



An information Magazine for the International Community in Kochi 中国語生活情報冊子「土佐 Wave (中国語版)」2017年9月号 (Vol.22) 発行:(公財)高知県国際交流協会

这是烤肉店内，一个日本男性与一个伊斯兰教女性的对话。日本男性正在用同一块铁板烤猪肉。看到这一场景，女性露出了讶异的表情。察觉到她的视线，男性就让她吃其他肉类，说道：“伊斯兰教教徒不能吃猪肉对吧？这里有烤好的牛肉和鸡肉，你多吃点！”你能猜到伊斯兰教女性为什么会感到不高兴吗？

伊斯兰教认为猪肉不洁。所以，虽然不是猪肉，但是因为是同一块铁板烤的，伊斯兰教教徒还是会有所抵触。因此，女性才会觉得不高兴。

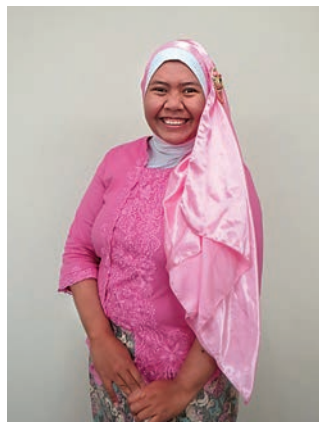
对清真食品的关注度不断提高

近年来，从伊斯兰教文化圈来日本的外国人和留学生不断增多，同时面向穆斯林聚集地区的出口量也在不断扩大，清真食品也越来越受关注。高知县也有穆斯林留学生和定居者，听说他们想买到放心食用的清真食物都是件不容易的事情。

这次，KIA职员和国际交流员（CIR）一起去采访了高知市内提供清真食品的餐厅，还有通过了清真认证并积极拓展海外出口业务的企业。另外，我们特别邀请了高知市国际交流员玛丽莎加入了采访队伍，因为玛丽莎就是一名伊斯兰教教徒。请大家务必关注高知县清真食品的最新消息哦！

"你知道什么是清真食品吗？ 高知的清真诸事"

「ハラールフードって知ってる？ 高知のハラール事情」



高知市CIR玛丽莎女士
出生于印度尼西亚
高知市CIRマリサさん
(インドネシア出身)

焼肉屋さんで、日本人の男性とイスラム教徒の女性の会話。同じ鉄板で豚肉を焼く日本人の男性に対して女性がげげんな表情を浮かべているのを察し、「イスラム教徒の人は豚肉はNGだよな？牛肉と鶏肉が焼けているから食べなよ」と豚肉以外の肉を勧める。ムスリムの女性が快く思わなかった理由、想像つきますか。その理由は、イスラムでは不浄とされる豚肉と同じ鉄板で焼かれた他の肉を口にするに抵抗を感じていたからでした。

ハラールフードへの注目の高まり
近年、日本において、イスラム教圏からの訪日外国人や留学生の増加、また、ムスリムが多く住む地域への輸出拡大に伴い、ハラールフードの注目が高まっています。ここ高知県でもムスリムの留学生や居住者がいますが、彼らが安心して口にできる食品を入手するのに苦労しているという話を耳にします。

ハラールフードへの注目の高まり

今回、KIAスタッフと国際交流員（CIR）はハラールフードが提供されている高知市内のレストランやハラール認証を受け海外への輸出に取り組む企業に取材に行ってきました。イスラム教徒である高知市CIRマリサさんにも取材班に加わってもらいました。高知県のハラール最新事情、ぜひご一読ください！

を耳にします。

今回、KIAスタッフと国際交流員（CIR）はハラールフードが提供されている高知市内のレストランやハラール認証を受け海外への輸出に取り組む企業に取材に行ってきました。イスラム教徒である高知市CIRマリサさんにも取材班に加わってもらいました。高知県のハラール最新事情、ぜひご一読ください！

什么是清真食品？

穆斯林不可以吃猪肉，也不可以喝酒。这是大家都知道的。然而，关于其他食物，伊斯兰教法在很多方面都有具体规定，比如食用肉的处理方式、烹饪方式等。按照这些规定制作而成的食物就叫做“清真食品”。

不可食用的食物例

- 未按照伊斯兰教规定处理的动物
- 酒精类（包括酱油、甜料酒、味噌汤、葡萄酒等）
- 猪肉（包括香肠、明胶等）
- 使用接触过非清真食材的器具制作而成的食物

ハラールフードとは？

イスラム教徒は豚肉やアルコールの摂取をしないことは、よく知られていますが、その他の食品においても、食肉の処理、調理方法などに関してイスラム教の教えに則した作法があります。その作法を守った食品が「ハラールフード」です。—摂取が禁止される食品の一例—

- イスラムの教えに基づいて食肉処理されていない動物
- アルコール類（醤油、みりん、味噌、ワインなどアルコールを含む）
- 豚（ソーセージ、ゼラチンなどを含む）
- ハラールではない食材に触れた器具を使用して製造されたもの

原来高知也有清真餐厅！ 在BALI JASMINE，你可以放心用餐 高知市国际交流员玛丽莎

来到位于带屋町北边的柳町，从远处就看到白木大楼的二楼挂着一块绿色的招牌，上面大大地写着“BALI JASMINE”。这家餐厅于2016年9月开业，除了周四固定歇业之外，每天午餐时间和晚餐时间都正常营业。这里的主打菜是印度尼西亚料理和印度料理。店主Yuni的梦想就是要将正宗的味道带进高知。

店内装饰充满了巴厘岛风情。走进的那一瞬间，店内的异域风情会让你怀疑这里不是日本吧。翻开菜单，除了印度尼西亚的代表性料理——Nasi Goreng（印尼炒饭）和Mie Goreng（印尼炒面）之外，还可以选择印度料理——印度咖喱和囊。所有的印度尼西亚料理中一概没有猪肉，不过部分印度料理中有少许猪肉。店主Yuni本人也是伊斯兰教教徒，店内使用的鸡肉和牛肉都是按照清真要求处理的。另外，根据伊斯兰教规定，放有猪肉的印度料理和清真料理都是分别使用专用的烹饪器具来制作，甚至制作场地也是区分开的。对伊斯兰教教徒来说，在这样的餐厅完全可以放心用餐。

品尝一下清真菜肴吧！

采访那天，我点的就是清真料理，叫做Ayam Penyet（印尼炸鸡）。这道菜使用鸡肉制作而成，先用印尼调料调味，然后油炸，之后与蔬菜和米饭搭配装盘，再配上印尼特有的酱料——Sambal，味道特别棒。印尼人都是用手吃饭的，那天我也是特意用手进餐的。不知不觉中，我完全忘记了自己身在日本，产生了一种回到了印尼的感觉，充满了幸福的感觉。

构建令穆斯林感到安心、友好的社会

在日本，还有很多人不太了解清真食品。所以，此类餐厅的存在非常难能可贵。平时，在餐厅点餐的时候，每次都必须先确认料理中有没有放猪肉。去超市买食材的时候，每次都必须先看背面的配料表。因此，清真餐厅和超市的清真食品区让我们方便了很多。还有，每当发现自己想吃或者想买的食物中含有猪肉的时候，总会不禁产生失望的心情。去清真餐厅和清真区的话，就不用担心自己会失望了。现在，在东京和大阪这样的大城市已经有很多清真餐厅了。为了伊斯兰教教徒今后能品尝到更多美食，希望高知的清真餐厅、生产清真食品的企业以及超市里的清真食品区也能越来越多。

○Bali Jasmine

地址：高知市带屋町1-15-9 白木大楼2F
TEL：088-823-8311 定期休息日：星期四
营业时间：午餐（11:00-15:00）晚餐（18:00-24:00）



店内巴厘岛装饰充满异域风情

巴厘岛的装饰品がおしゃれな店内



使用印度尼西亚香料制作而成的
Ayam Penyet（印尼炸鸡）

インドネシアのスパイスたっぷりの鶏料理「Ayam Penyet」



老板娘Yuni女士
オーナーのユニさん

在土佐山田
有一家姐妹店。
请看第4页！

高知にもある！ハラールレストラン バリジャスマンで安心して食べるご飯 高知市CIRマリス

帯屋町の北側にある柳町を行くと、白木ビルの2階に緑色の看板が「BALI JASMINE」と大きく書かれています。この店は2016年9月にオープンされ、定休日の木曜日以外、毎日のランチとディナーの間帯に営業しています。インドネシア料理とインド料理が売りで、本場の味を高知の土地に持つてくるというのは、お店の経営者のユニさんの目標です。

店内はバリの飾りでデコレーションされ、入った瞬間にまるで日本じゃないかのような雰囲気でした。この店ではインドネシアの定番料理のナシゴレンやミゴレンのほかに、インド料理のナンやカレーも食べることができます。インドネシア料理のメニューで豚のメニューが全くありませんが、インド料理には少しあります。イスラム教徒のユニさんは、この店で使用する鶏肉と牛肉はハラールにしています。イスラムの教えにのっとって、ポークなど入っているインド料理の調理器とハラールの調理器も別々にして、料理スペースも分けています。イスラム教徒にとって、このような店で食べるのは安心で、心配なく食事ができます。

ハラール料理を食べてみよう！

当日、私が注文したものはAyam Penyetというハラール料理です。これは鶏肉の料理で、インドネシアスパイスたっぷりの鶏肉を揚げて、野菜とごはんとしてSambalという特徴のソースと食べるととても美味しいです。インドネシア人はこの料理を手で食べるので、この日私も手で食べました。一瞬、私は日本にいることをすっかり忘れて、インドネシアへ戻っている感じがします。とても幸せな時間でした。

ムスリムフレンドリーな社会に

ハラールがあまり知られていない日本社会の中で、このようなレストランがあると、とても心強いです。普段、レストランに行くと、料理の中に豚が入っているかどうかをチェックしてから食べます。毎回スーパーで何かを買いたい時に、まず裏の材料表をチェックしてから買う日々なので、ハラールレストランやスーパーでのハラールコーナーはとても助かります。また、食べたい・買いたいものに豚が入っているとわかった時のがっかり感ほ日々の問題で、ハラールレストラン・コーナーではそのように落ち込む必要がありません。東京や大阪のような大きい町にはハラールレストランがたくさんあって、もっとイスラム教徒にとっても色々なものが食べられるように、高知にもハラールレストランや、ハラールフードを製造する企業、またスーパーでのハラールコーナーが増えて欲しいです。

○Bali Jasmine

所在地：高知市帯屋町1-15-9 白木ビル2F
TEL：088-823-8311 定休日：木曜日
営業時間：ランチ（11:00～15:00）、ディナー（18:00～24:00）

姐妹店が
土佐山田にあります。
P4を見てね！

制造全世界的人可以安心享用的产品 高知ICE (2013年 取得清真食品认证)

高知ICE是以发挥食材本身优势、Made in土佐为理念制造产品的冰淇淋厂家。对于为厂家提供原材料的农户与客户负有责任，为他们提供欣喜的服务，最大限度引导并传达冰淇淋与高知食材的魅力是滨町社长的使命。

此次KIA的工作人员与高知市的玛丽莎CIR一起前往伊野町，拜访位于清流仁淀川河畔丰饶大自然中的高知ICE总公司并进行了采访！



世界の人に安心して食べてもらえる製品を 高知アイス (2013年ハラール認証取得)

素材の良さを生かしたMade in土佐をコンセプトに製品づくりをしているアイスクリームのメーカーです。素材を提供してくれる農家とお客さんを喜ばせることに責任を持ち、またアイスクリームとともに高知の素材の魅力を引き出すのが浜町社長のミッションだそうです。

今回KIAスタッフと高知市のマリサCIRは、この町の清流仁淀川のほとりで自然に囲まれた高知アイス本社を訪ねてインタビューをしてきました！

取得清真食品认证的契机是什么呢？

为了能让世界上更多的人放心地品尝诞生于高知的商品。2013年，高知ICE在四国地区第一个取得了日本亚洲清真协会的认证。去马来西亚参加贸易洽谈会，以此为契机开始对清真食品进行学习。现在产品出口至香港、新加坡、泰国、迪拜等国家与地区，并且参加在伊斯兰教文化圈地区举办的物产展。最近，在日本国内也与一些经办清真食品的业务用产品超市展开批发业务。

改变原材料与设备，不断创新

高知ICE分为清真食品用与一般食品用两条生产线，分开进行生产。在生产清真产品的时候，取代砂糖使用北海道的甜菜糖 (suger beet)。实际上绵白糖在提炼精制的过程中多使用猪骨和牛骨作为过滤材料。对于此，玛丽莎CIR也是初次听说，颇为震惊！另外，清真产品不会使用猪提取物制造的食品稳定剂。水果的果汁等与一般食品使用同样的安心安全的材料。工厂的设备、器具在生产清真产品时也会与一般产品分开使用。



ハラール認証を取得するきっかけは何ですか？

高知で生まれた商品を世界のより多くの人に、安心して味わってもらおうためです。2013年、四国ではじめて日本アジアハラール協会の認証を取得しました。契機はマレーシアの商談会に行った時で、それからハラールに関する勉強をはじめました。現在は香港・シンガポール・タイ・ドバイ等に輸出をしたり、イスラム教圏の地域で開催される物産展に出展をしたりしています。最近では日本でも業務用でハラールフードを扱う店に卸しています。

原材料や設備を変えて作り変えています

製品はハラール用と一般のものに分けて生産しています。ハラール用の商品を作る際は、砂糖の代わりに北海道のてんさい糖 (suger beet) を使っています。実は上白糖は、精製の過程で豚や牛の骨をろ過材に使っていることが多いからです。これにはマリサCIRも初耳でびっくり！また、ハラール製品には豚由来の安定剤は使用していません。果物の果汁などの素材は安心安全の一般の製品と同じものを使っています。また工場設備や器具も、ハラールの製品を作る際は使い分けをしています。

在高知也可以接受清真冰淇淋的订货生产

通过电话下订单的话，可以发货对应。最近，面向市区增加的外国人游客，高知ICE正在研讨在高知冰淇淋街道咖啡馆（高知市永国寺町6-40）投放一些公司产品，观看外国游客反响。我们有幸试吃了几个口味，盐香草口味稍微有一点盐味可口好吃。柚子口味苦味与甜味搭配得恰到好处爽口清淡，柚子本身的味道独特难忘。与一般的产品相比，口味没有太大变化都非常好吃。包装是公司职员设计的独创作品。请一定要尝尝看。



柚子、盐香草、抹茶等口味一应俱全
フレーバーはゆず、塩バニラ、抹茶がラインナップ



側面有清真认证的标识
側面にはハラール認証マークが

高知でもハラールアイスの受注注文ができます

電話で注文をすれば発送で対応が可能だそうです。最近、街に増えている外国人観光客向けにも、高知アイス街カフェ（高知市永国寺町6-40）にいくつか置いておくのも検討しているそうです。味見をさせていただきましたが、塩バニラがほのかな塩味で美味しい。ゆずは苦みと甘みがさっぱりとして、しっかりとゆずの風味があります。一般の商品と比べても変わらないくらい美味しいものでした。パッケージは社員さんがデザインしたオリジナルです。ぜひ一度ご賞味ください。

○有限公司高知ICE

地址：吾川郡伊野町下八川乙683
TEL：088-850-5288
主页：<http://www.kochi-ice.com/index.html>

○有限公司高知アイス

所在地：吾川郡の町下八川乙683
TEL：088-850-5288
ホームページ：<http://www.kochi-ice.com/index.html>

●业务超市的清真食品区

高須店：高知市高須2丁目6-60 TEL:088-878-0230
南川添店：高知市南川添9番1号 TEL:088-880-5566

●高知大学朝倉校区学生食堂

印度烤鸡、鸡肉咖喱等。
※并不是每天都提供清真菜肴，需要事先向大学确认

●Bali Jasmin Cafe (土佐山田店)

地址：香美市土佐山田町佐野1106-1 TEL:088-752-9110
定期休息日：星期四
营业时间：午餐(11:00-15:00)

●「業務スーパー」ハラールフードコーナー

高須店：高知市高須2丁目6-60 TEL:088-878-0230
南川添店：高知市南川添9番1号 TEL:088-880-5566

●高知大学朝倉キャンパス学生食堂

タンドリーチキン、チキンカレー等。
※但し、ハラール料理の提供は毎日ではないので大学に確認が必要

●Bali Jasmin Cafe(土佐山田店)

所在地：香美市土佐山田町佐野1106-1 TEL:0887-52-9110
定休日：木曜日
営業時間：ランチ11:00~15:00

高知的生活Q & A “除虫”

在高知生活家里面出现很多虫子...、请告诉我如何预防这种情况出现 !!

高知の生活Q&A「虫よけ」

高知では家の中でたくさん虫がでるんだけど...、その予防方法を教えて!!

Q 蚊子

A 蚊子可能会成为传染病的传播媒介，日常生活中预防被蚊子咬很重要。

日本自古以来使用蚊香，那令人怀念的香味成为夏季独特的风景诗。除此之外，还有可以释放出蚊子讨厌的电磁波、避免蚊子靠近的产品，或者在家里的阳台上悬挂防虫苫布也很有效。这些都可以在home center（日常生活装修用品销售店）及超市中买到。

另外，在家里的阳台或者入口玄关附近有积水的话，请及时清扫，尽量维持蚊子难以繁殖的空间吧。

Q 蟑螂

A 其次，夏季令人讨厌的虫子要属蟑螂了。因为蟑螂携带病原菌，可能引起人类食物中毒，请务必注意。

为了避免蟑螂靠近，尽量不要在室内储存不卫生的东西（厨房垃圾密封保存在阳台等的垃圾箱中，扔垃圾日及时处理）、使用水的地方保持清洁、阴暗隐蔽处（冰箱后面和厨房炉灶下面等）及时清扫做饭过程中产生的残渣。除此之外，将蟑螂的有毒饵料放在厨房，防止其繁殖也是一种方法。这些东西都可以在home center里买到。



Q 蚊

A 蚊は感染症の媒介となることがあるので、予防をすることが大切です。

古くから日本で使われている蚊取り線香、その懐かしい香りは夏の風物詩です。他にも蚊の嫌う電磁波を出して蚊を近づきにくくする製品や、家のベランダに吊るす虫よけシートも効果的です。すべてホームセンターやスーパーで入手可能です。

また家のベランダや玄関付近に水たまりができていたらこまめに掃除をして、蚊が繁殖しづらい空間を作りましょう。

Q ゴキブリ

A 次に、夏場に厄介な虫がゴキブリだと思えます。病原菌を運んでくため、人間が食中毒を起こす危険もあるので注意しましょう。

ゴキブリを寄せ付けないためには、不衛生なものを室内に貯めない(生ごみは密閉してベランダ等のゴミ箱で管理し、ゴミの日にはきちんと処分しましょう)・水回りをきれいに保つ、物除(冷蔵庫の裏やキッチンコンロの下等)の掃除をして調理くずを貯めないことです。加えて、ゴキブリの毒餌をキッチン等に置いて繁殖を防ぐのも1つの手です。こちらもホームセンターなどで購入できます。



尽量做到不使用杀虫剂，在日常生活中预防最重要！
できるだけ殺虫剤を使わなくても良いよう、日ごろから予防を！