘は、ハラール認証制度にそれほど積極的でない南アジアや中東などの地域に当てはまると考えられる。

本書が今後のハラール研究に貢献する意義としては三点挙げられる。一点目は、イスラーム法学と食品科学・食品産業の両分野を架橋する役割を果たしていることである。著者はハラール食品産業の持続的な発展には食品学、イスラーム法学両分野に精通することが必要であるとの観点から、イスラームにおける食規定をはじめとして、ハラールサプライチェーン、ハラール認証制度の概要、遺伝子組み換え食品といった分野まで幅広く概説している。これにより、イスラーム法学者が食品分野への知識を深め、食品科学者がイスラーム法の知識を深めることが可能になっている。

二点目は、ハラールサプライチェーンの理解に新たな要素を加えたことである。従来のハラールサプライチェーンは生産や加工といった段階に焦点が当てられてきたが、近年ではその範囲が拡大し、生産物から加工、小売業までのすべての段階が認証の対象になってきている。本書では、輸送、保存そして小売りといった段階においても解説がなされており、現代のハラール食品産業の要諦の大部分をおさえることに成功している。

三点目は、消費者－生産者間の食品安全の問題を解決するための方策を提示している点である。現在のハラール食品産業の担い手は主に多国籍食品企業、アグリビジネスや非ムスリムの事業者たちである。このような状況の中、食品を供給する側の多国籍企業と、食品を消費する側のムスリムの間には「食品の安全性／ハラール性」に溝がある状態である。この溝を埋めるための方策として、著者は食品科学分野の研究・トレーニングの充実と、最新の食品分析機器を用いた食品検査体制の構築の必要性を述べており、消費者と生産者の間にある食品安全の溝を埋めようとしている点で高く評価できる。

本書はハラールサプライチェーンというマクロな切り口から、ハラール食品産業の全体を明瞭に捉えた良書である。しかしながら、本書で示されたハラールサプライチェーンはシャーフイー法学派に則ったマレーシアがモデルである。そのため、法学派が異なる中東諸国にはこのモデルの適用が難しいことが予測される。今後の課題として、各地域それぞれのフードチェーンの個別事例を検討したうえで、法学派の差異を考慮に入れたハラールサプライチェーンのモデルを再構築していくことが挙げられるだろう。

参考文献

Riaz, M.N. and Chaudry, M.M. 2004. *Halal Food Production*. Boca Raton: CRC Press.

(川畑 亜瑠真 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科)