

京都大学生協同組合 食堂統括店長  
中島 達弥さん

## 「ハラール食と国際化」

今回のインタビューは、京大生協の統括店長中島さんにお願ひしました。もう以前から何回もお願ひしていたのがやっと実現した次第です。京大生協のハラール食についてお聞きしましたが、話は広がり国際化の問題も見えてきたと思います。大学生協の食にかんしても積極的に取り組んでおいでです。インタビューの時間は短かったのですが、大学生協の可能性にふれることもできました。中島さんお忙しいなか、ありがとうございました。

名和 本日はご多忙のところありがとうございます。さっそくですが、京都大学生協が「ハラール食」をはじめたきっかけはどういったものだったのですか。あの「9.11」事件以降イスラム教徒に対する偏狭なバッシングが激しくなっている時期に、北海道大学で増加しつつあったイスラム圏の留学生を慰めるためにハラール食でのパーティが開かれたという話を思い出しました。

### 『食べられるものがない!』と

中島 私が就職する以前の1997年頃にインドネシアの留学生グループから、『安心して食べられるものがない。困っているので生協で対応してほしい』という「ひとこと」が入ったことが出発点と聞いています。当時、平専務理事が中心となって、インドネシアの留学生の方と相談し、メニューを考え、ハラールのシールまで作って、実施直前までいったところでストップしたと聞きました。そのインドネシア留学生グループはOKを出してくれましたが、他のイスラム関係者が『ハラールであるかないかの基準が明確でない。



一部の留学生がOKした基準で、生協が「ハラールである」としてメニューを提供するのはいかなものか』という意見が出て頓挫したと聞きました。2006年に私がこの問題にかかわるようになったとき、平さんが昔作ったけど日の目を見ることがなかったハラールシールの束を今でも大切に持っておられました。残念だったんでしょうね。当時京大生協はカンフォーラのようなレストランはなく、基本食堂だけでした。その食堂で豚肉、アルコールを厳密に区別して調理する条件がなかったので交錯汚染の危険性がありました。同じムスリム（イスラム教徒）といっても戒律や信仰の度合によって期待される対応のレベルが違ったわけです。

2006年にあらためてハラールについての「ひとこと」が入りました。私が店長をしていたカンフォーラはフルサービスレストランで、注文を受けてから調理するため対応できるのでは、と店長会議で議論をしました。

しかし、やはり実行するうえで障壁になったのは97年の時と同じで、「ハラールの客観性をどう担保するか」ということでした。

詳しいことはなにもわからないなかで、留学生センターを訪ねたり、京大でイスラーム研究をされている小杉泰先生に教えを請いにいきました。

**名和** インドネシア留学生からは評価してもらえたが、すべてのイスラームの人たちに対応することは簡単ではなかったということですね。ハラールというのは敬虔なイスラーム教徒が処理した保証付きの食材ですね。かつて2000年にインドネシアで「味の素」の原料にハラールに抵触する問題があったということで現地での反響が日本の新聞でも報道されていましたね。インドネシアにおいても結構厳しい評価があるなかで、それ以上の対応を期待されており、今後イスラーム圏の留学生が増加するなかで大学生協の食堂には何ができるかということを考えてしまいます。

### 「信頼」されているか

**中島** 97年の議論をふまえて、「客観性の担保」をどう図るかを議論し、学内のつながりを手繰って小杉先生を訪ね、小杉先生からイスラーム文化センターを紹介いただきました。



客観性を担保するために、イスラーム文化センターの方に、私たちの調理工程を監修してもらったわけです。その際、使用する皿や調理用の鉄板が、過去に豚肉を載せていたか、いなかったか、それを是とするか非とするかの問題であり、またそれを食べる人がそれを安全であるかわかるかどうか、ということであるとされました。どちらかというところ『基準の問題は信頼の問題』であると最近では思っています。工程監修の際いわれたのは、「『裏で何を

しているかわからない』、と思われるかもしれない」、つまり我々への信頼度が低い、そこをどう乗り切るのが大事であるということでした。

**名和** 信頼の問題が肝心ということですね。ところで小杉先生やイスラーム文化センターなどに教えを請いに行かれた際のエピソードはありますか？

**中島** 最初に話を聞きに行ったのは、当時南部食堂のパートをされていた方で夜は自分のケバブショップを経営されている方でした。その方に相談したところ、中東地域で海外青年協力隊を経験された方を紹介されました。さらにその方からイスラーム文化センターを紹介されました。

よくよく聞いてみるとイスラーム文化センターは京大に縁が深い存在であるということがわかりました。京大の留学生が学内で祈りをささげる場所は何カ所かあるようです。しかしラマダン（注1）など集中する時期には場所が不足するので本来ならモスク（注2）へ出かけるわけですが、モスクがないので、京大の留学生が中心になってお金を出し合いマンションの一室を確保してそこでお祈りしていたという経過の中でイスラーム文化センターができたということです。

### 金曜礼拝で「メニュー改善」の声が

**名和** 留学生がみんなで力を出し合っていたわけですね。

**中島** あとでわかったんですが、その設立に尽力されていたお一人が小杉先生ということでした。その小杉先生に紹介いただいたのがイスラーム文化センターの代表の方でした。この方はトルコ出身の敬虔なムスリム（イスラーム教徒）で、京都地域の他の信者の方にとっ

て心の依りどころとなる存在とのことでした。その方との話で、『まずカンフォーラを始めましょうか』ということになりました。ハラール食材は手に入るが、その工程と提供の仕方について相談しました。ただ食べられるだけでなくおいしいものを食べたいという要望にこたえるため味付けの仕方などを教えてもらいました。それで2006年から新メニューの「ハラールチキン エスニック風」が誕生してカンフォーラで人気メニューになりました。

その時私は店長をしていて、「とりあえずハラール問題は解決した」ということで安心していました。その後2年ほどたって、『カンフォーラでしか食べられない、単一メニューしかない、味がマンネリ』、ということで、ほんとうはもっと充実してほしいという要望が出されてきました。イスラム文化センターでは毎週金曜日のお祈りのあと、日常的に困っていることが相談されるわけですが、そのなかで「生協のメニューを改善できないか」という声が出たようです。

## 「ケバブ」に挑戦！

中島 どのようにメニューを充実するかの議論のなかで、中東で人気のあるケバブを提供できないか、ということになりました。臨場感があるし、出来たてでおいしく、ソースで味を変化させられるということで、カンフォーラで出すことを検討しましたが、器材がない、あっても何倍も高価で、ケバブも単に串に刺せばいいわけではなく味付けの技術もないという問題がありました。それならば技術監修しましょうということで、文化センターを通してオーストラリア在住でケバブを提供している会社の役員に来日してもらうことになりました。短期来日でしたけれど実際にスタート段階のサポートをしていただきました。



あとで聞いたんですが、アメリカ以外、ヨーロッパやオーストラリアなどイスラム教徒が多数生活する地域では、ハンバーガーショップよりケバブショップのほうが多いという実態です。ケバブは野菜がたくさん食べられるということや、回転して焼くときに余分な油が落ちるので健康に良いということです。それを聞いて、これはケバブしかないということになりました。導入の際には器具をどうするか、とりあえずイベントで提供しようかとの意見もありました。

他大学でもハラールデーやハラールウィークが取り組まれているようでしたが、留学生から「お祭りの時だけ、というのはやめてください。その時だけ食べられても意味がない」といわれ、我々も恒常的な提供が必要と考えました。いつでも食べられて、変化がありおいしい、かつ信頼してもらえるように「イスラム文化センター監修」と明示し、工程点検のさいは、文化センターの人が白衣を着て厨房に入り、洗い場も見て、「こうしてください」と指導を受けました。そしてその工程を守って実践してきました。

## 家族ぐるみで

名和 ハラール食の提供を始めたころ、対象人数はどのくらいでしたか。

中島 当初は300人くらいと聞いていましたが、留学生や外国人研究者には家族連れが多く、それらの家族を含めて千人くらいの方が対象でした。本来は好ましくはないのですが、家族のために買って持って帰る方もいました。

**名和** まさに家族ぐるみの利用だったわけですね。そういえば夏休みの期間に京大のルネの食堂などでも、留学生とその家族が食事している光景をよく見かけました。それらは同志社大学など私学とは違うところです。ところでハラール食の提供はイスラム圏の留学生にとって大変有意義な事柄だと思いますが、そこに至るまでの苦労はあったでしょうね。

**中島** 2006年当初、留学生からハラールについてのひとことが入ってきて、私としてはどうしていいかわからない、という状況だったわけです。イスラムについて専門の先生はたくさんおられたんですが、そうした先生にすぐに聞きに行くということができませんでした。生協職員としての当時の私は保守的だったなと思いますし、そうした先生方の研究室を訪ねるのは大変勇気がいるという実感がありました。

**名和** 人と人とのつながりのなかで小杉先生にたどり着けたというのは、ありがたいことでしたね。

**中島** それまでも国際的な学会や研究会のパーティがありムスリムの人たちも多数おられたと思うんですが、「どうせ生協にはできない」と、最初から要望すら寄せられないという時代だったと思います。しかしその後ケバブをはじめハラールの提供を続けてきた結果、最近では認識が変化して、生協に「ムスリムが何人、ベジタリアンが何人」と言ってきていただいています。生協としても、英語表記で豚肉やアルコール使用の有無を表記したり、テーブルを分けたり、というように対応しています。



**名和** 「国際化」と言われますが、そのように様々な立場の人たちに対応することが本来の国際化だと思います。英語をしゃべることだけが国際化ではありませんよね。

**中島** 現在の到達点についていえば、監修してもらえていることと、事前に先生に問題をお聞きすることができることです。醤油を例にあげれば、醤油には通常酒精（アルコール）が入っているわけですが、どこで何を買えばいいか教えてもらえるわけです。

### ハラールの横にコロッケが

**名和** 食材以外にも調理器具にはじまって調味料の選定までトータルにチェックすることが必要だということですね。

**中島** いろいろな大学生協でハラールが提供されていますが、調理工程をだれもチェックしていないとすれば、ほんとうは駄目なことをしているかもしれない、ほんとうのハラールでないかもしれない、我々が勝手にハラールと認識しているだけかもしれない。あるとき京大の中央食堂でハラールメニューの提供を始めたが全然売れなかったことがありました。してみると出食レーンのハラールメニューのすぐ近くに豚肉メニューやコロッケが並んでいたわけです。もし何かのはずみで豚肉の飛沫がハラールに飛んでも駄目なわけです。いくら監修を受けていても安心感が与えられていなかったということです。

**名和** ハラールメニューに対する利用者の信頼を得られなかったわけですね。

**中島** 逆にルネの食堂ではハラール専門のコーナーをつくって提供していたので成功したのだと思いました。

**名和** 中近東とインドネシアは同じイスラム圏ですが、ハラール食という言葉に、定義はあるのでしょうか。

**中島** 国によっても温度差がありますし、先生からも明確な定義はないと明言されました。そのなかでハラールを提供する場合、それぞれの地域ごとに宗教的な拠りどころとなるグループがあるので、その人たちの信頼が得られる方法で実践していくしかないと思います。

**名和** 私は当初、全国の大学生協として統一メニューのハラールがつくれなにかと考えたことがありましたが、それはできないということがよくわかりました。

**中島** 当時ハラールに関してあちこちから問い合わせがありましたが、あるとき防衛大学校から連絡がありました。『イスラム圏から防衛大学に來ている留学生が厳格な信仰をもっている。対応するための食材をどこで仕入れることができるか、また官費で購入できるか』との内容でした。



**名和** 防衛大といえども国際化に対応できていないということですね。全国の大学のなかで、旧帝大系の北海道大から九州大に限ってもイスラム圏留学生の数は相当なものだと思いますが、全国一律で対応することはできないということですね。

## 留学生自らコーナー運営

**中島** 全国の地域ごとに信仰拠点があるはずなので、信頼関係のあるグループをローカルから積み上げていくしかない、と思います。京大でいえば、生協食堂のコーナーに留学生が列をなすようなことはかつてなかったことです。

今でも感動をもって思い出しますが、うまくいった秘訣はハラールのコーナー運営を留学生にアルバイトとして託したことです。ルネの食堂で1年から1年半アルバイトをしていた留学生が中心にコーナーを運営していたわけですが、当然彼ら同士はコミュニケーションができるので、お店を信頼してもらいながら、スムーズに流れていきました。生協は自分達で自らの生活を良くしていく組織なので留学生自身が頑張れば、それが先輩から後輩につながっていくのではと思っていました。店長は異文化間コミュニケーションに苦戦していましたが、それも良い経験になっていくのだと思っています。

**名和** コーナーで出される味と、普段の生協食堂で出されるメニューの味とはどう違うのですか？

**中島** ハラールメニューの味は日本人にも好まれる味で、照り焼きのようでもあり、決して特殊な味ではないと思います。スパイシーだけれども、普通のソースを使っていますし、むしろ万人向けではないでしょうか。鶏肉の臭み消しやマリネには調味料や香辛料を使います。

**名和** 実は、最初にこのシリーズインタビューで取り上げたのは、現在事業連合フードサービス部長の中西さんがAPU（立命館アジア太平洋大学）でお仕事をされていたときの内の

容で、「チキンとナスと豆腐くらいしか安心して食べられない」とっていた留学生のためにハラールメニューを工夫されていたときでした。これら留学生のために取り組んできた事柄をまとめて書籍として出版できないかとかねてから考えていました。中西さんも当時は「たいしたことはしていない」とおっしゃっていましたが、みなさんがやってきたことは大学生協が思っている以上の成果をあげてきた。だからこそ防衛大学を含めて広く関心が寄せられていると思います。これからも広く社会に情報発信すべきだと考えています。

京大生協の食堂に関してこれから課題になることは何ですか？

## 多様な「ベジタリアン」像

**中島** 最近も「ひとこと」でベジタリアン食の要望が、たくさん出されてきているんですが、ある意味ではハラールより難しい、たとえばマヨネーズが使えないなど味付けが難しいわけです。また豆料理のメニューでバリエーションが少ないということもあります。またグルテンミートなど肉の食感のある食材なども生協の商品台帳にありません。会員生協でがんばろうとしても調達できない食材が多いわけです。しかしいずれにせよ食の国際化といったときに、ハラールとベジタリアン、この2つは避けて通れない課題だと思います。



**名和** わたしもこれからの課題はベジタリアンへの対応だと思っています。ひとことでベジタリアンといっても、たとえばインドでは宗教との関係で、人によって食べていいもの、いけないものが細かく違うということもあり、それに対応するとなると大変だと思います。

**中島** 京大生協内部でも議論になりましたが、将来的にはハラールやベジタブルのメニューを全キャンパスで提供したいと思っています。この間、食堂のリニューアルがすすめられていますが、新食堂が竣工するときにチャンスで、そうした食堂にハラールの専門コーナーを設けることができればと思います。

**名和** ひとことでカレーと言ってもインドでは多種多様で、そうしたことに対応するには結局現地に行って学んでくるしかないのでしょうか。

**中島** ハラールメニューにとりくんで特徴的だったのは、結果として日本人が食べるメニューになっていることです。マイノリティのためにつくったものが、その後マジョリティに支持され利用されてきているわけです。

**名和** メニューを通じて異文化の習慣を知ってもらうことも大切なことです。この間京阪神北陸の事業連帯がすすんでいます。京滋・奈良でとりくんできている先駆的なとりくみなどが、京阪神北陸や全国に広がっていくことになればお互いに学び合うということが進むと思います。

中島さんは、これからの大学生協がどのようにすすんでいけばいいとお考えですか？

## 大学生協らしさとは何か

**中島** 全国大学生協連の長期的政策がつくられてきていますが、地域の段階での議論はこれからだと思います。課題のひとつとして思うことは、たとえば大学生協のアイデンティ

ティについて書かれていますが、何をもって大学生協らしさというのか、が問われていると思います。メニューひとつとってみても何を、何のために、どのように出していくのか、価格、味以外にも要素はさまざまあるはずですが。京大のハラールに関して言えば、京大の構成員みんながつくり支えているんだ、ということが、生協関係者やかかわっていただいた大学関係者にとっては「誇り」のようなものに繋がってきたと思います。このようなことが大切だと感じます。

**名和** 京都事業連合の米田常務に言われたんですが、大学生協のように千食、二千食を提供することのできる食堂はそんなにないということです。組合員の要望に応えながらさまざまなメニューを提供する大学生協はまさに食のチャンピオンといえないでしょうか。

**中島** ベジタリアンメニューを考える際に、ホームページで「ビーガン協会」(注3)のことも調べましたが、彼らの求める動機は我々が考えていたものとは違う独自のものでした。



**名和** それは宗教的戒律から出てきているのではないのでしょうか。もっとも、さまざまな宗教はその風土と密着していて、その戒律にはそれなりの理由があると思います。たとえば南インドでは料理をバナナの葉に盛りますが、それは葉の殺菌力を利用しているからです。また古代エジプトにおいても豚を忌み嫌っていたといわれていて、気候条件による腐敗・汚染の回避がその理由のようです。その後に興ったイスラム教が豚肉を忌避するのもその流れではないでしょうか。それらを迷信だと簡単にかたづけすることはできません。

**中島** ベジタリアンについていうと、ポリシーを理由とする場合、健康重視から出てきている場合などいろいろな考え方があり、ある意味ではハラールより根深い課題かもしれません。

**名和** 異なった文化や考え方があり、それらを尊重しながらお互いに学び、知るということを、大切にしたいですね。

**中島** 組合員のなかにはいろいろな考えや要望をもった人たちがおり、彼らが出資者であるわけですから、今後も彼らがめざすものをいっしょにつくっていきたいと思います。

**名和** 示唆に富むお話しをありがとうございました。

(注1) イスラム暦の9月。約1ヵ月間、日の出から日没まで一切飲食しない。

(注2) イスラムの礼拝堂。内部に崇拝の対象物はなく、あくまで礼拝の場所。

(注3) ビーガンとは、「厳格な菜食主義」のことで、魚はおろか、卵、乳製品も食べないだけでなく、動物由来の衣服、靴なども利用しないことを信条とする人たちの考え方。

(2012年5月14日実施)