

ムスリムへのおもてなし

佐藤祐菜
井坂花奈サイド

2013年、年間訪日外国人旅行者が1036万人を達成し、過去最高記録となった。特に伸びが著しいのが、東南アジア諸国からの観光客である。外務省が同年夏にビザの発給要件を緩和したことが大きな原因だと考えられる。

東南アジアにはイスラム教徒が多く、マレーシアでは6割、インドネシアでは9割がその割合を占める。遵守の程度は個人によって様々であるが、イスラム教には一日5回メッカの方角への礼拝や、不浄とされる豚肉、理性を失う可能性のあるアルコールを含む食事を摂ってはいけないという戒律がある。信者はもちろん、旅先でもこうした戒律を守る。

だが、日本に住むイスラム教徒は人口の1%にも満たない。メッカの方角を尋ねられたとき、それが何のためかわかる日本人はどのくらいいるだろうか。「なぜそんなことを？」と怪訝な顔をしてしまう人も少なくないだろう。日本でイスラム教徒は快適に過ごすことができているのだろうか。

日本に住んで21年になるムスリムのA.Sさんは、ハラル（神に許されたものという意味）認証を受けた食肉を買うために専門店まで行かなくてはならない。外食するときも、肉を使用しない寿司か、ムスリムが経営する料理店でしか安心して食べられないという。

「日本は特定の信仰を持たない人が多く、宗教への理解が浅い。豚肉を食べないということを知っていたとしても、豚が神聖な生き物だからだと思っている人ばかりだ。」と彼は話す。

しかしこのような現状は、少しずつではあるが変わりつつある。その中心となっているのが、国際機関日本アセアンセンター (<http://www.asean.or.jp/en/>)だ。同センターが主催する「ムスリム観光客受け入れセミナー」には、主に飲食店や宿泊施設、空港などの関係者が参加する。セミナーの目的は、イスラム教についての基本的な知識とムスリムへの対応の注意点を伝え、ムスリムを受け入れる環境を整備することだ。

また、観光庁は横浜市をムスリム受け入れの戦略拠点に指定し、市はSNSを活用してムスリム訪日客のための情報提供を始めた。留学生など市内在住のムスリムが、ハラル対応の飲食店などを紹介している。

「まずできることから始めることが重要」と日本アセアンセンター観光交流部の藤田賢さんはいう。モスクを建設する際、ハラール認定をとろうとすると、とても手間と費用がかかる。しかし、簡単な礼拝スペースを設けたり、飲食店のメニューを英語で表記したり、豚肉やアルコールが使用されているかが分かる記号を載せたりすることで、ムスリムが自分で判断し、選択することができるようになる。

まだ始まったばかりの取り組みだが、経済成長率が著しい東南アジア諸国という市場規模の大きさから、今後ますます必要性が高まっていくことは明らかである。成田空港では、2013年末からハラール料理のケータリングが始まり、礼拝スペースが増設された。また、ハラール認証を受けなくても、鶏肉や羊肉を使用するなど、ムスリムが食べやすい食事を提供する飲食店が増えている。訪日客や在日のムスリムが日本で快適に過ごせるようになる日も近いかもしれない。

[編集後記]

取材活動を行い、私たちがいかにイスラム教への理解が浅いかを改めて感じました。来日ムスリム旅行者の増加がきっかけとなって、イスラム教にとっても過ごしやすい日本社会の実現につながると思います。佐藤祐菜

私はムスリムとして、日本でのイスラム教への関心の低さを悲しく感じていました。経済的な理由が主であっても、こうしたムスリム受け入れの雰囲気は日本中に広がって、日本人がイスラムの知識を常識として持てる社会になると良いと思います。 井坂花奈サイド