

HALAL

HEALTHY RESTAURANT



立教大学異文化コミュニケーション学部
学部公認学生団体

LINK CIC × SEAGULL

~CONTENTS~

PART 1

1. What is SEAGULL?
2. Do you know HALAL?
3. HALAL MAP

PART 2

LINK CICによるハラールフード体験記

1.店名 2. 訪問メンバー

1. MARHABA

Yui Watanabe & Michiko Nakata

2. SAFEI

Lisa Igarashi & Yejin Shim

3. ARIYA

Ami Yokoi & Riko Kumakura

4. MALAYCHAN

Hina Okada & Momoka Masuda

→WHAT IS SEAGULL ?

SEAGULLは、立教大学異文化コミュニケーション学部公認の
東南アジアを拠点とする学生団体です。

SEAGULL代表者のコメント

スペシャルニーズのある学生が、より便利な学生生活を送るための環境作りをコンセプトとして活動してきた。過去には、ハラルフードの学食への導入の検討や、ハラルマップ・ベジタリアンマップの作成に力を入れた。これからは、校内フードの多様性、食生活サポートと生活支援という三つの方向で進めていきたい。

初期メンバーの声

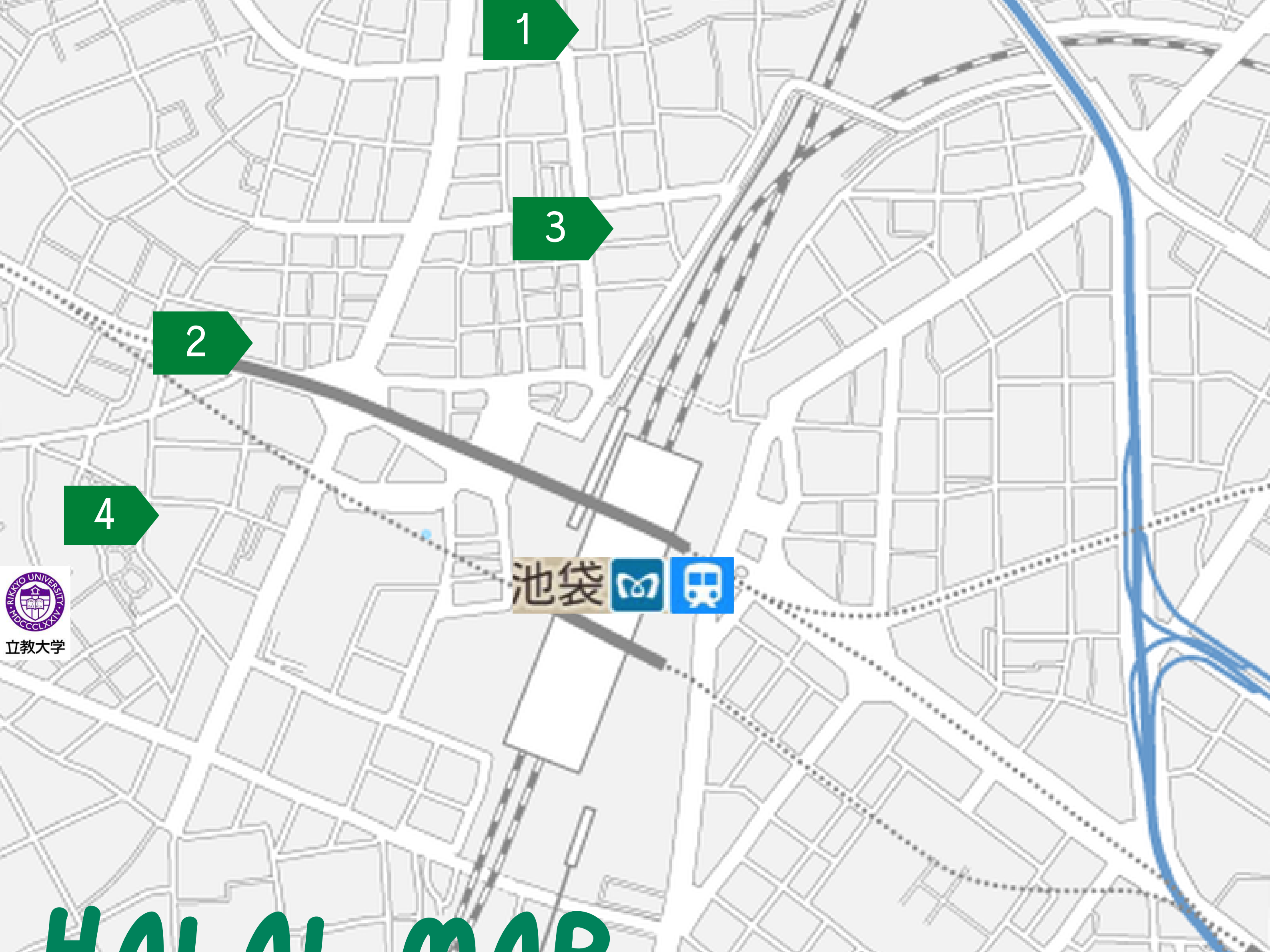
シーガルを立ち上げた目的は、まず、活動を通じて飲食にニーズのある方をサポートすることであり、加えて社会においてマイノリティへの重視と関心を向上させることである。いつでも、どこでも、自分や他人のために声を出し、意見を発信することが最も重要である。

DO YOU KNOW HALAL ?

イスラム教において食
べることが許されてい
る食品や料理

豚肉やアルコールなど

NG



HALAL MAP

1 Marhaba

2-63-6, Ikebukuro, Toshima,
171-0014

☎Sun 11:00-21:30

Mon-Sat 11:00-15:00&17:00-22:30

2 Safei

2-13-8, Ikebukuro, Toshima,
170-0014

☎11:00-22:30

3 Ariya

2nd floor of 1-43-3,
Nishiikebukuro, Toshima,
171-0021

☎11:00-06:00

4 Malaychan

3-22-6, Nishiikebukuro, Toshima,
171-0021

☎Sun 11:00-22:30

Mon 17:00-22:30

Tue-Sat 11:00-14:30&17:00-22:30

1 MARHABA

パキスタン料理からの発見

INTERVIEW

Qハラフードをなぜ提供しようと思ったのですか？

このレストランのある場所にはムスリムの人が多いから。ハラフードが好きだから。

Qムスリムの人へどのような食の配慮をしていますか？

使用する動物性の食べ物に関して配慮している。

Q読者へ伝えたいイスラム文化の魅力は何ですか？

イスラムの慣習。
ゲストや友達を大事にするところ。

Q日本料理との類似点・相違点は何ですか？

豚肉の使用有無だけで、茹でたり揚げたり、調理方法などは同じ。



「マルハバレストラン」は1990年に営業を開始した老舗レストランで、日本にいながら本格的なパキスタン料理が味わえるお店である。

店内は茶色を基調としており落ち着いた空間であった。壁にはモスクを彷彿とさせる模様が書かれており、イスラムの建築物の写真や絵が飾られていた。また、象やラクダなどをモチーフにしたイスラムの置物も店内を華やかに彩っていた。中でも私のお気に入りには象がモチーフとなっている花瓶である。私たちが座った席の真横に置かれていたもので、その迫力と華やかさがとても目を引いた。



感想

ランチメニューのAセットを注文し、お値段は800円でお腹いっぱいになったためお得だった。カレーにナンまたはライス、サラダ、ドリンクがついてくる。カレーは、チキン、マトン、豆、野菜、日替わりから選択でき、「ロティ」と呼ばれるパキスタンの小麦麦芽使用のパンを注文した。カレーは日本のものと比べてかなりスパイシーで、まるやかな味わいの飲み物「ラッシー」が進んだ。チキンや豆といった具材もたっぷり入っており、もちもちのナンやあっさりとした味わいのロティとも相性バッチリだった。ロティについては初めて食べるもので、どんなものなのかというのが想像がつかなかった。見た目はナンよりも厚みはなく、平べったい。そして、麦芽使用のためかナンよりも少し茶色っぽい生地だ。また、その味は癖がなくカレーの味を邪魔しないものでとても食べやすいものだった。今回の企画を通して、今まで食べたことのなかった本格的なパキスタン料理を味わうことができた。知らなかった料理との出会いもあり、自分自身の見識を深められたように思う。カレーといえば、インド料理というイメージがあったが、パキスタンの郷土料理もカレーであることを知り驚いた。調べたところによると、パキスタン料理はインド大陸や中央アジアのさまざまな料理の伝統とムガル帝国の要素がブレンドされたものだそう。中央アジアとインドの中間に位置するパキスタンだからこそ生まれた料理のスタイルだということを知り興味深く思った。とてもおいしかったので、また訪れたい。

コメント

今まで馴染みの無かったハラールフードやイスラム教でしたが、調理方法が日本料理と同じだったり、ゲストや友達を大切にするというイスラムの特徴が日本のおもてなし精神に似ていたり共通点が見られ親近感を覚えたように思います。今回は、食を通してイスラム文化に触れることができた良い経験となりました。最後になりましたが、協力して下さったマルハバレストランのスタッフの方々に感謝申し上げます。



Marhaba

東京都 豊島区 池袋 2-63-6
パレスガーデンミラノ 1F

2 SAFEI



全てのメニューが
ハラルな薩斐で、
中国北西部のこだわりの
味付けを楽しもう！

感想

りさ：今まで「ハラルフード」について知っていることは「ムスリムの方々が食べている料理」ということだけで、中東の砂漠地帯で食べられているような料理を想像していた。そのため、薩斐(Safei)さんにお伺いしてメニューを拝見した時、私のイメージしていたハラルフードとも私の知っている中国料理とも違う、まったく新しい料理がたくさん並べられていてとても驚いた。

お料理はどれも本当に美味しそうで、ラム肉や牛肉を使ったこれまで食べたことのない料理や太さを選べる麺、個数単位で食べることのできる中国の「おやき」などに次々と目を奪われ、選ぶのが大変なくらいであった。

今回、ハラルフードを実際に食し、お店の方にインタビューをさせていただいた経験を通して、「ハラルフードは宗教食だからムスリムでない私が食べてはいけない」とハラルフードを遠い存在に感じていた私も、ハラルフードのバラエティの広さ・新しいけれど美味しく食べられる味付け・「品質保証」という魅力などに気がつくことができ、ハラルフードが一気に近い存在になったように感じた。これからももっと色々なハラルフードを体験し、「ハラルフード=ムスリムのための食事」という固定観念を無くし、安全・安心の味をより多くの人に味わってもらいたい、と強く感じた。

イエジン：今までハラルとはムスリムのための食べ物という印象が強かったため中国ではハラルが食材からこだわっていて安心できる食べ物と思われるということがすごく印象に残った。韓国ではハラルがあまり認識されていないため、ハラルは私にとって距離のある食べ物だった。しかし、実際に食べてみたら軽い気持ちでおいしく食べられると感じた。特にこの店の看板料理である麺が本当に美味しくてまた行きたいと思った。また、食材の仕入れは、ムスリムの丁寧なルールに従って行われており、それを知った上で食べることで、新しい食文化を体験する機会になったと思う。今まではハラルはアクセスしにくいと思っていたことが、今回の経験で消えたので、これからはハラルを食事の一つの選択肢に含めたい。

INTERVIEW

Q.ハラルフードをなぜ提供しようと思ったのですか？

A.社長がハラルフードを食べるからです！

Q.日本料理との類似点・相違点は何ですか？

A.調理方法や手法にこだわる点で日本と似てると思います。

Q.この店ならではのユニークな調理方法はありますか？

A.麺が看板料理で、全て手作りで、何年間も修行をしたシェフのみが提供できます。

Q.食材へのこだわりなどはありますか？

A.イスラム教では既に死んでいる肉を食べてはいけないというルールがあり、肉などは生きた状態で締めた物しか使えません。そのため、当店の食材はハラルフード専門の仕入先から仕入れています！

Q.読者へ伝えたいハラルフードの魅力は何ですか？

A.日本でのイメージとは少し違って、中国ではハラルフードは品質が保証された安全・安心して食べることができる食材で、クオリティも高いというイメージがあり、それこそが魅力だと思います。ムスリムの方たちには宗教的な意味合いを持つハラルフードも、中国では、一般的には安心して食べられる食事というイメージが強いのです。



Safei

東京都 豊島区 池袋2丁目13-8

3 ARIYA

中華回族が発信する！
池袋の中華ハラルの実態とは



お店のコンセプト・内装・外装からみえてくるハラルの世界

「清青（せいしん）美食」と記載がある通り、Ariyaでは清青料理を扱っている。清青料理とは、中国に住むイスラム教徒や回族、ムスリム達が食べる料理のことを指す。店内は青で統一され、モスクを彷彿とさせる。シャンデリアやイスラム教モチーフのパターン、アラビア語のタペストリーなどで装飾されており、豪華な雰囲気である。外装にはモスクのシルエットが金で描かれ、アラビア語と中国語の同時表記が行われているなど配慮がされていた。店内のキッチンを覗いてみると、料理人達は回族の帽子を着用していた。中国語を話しながら楽しそうに入店して行くお客さんも多く、本格的な清青料理を楽しみに訪れているようだ。

日本で感じる異文化と異文化としての日本

メニューに掲載されていた説明文によると、ハラールとは、高く、清潔で、優雅な様を表すそうだ。元の時代にそのような教義を提唱したイスラム教の開祖、アッラーの信者達が、イスラム教特有の味覚「回想」として、ハラール中華を生み出したのだという。私が留学していたチェコでは、ベトナム人の移民が多く、国内のアジア料理店の殆どは彼らが営んでいた。創作料理のような寿司や、ベトナム文化と混ざったスープなど、私が知る日本料理とは異なるメニューも見られた。お店の内装も、"THE・外国から見た日本"というような写真や置物で飾られていた。もちろんそのことで新たな文化が生まれ、新たな視点を得られることは間違いなく良い影響であると言える。しかし、現地そのままの雰囲気を感じるという点においてはやや物足りなく思うこともあった。↓



しかし、このAriyaというレストランは、店長が回族出身ということや、従業員が中国人で、店内の言語も中国語であるという点、さらにお店の内装が実際に回族自治区にあるモスクに似た雰囲気を持つ点から、現地にいるかのような感覚を異国の地で感じる事ができた。それは日本に住む中国人にとって故郷のように安心できる場となり、日本人にも異文化を感じられる良い拠点になるのではないかと思った。

イスラム教の味覚の「回想」として発展した、ハラール中華の原点となるコンセプトを日本という異国の地で発展させるAriyaは、これからも中国のイスラム文化と我々を繋いでいこう。



取材を通して

中華系の人々がハラルフードを提供する理由として、彼らの「回族」というバックグラウンドが関係していることを、今回の取材を通して初めて知った。Ariya さんを訪問する前は、中華料理を「中国人の料理」と一括りにしてしまっていたが、回族という少数民族が池袋には存在していることを意識する機会となった。また、ホイ国籍のマークを店のロゴにしていることを聞き、ハラルフードを提供しているという目印になるとともに、回族としての誇りを示していると感じた。

※回族：イスラム教を信仰する中華系の少数民族。
ホイ国籍：ホイ族出身であるということ。

中華×ハラル

Q.なぜハラルフードを提供するのですか？
店長が回族出身であるから。

Q.食事を提供するうえで、イスラム教徒への配慮はありますか？
豚肉は使用していないようにしている。

Q.店のロゴに何か意味はありますか？
ホイ国籍のマークをイメージとしている。

中華ハラルフードを食す

羊のスープ、中華饅頭、牛肉と玉子炒めを頼んだ。豚肉の代わりに、羊と牛肉が使用されていた。

ハラルフードというと、中東の家庭料理をイメージしていたが、中華料理もハラルフードとなりうるという気づきを得ることができた。味付けは比較的濃い目だったが、日本人の私でも問題なく食べられた。1000円以内でお腹いっぱい食べられ、学生にも優しいお店であった。機会があれば、また訪れたいと思う。

Ariya

〒171-0021 東京都豊島区西池袋1丁目
4 3-3 日精ビル 2F



4 MALAYCHAN



マレーシアのハラルから始まる
異文化理解

SEAGULL&LINK CIC

Malaychan(マレーチャン)ではハラル対応のマレーシア料理を提供している。今年で営業開始から34年になり、その歴史は古い。全品ハラルフードを徹底しており、そこにはイスラム教徒が安心して来店できるようにというお店の願いが表れている。マレーチャンが提供するハラルフードの特徴は、ハラルフード認定を得た肉類のみを使う点だ。今でも現地まで行って食材の買い付けを行なうほどのこだわりである。メニューには材料表示や料理説明が記載されているため、安心して選ぶことができる。

ナシゴレンとは、マレーシアやインドネシアの屋台で人気のチャーハンに似た料理である。インドネシア語で「ナシ」はご飯、「ゴレン」は炒めるを意味する。マレーチャンのナシゴレンにはマレーチャンソースが使用されている。このソースはエビのエキスとハーブの原材料を煮詰めて作られており、日味噌のような風味がある。セットの焼き鳥は、カレー風味の味付けである。全体的に日本人の口にも合う味付けで、ボリュームも満足できる。

ナシゴレンセットのレビュー

マレーシア料理を初めて食べて、エスニック料理は癖が強いというイメージが覆された。予想外にも日本人の口に合うやさしい味で、とても食べやすかった。このように、一口にエスニックといっても国ごとに様々な特色があるのを忘れてはならない。その国独自で使用される、スパイスや調味料も意識しながら食べると楽しさも増すのではないか。是非、本格的なマレーシア料理をマレーチャンで味わってほしい。

外国の方とのコミュニケーション

マレーチャンでは、留学生のアルバイトを積極的に受け入れている。店主の方によると、「人は育ってきた環境によって経験が異なる。例えば掃除をこななかったという人もいる。『大変だけれど重要な事』を、仕事を通して経験して欲しい」という思いがあるそうだ。自分の興味に応じて、将来に繋がるような経験をするべきだと語っている。本で知識を得るだけでなく、実際に海外に行くという実践的な経験が必要であり、その際、様々な考えの人とコミュニケーションを取ることが重要であるということだ。

また、店主の方によると「留学生や外国の方と会話をする際の本当の『親切』とは、正しい日本語を教えて

あげることにある。いくつかの単語によって『なんとなく理解できたから聞き流す』のではなく、訂正してあげることが本当の親切である」という。

不完全な日本語でも「日本人に伝われば良い、自信を持ってもらうために細かい指摘はしない方が良い」と私自身は考えていた。例えば立教大学には多くの留学生が在籍しており、日本語で会話をする機会が沢山ある。しかし彼らの日本語を指摘することは滅多にない。そのままで十分伝わるからだ。

だからこそこの話は自分にとって新しい考え方であった。店主の方と話す事で新しい考えを取り入れられ、視野を広げることができた。

今回、ハラルフード専門店マレーチャンを訪問し、店主の方はイスラムの人々だけでなく誰に対しても優しい場所を提供していると感じた。私達からこの企画について説明する前に、店主の方から話しかけて頂いた。アルバイトをしている留学生とのコミュニケーションを大切にしているだけでなく、お客さまに対してもフレンドリーであった。知識を得るだけでなく、会話することでその人のことをより理解できるということであろう。お話をうかがって、「人とコミュニケーションを取ることの大切さ」を教えて頂いた。

料理はとても食べやすい、親しみやすい味となっているため安心して食べられる。今回、マレーシアの雰囲気を楽しめて、ハラルフードに興味を持つことができた以上にコミュニケーションの大切さや異文化理解について学ぶことができた。ぜひ一度訪れてほしいと思う。



焼きビーフンのレビュー

癖がなく、優しい味付けとなっている。ねぎやにんじん、ニラなどの具材が沢山入っており、海老の食感がアクセントとなっていて美味しい。マレーシア料理ということだが独特な癖はなく、誰でも安心して食べることが出来ると感じた。ボリュームミーでとても満足感があるが、脂っこくなく細麺なのでペロリと食べられる。

Malaychan

〒171-0021 東京都豊島区

西池袋3-22-6

おわりに

・本マガジンではSEAGULLが作成したハラルフードマップの中から4店舗を紹介しました！

その他にもたくさんの魅力的なお店が掲載されているので、ぜひハラルフードマップを以下のリンクから見てみてください。

URL→ mknpps0000010d3c.pdf (rikkyo.ac.jp)

☆ハラルフードマップの情報は2019年であり、最新情報は今秋更新予定です。

・少しでも「SEAGULLが気になる / 入会してみたい！」と思った方は、ぜひお気軽にお問合せください！

メールアドレス→ seagull.rikkyo@gmail.com

今後の活動に繋げるために、
アンケートの回答をお願いいたします



[HALAL MAP 体験記 読者アンケート](#)





異文化コミュニケーション学部
SEAGULL × LINK CIC HALAL
2022年7月 発行

編集長： 板橋映実

メンバー： 栗田沙麻亜 横井亜美 熊倉莉子 五十嵐里沙 岡田姫奈
仲田美智子 増田百花 渡邊優衣 萩尾愛里紗 Benjamin Liao

デザイン：Kim Nayeon Shim Yejin

立教大学異文化コミュニケーション学部
171-8501 東京都豊島区西池袋 3-32-1

学部公認学生団体LINKCIC：ibunka.linkcic@gmail.com