

食の選択に影響を与える文化的要因—文化人類学的アプローチから— 「文化としての食と宗教、制度としての宗教的な食の認証」

開催日時 平成26年2月27日（木） 9：30～17：30（開場9：05）

2020年オリンピックに向けて食ビジネスの国際対応が急がれている。ここ1～2年、日本ではにわかにイスラームの教義に則ったハラール食品への関心が高まり、ムスリム（イスラーム教徒）市場をターゲットにしたビジネスの盛り上がりは過熱ぎみとも言える。しかし、日常的な実践としての食と宗教の関わりや、イスラーム以外の宗教食についての理解はまだ浅い。世界的な潮流として各宗教に基づいた食の認証制度の整備が進む中、人々はどのようにこの社会の流れに対応し、日常生活を紡いでいるのか。各地で調査研究を行っている文化人類学者の研究成果を公開する。

第1 講義

小磯千尋 大阪大学外国語学部非常勤講師

「インドの宗教と食の禁忌」

インドの総人口の8割以上を占めるヒンドゥー教徒。その食を決定づける概念は「浄・不浄」である。牛肉食の禁忌は有名だが、その他の肉・魚介類・野菜・果物・肉等にも、「浄性」のレベルに違いがあり、禁忌に影響を与える。材料・調理のプロセス・調理する人などが内在的にもつ本来的な「浄性」のレベルは、それらに接触する調理具、食器、食具にも表れる。血や唾液は不浄をもたらすものとして忌避されるし、たとえきれいに洗浄しても、誰が使ったか分からない食器よりも、自分の右手や使い捨ての葉皿のほうが浄性が高いとされる。

ヴェジタリアン（菜食）、ノン・ヴェジタリアン（非菜食＝肉食）も厳格に区別され、2000年には食品のパッケージにノン・ヴェジタリアンマーク、2002年にはヴェジタリアンマークの表示が義務付けられるようになった。本講義では、このヴェジタリアン認証が導入された経緯を中心に紹介する。

第2 講義

細田和江 中央大学政策文化総合研究所準研究員

「イスラエルの食文化とコシエル食の実践」

ユダヤ人が人口の8割を占めるイスラエルではユダヤ教の食物規定コシエル（コーシャー）が広く実践されてきた。その認証制度に関しても独自の発展を遂げてきた一方で、コシエルを気遣わない世俗派層が増加している。

こうした現代イスラエル社会において、宗教（ユダヤ教）とコシエル食がどのように機能しているのかを考察していく。紹介する。

昼食

12:20～13:20 **ヴェジタリアン弁当試食（要予約、実費負担）**

ヴェジタリアン弁当をまとめて注文する予定です。

オーガニックレストランみどりえ：<http://m-delivery.jp/style/tobiravege.html>

ご希望のかたは1～4から選んでご予約のうえ、実費を当日お支払いください。

1～3を選んだ方は、ご飯の種類（玄米・胚芽米・ハーフ&ハーフ）もお選びください。

ただし、注文数の都合により、種類の変更をお願いする場合があります。

1) テンペと野菜のマスタード醤油弁当（玄米・胚芽米・ハーフ&ハーフ）1050円

2) 大豆ミートの胡麻香り揚げ弁当（玄米・胚芽米・ハーフ&ハーフ）1000円

3) 大豆ミートと野菜の唐揚げ甘酢あん弁当（玄米・胚芽米・ハーフ&ハーフ）1050円

4) お野菜ヘルシー弁当（玄米と黒米の2色ご飯）1200円

第3講義

阿良田麻里子 東京工業大学「ぐるなび」食の未来創成寄附講座特任講師
「食のハラールをめぐる実践と認識—インドネシアの事例を中心に」

ハラール認証の先進地域東南アジア。なかでも世界一のムスリム人口を抱えるインドネシアを事例に、ハラール認証制度の概要、日常的に実践される消費者レベルの食のハラールのありかた、人々の認識、ハラールをめぐるインターネットで流れるデマや、消費者運動等の現状について述べる。

第4講義

今堀恵美 東京女学館大学・聖心女子大学ほか非常勤講師
「ウズベキスタンの消えたハラール表示(仮)」

ムスリムが国民の大半を占める中央アジアのウズベキスタンでは、2000年代中葉からハラール表示がついた肉加工食品が生産されるようになっていた。

だが2011年に突如ハラール表示を自粛する動きが生じ、大手肉加工食品メーカーの商品からハラール表示が消える事態となった。豚肉が含まれない肉加工食品は以前と変わらず生産されているが、なぜハラール表示のみ消されたのだろうか。この疑問をつうじて、実際のムスリムの食の禁忌とハラール意識、そしてハラール認証制度とのずれを再考する。

第5講義

砂井紫里 早稲田大学イスラーム地域研究機構・研究助手
「ハラールの制度化を考える: 中国の場合(仮)」

10のイスラーム系少数民族を有する中国では、少数民族の風俗習慣としてイスラームの宗教にもとづいた食習慣への対応が行われてきた。回族ムスリムの日常的な食実践を踏まえた上で、ハラール表示と条例による食品管理および認証制度の導入、ハラールの「偽装」をめぐる人びとの対応等について紹介し、宗教にもとづいた食の規格化、制度化について考察する。

会場

〒108-0023東京都港区芝浦3-3-6
キャンパス・イノベーションセンター1階 国際会議室
JR田町駅 芝浦口をでて右手すぐ。車でのご来場はご遠慮ください。

費用

講義聴講は無料(要申し込み)。昼食は要予約、実費負担となります。

申込方法

ぐるなび寄附講座のウェブサイトからお申し込みください。

定員: 120名(昼食懇談会100名) <http://www.mot.titech.ac.jp/food/>
申込締切: 2014年2月16日

*頂きました個人情報は寄附講座イベントの参加者管理の目的以外には使用致しません。
*事前申し込みをしていない場合でも、当日、会場に余裕があればご参加いただけます。

<問い合わせ先>

東京工業大学大学院イノベーションマネジメント研究科

「ぐるなび」食の未来創成寄附講座(担当: 上木原・阿良田)

TEL: 03-3454-8705/FAX: 03-3454-8973

メール: gnavi.titech.kifu@gmail.com

主催: 東京工業大学「ぐるなび」食の未来創成寄附講座 食文化共同研究会