

## コシエル食産業とユダヤ文化

### イスラエルの事例を中心に

細田 和江（東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所）

本発表では、イスラエルにおけるコシエル食産業の発展とその特徴に関して日本における動向も視野に検討する。

コシエル（カシュルート）とはユダヤ教の規定で、浄・不浄のうちの浄、許可・禁止のうちの許可されたもの、正統なものという意を表し、ユダヤ教徒の信仰生活すべてに関係する価値判断であるが、一般的には食物の規定を指す。

コシエルの組織的な認証が始まったのはユダヤ人移民が多かったアメリカ合衆国で 20 世紀初頭ごろからのことである。これは、それまでシュテートル（ユダヤ教徒の住む小村）やゲットーという閉鎖的な社会で生きていたユダヤ教徒たちが、アメリカに移住したことで他文化の環境に置かれたとき、自分たちが食べることのできるものを判断する必要ができたためであった。アメリカのコシエル自体はすでに、17 世紀にスペインから移民したユダヤ人たちによってユダヤ教にのっとった屠畜での加工から始まっていた。彼らはニューアムステルダムにシナゴグを創設し、その宗教指導者によって認定された屠畜人（ショヘート）により処理された肉が検査人（マシュギアフ）によってチェックされるシステムを構築した。

こうして、アメリカのユダヤ人共同体により、OU（Orthodox Union）や OK（Organized Kashrut Labs.）といった世界的なコシエル認証団体が誕生しており、現在ではアメリカ合衆国生産の加工食品の 4 割がコシエル認証受けているとのデータもある。

1948 年ユダヤ人の国家として誕生したイスラエルにアメリカのコシエル認証制度がもたらされたのは 1970 年代であった。同時期にイスラエル国内での関連法制が整備され、コシエル認証に関してはイスラエル中央ラビ庁が管轄し、ラビ庁認定のラビ（ユダヤ教の宗教指導者）のみが認証を行うようになっている。

コシエルがユダヤ教の食物規定なのは明確であるが、現在のイスラエル社会においてコシエル食品を摂取することは必ずしも宗教的実践を示さない。現在イスラエルのユダヤ人は、ユダヤ教の信仰の度合いで「正統派／超正統派」「伝統派」「世俗派」に分類される。「正統派」は、ユダヤ教の信仰に則った生活を送る人々であり、「伝統派」は特定の行動（コシエル・安息日を守る）をおこなう人々、「世俗派」はあまり信仰を強く持っておらず、自分たちのことを民族的なユダヤ人であるとする人々である。そして、現在イスラエルの人口のおよそ半分は「世俗派」である。し

かしながら、イスラエルのユダヤ人に聞き取りを行うと、「世俗派」であっても、乳製品と肉類と一緒に摂取しない、あるいは豚肉を食べないなど、一定の規範は守っているという答えが返ってくる。彼らにとって、乳製品と肉類の組み合わせはある種の「禁忌」であり、信仰というよりむしろ、伝統や習慣の類であると推察できる。

イスラエルでは近年、「宗教派」の少ない地域の飲食店がコシエル対応に踏み切る現象が起こっている。安息日に営業が不可であり、対応には初期投資がかかるにも関わらず、その数は増加している。つまり、信仰としてのコシエルから習慣としてのコシエルに社会状況が変容していることが影響していると考えられる。ただし、一方では宗教勢力によるコシエルの厳格化の動き（例えば、これまでは各宗派のラビによって個別に規定されていたコシエル認定を、イスラエルのラビ庁を中心として認定ルールを統一化する動きなど）もあり、現状はますます複雑化している。

一方日本に目を転じてみれば、2020 年東京オリンピック開催が決定し円安による外国人観光客が増加している現在、食文化、それも宗教的な食の規範に関する知識の共有が必要となっている。特に東南アジアからのイスラーム教徒の観光客が増加したことによって、観光業、地方自治体、食品を扱う企業のハラールへの対応が求められている。そうした潮流のなか、イスラーム同様にあるいはそれ以上に厳しい宗教的規定をもつユダヤ教のコシエルへの関心も高まっている。

日本国内においては、異なる食文化への商業的対応という点でハラール／コシエルが取り上げられており、産業界からのアプローチが中心となっている。コシエルに関して言えば、日本国内の酒蔵による、海外輸出向けの純米吟醸酒のコシエル化が最も積極的な取り組みである。さらに、味噌、醤油などの日本食材の認証が始まっている。

本発表はこうしたハラールやコシエルを取り巻く世界情勢を把握する一端となる事例を具体的に検討する。

キーワード コシエル、ユダヤ教、イスラエル、認証、日本食