

◆開催報告

本セミナーは鹿児島大学の会場と Zoom のハイブリッドで開催され、会場 34 名、オンライン 45 名の計 79 名の参加があった。最初に長沢栄治氏より、「食」はともすれば差別や分断に繋がりやすいこと、本セミナーを私たちが「食」を通じてどのように交流できるのか考える機会にしたいという開会挨拶があった。店田廣文氏による基調講演では、日本とイスラーム社会のこれまでの関わりや国内ムスリムの人口推計やその内訳、また日本各地のコミュニティの拡がりとそれぞれの地域社会との繋がりなどといった滞日ムスリムの背景情報が明らかにされた。日本のムスリム・コミュニティはモスクを中心として発展してきた。90 年代以降、ムスリム労働者の増加に伴い、全国でモスクが建設されるようになった。こうしたニューカマーによって建てられたモスクは、そのほとんどがビルや住宅など既存の建物を利用したものだという。モスク建設は 2000 年代に入るといっそう加速し、現在日本のモスクは 110 を超えるまでになった。では、ムスリム・コミュニティが拡がる中、地域住民のイスラーム認識はどうなっているのか。店田氏が行った調査によれば、ネガティブなイメージが浸透し、他の「外国人」と比較して受け入れ意識が低いのだという。自治体レベルで見ても、地域のイスラーム団体との積極的な交流はほとんど無いそうだ。これから「共生」に向け、互いに接触することが必要であり、そこには「食」を中心とした交流も含まれる。ムスリムは非ムスリムから「食事に誘いにくい」「食べられる物が少ない」という印象を持たれがちだが、実際は「禁じられているもの以外はすべてハラールであり、日本で食べ物の問題は全く無い」と考えるムスリムの方が多いという。人は共食し、絆を深める生き物であるのに、「ハラール」を気にしすぎて共に食べる機会を失うのは実にもったいないことである。氏が指摘するように、「他者の文化に興味を持つ手っ取り早い方法は、その料理を食べること」であり、ムスリムか非ムスリムかに関係無く、少しの工夫で実現するはずだ。講演は「人生は誰と食事を共にするかということである」という詩の一節で締めくくられた。

基調講演後は会場内で同時開催された佐藤兼永氏の写真展を観覧する時間が設けられ、佐藤氏によるミニトークが行われた。「違う、そして違わない—”わたしたち”と共に暮らす日本のムスリム」というタイトルの展示では、日本で暮らし、学校へ通い、働くムスリムの生活の一部を垣間見ることができ、”わたしたち”と同じように普通の生活を営んでいることが分かった。タイトルにも括弧つきで”わたしたち”とあるが、”わたしたち”とは誰なのだろう。果たして自分自身はそこに含まれるのだろうか。トークでは佐藤氏からいくつかの写真の背景のストーリーの紹介があった。自動車整備士のインドネシア人男性がロッカー室で同僚が着替えたり休んだりしている横で礼拝している写真が印象的だ。様々な場所で礼拝の様子を見てきたという佐藤氏だが、この写真は特に気に入っているのだという。礼拝の間は静かにしていた同僚たちが、礼拝が終わった瞬間に、インドネシア人男性も交えて話を始める空気感があまりにも自然だったそうだ。佐藤氏の写真を見て話を聞いているうちに、”彼ら”

も"わたしたち"のうちの一人で、"彼ら"とか"わたしたち"などというものは存在しないのだというメッセージが伝わってきた。素敵な写真ばかりで、一日限りの展示というのが、なんとも勿体なく、そして特別であった。

第二部のパネルディスカッションの一人目の登壇者であるヒッシャム氏は、日本に暮らすムスリムの娘として、また母としての立場から、学校給食に関する自身の経験や鹿児島県における実践について報告した。学校で過ごす時間の多い子どもたちにとって特に問題になるのは給食だ。ムスリムの子どもの場合、お弁当を持参することがほとんどであり、ヒッシャム氏はお弁当を食べる側と作る側の両方の立場を経験した。ヒッシャム氏の言うように「たかがお弁当、されどお弁当」であり、同調圧力の強い日本では、多感な年ごろの子どもたちにとって、クラスメイトと違うものを食べるということがストレスになる場合がある。特に、外国につながる子どもたちの場合、容姿・言葉・服装などが多様である上に、食事の違いが重なることで、ストレスが大きくなる。辛い思いをしながらも、親の苦労を想い我慢している子どもたちは多い。しかし、学校の先生から子どもたちへの丁寧な説明や親の工夫でこうしたストレスはある程度緩和できる。また日本で育った親の場合、学校の状況や日本のお弁当事情が分かっていることの影響も大きい。実際、教室できちんと先生から子どもたちへの説明があったというヒッシャムさんの娘さんの場合、お弁当はむしろ「いいなあ」と周りから言われる対象であり、楽しんで食べることができているという。私は海外で働いていたころ、そこで育った日本の子どもたちと会う機会が何度かあったが、持参した「日本のお弁当」に対して嫌なことを言われたという話を聞くことがあった。また私自身も、勤務先で似たような経験をしたことがあり、その時の悲しいような恥ずかしいような気持ちはよく覚えている。

二人目の登壇者で、この春に高校を卒業したばかりの安和留氏は、日本で生まれ育ったムスリムとして、「食」にまつわる学校での経験やそこで考えたことを報告した。安和留氏は、幼稚園ではハラール給食の対応があったものの、その後は12年間、毎日お弁当を持参した。親の負担を申し訳なく思うとともに、アレルギーがある人は対応してもらえるのになぜムスリムはハラール対応してもらえないのか、疑問を持ったそうだ。安和留氏は、学校で楽しんでお弁当を食べられるようある工夫をした。いわゆる日本の「可愛い」お弁当の写真や、お弁当のレシピの本を母親に見せて、一緒にお弁当を作るようになった。学校では、お弁当に興味を持って話しかけてきたクラスメイトがいて、それがきっかけで親しく話すようになったという。

安和留氏のこうした経験と、ヒッシャム氏の経験や私が海外で聞いた子どもたちの経験との違いはどこから生まれるのだろうか。いずれの場合も周りは無関心ではない。違いを楽しむ

気持ちも、否定する気持ちも、たくさん小さな要素が交じり合って出来ている。違いを楽しむ気持ちを生み出す要素に溢れる社会になればどんなにいいだろうかと思う。

次に安川氏は、食事を提供する側という別の視点から食の多様性に関する取り組みを紹介した。安川氏の務める城山ホテルでは、SDGsの一環として「誰一人取り残さないホテル」を目指し、食の多様性の観点から新しいメニューの開発に取り組んできた。しかし多様な宗教や信念、アレルギーなどにそれぞれ対応するのは大変であり、作る側の負担も大きい。そこで考え方を変え、それぞれに対応するものではなく、誰でも食べられるインクルーシブなメニューを考えるようになった。例えばあえて「ヴィーガン」などの表記はせず「野菜たっぷり」といった表現を使うなど、誰にとっても魅力的なメニューとなるよう工夫をしている。インクルーシブなはずのメニューが、「制限された」食べ物だと思われてしまうのが現状なのかもしれないが、将来的にはそんな工夫さえも不要になれば、と思った。

「だってカレーが好きだから」と題した伊藤氏のコメントでは、研究者としての共食の経験などが述べられた。共に食べることは相手と親密になりたい、人柄や文化を理解したいという気持ちの表れであるという。相手の食べ物を受け入れることは関係を築く第一歩である。一緒に食べたからこそできる話がたくさんある。これは私も調査をしている中で実感することの一つである。私がインフォーマントに教えてもらった大事な話は、思い返せばいつも食事を用意しながらか、食べながら語られたものであったように思う。

日本におけるムスリム二世の調査を行っているクレシ氏は、ムスリムの子どもたちの給食事情を紹介した。クレシ氏が名古屋モスクで開催しているヤングムスリムの会で語られた給食にまつわる体験談から、子どもたちが実際にどんなことを感じているかを知ることができた。ネガティブな体験が目立つが、「なぜ食べてはいけないものがあるのか、きちんと教えてほしかった」という感想が印象的だった。クレシ氏はまた、親が工夫できることとして、給食調理員用の調理指示書の活用を挙げた。現在、特定原材料の表示義務はあるものの、特定原材料に準ずるものは表示推奨されているだけで義務はない。また、表示のほとんどが日本語であるために読むことが難しい親も多い。多様な人々に言語の壁を越えて正しく情報が提供されることは、フードダイバーシティに対応するために必要なことである。「ムスリム対応は難しい」と思われるがちだが、実はそんなことはない。ハードルの高いハラール認証を受ける必要は無く、「ハラール肉を使用している」「動物性のものを使っていない」など、情報提供することで、ムスリムも食べることができるという。正しい情報が適切な方法で提供されていれば、それぞれが自分で選択することが可能になるのではないか。

最後に小野氏からはアレルギーを持つ子の親としての立場から、食を含む学校や学校外での生活にまつわる経験を踏まえたコメントがあった。日本の学校給食は、アレルギーの子どもの場合も学校が全て対応できるわけではなく、個人的な努力に頼らざるを得ない状況にあ

る。更に、他の登壇者の話にも共通するように、地域、学校、先生によって対応が変わる。子どもにとって、学校でも、遊びの場でも、「みんなと一緒にじゃない」ということはストレスになりうる。子どもの友人の誕生日パーティーで、みんなが食べられるアレルギー対応ケーキを準備してくれたのは、「気にかけてくれた」だけでなく「同じものを一緒に食べられる」という二重に嬉しい出来事であったという。そうした経験を踏まえ小野氏は、時々でもいいので、みんなが食べられる給食というのがあってもいいのではないか、と問い合わせた。頻度ではなく、そのような機会を設けてみんなで考えることに意味があることが伺える。小野氏からはまた、「知ること」と「決めつけないこと」が必要という指摘があった。

全体討論では会場・オンライン共に参加者から様々な質問が出され、活発な意見交換が行われた。それぞれ異なる角度から、ハラールを中心とした多様な食に携わる登壇者や参加者同士が実践的な情報や体験談を発信する機会となり、とても有意義であった。また、ムスリムがマイノリティである国において何をハラールとみなすかは多様な見解があり、一括りにすることは難しいことも明らかになった。良かれと思って一方的に取った対応が余計に相手を苦しめることがあると小野氏がコメントしたように、複層的な多様性を思慮する必要があるだろう。

人にとって、共に食べることは社会化することと深く結びついている。しかしそこには包摂と排除の両方の側面がある。「一緒に食べられる物が無いだろう」という思い込みや、実際に食べられる物がその場に無いことなどが原因で共に食べるという行為が出来なくなった時、親密さを深めるはずの共食そのものが逆に人を排除する行為になる。服部氏が閉会挨拶で述べたように、「行為の共有」が大切であり、そこにこそ喜びがある。食べるという行為の共有に向け、まずは「食べること」について対話を重ねることが第一歩になるのではないだろうか。（千葉大学・中西よる）