ムスリム向けメニュー

世界のムスリムのくらしー同時代を生きる

G0230

日本

イスラームの教えを日本人にわかりやすく伝える雑誌も登場した。冊子NOORでは、（おもに結婚によって）イスラームに改宗した日本人女性を対象として、日本で手に入る食材で、日本食メニューのハラール料理を作るレシピも紹介されている。ハムは本来、豚肉でつくるものだが、豚肉はイスラームで禁じられているため、鶏肉のハムの作り方が掲載されている。外国人観光客が増加している現在、飲食店でもムスリムを呼び込むため、ハラール料理を出しているところもある。アルコールを禁じるイスラームは、つくる過程で材料を発酵させるしょうゆやみりんを多用する和食とは、本来あまり相性がよくない。それでも京都嵐山の京料理屋よしやでは、ハラールの純和食を工夫して提供している。

【菅瀬先生からのひとこと】
以前は、日本でムスリムと一緒にお店に入り、「動物性のものは除いてください」と頼んだにもかかわらず、パスタやサラダにベーコンやハムが混ざっていることがよくありました。しかし、最近はだいぶ変わってきているようです。最近はハラールのしょうゆも開発されていて、日本の食品会社のハラールに対する関心の高さがうかがえます。ただし、さしみや寿司のように、魚を生食する慣習は西アジアや南アジアの人びとには抵抗があるようです。