

<執筆をお願いした経緯> 「Kosher」(日本語ではコーシャー、コーシャなどと表記される場合が多いですが、本文の武藤英孝さんの記述にあるようにコシェルが正しいそうです) とは、原料や作り方がユダヤ教の定めに合わせて認定された食べ物のことです。

私が Kosher のことを初めて意識したのは 10 年近く前、米国宝酒造のウェブサイトの製品紹介ページで、各種の「松竹梅」のところに「Kosher (OU)」と書かれているのを見たのが最初でした。当時は、「サケを飲むユダヤ系の人々がそれほどいるのだろうか、…」と思った程度でした。

しかし、その後何度かアメリカに行ったときに食品売り場を見ると、コココーラ、ペプシ、ナビスコ、M&M チョコレートなど、それに様々なパスタや冷凍食品など、実に多くの食品・飲料に Kosher を示すマーク (代表的なものは、Orthodox Union の U に U のマーク。先述の米国宝酒造の「Kosher (OU)」も Orthodox Union のこと) が付いていることを知りました。Kosher コーナーのあるスーパーマーケットもあります。

Kosher の食品・飲料はもちろん「ユダヤ系需要」もあるでしょうが、アメリカではむしろ「Kosher は安全で安心の目安である」と考えて購入する「ユダヤ系ではない一般消費者需要」が多いようです。Kosher は、非常に厳格な原料管理やプロセス管理であるのでメーカーの品質管理力を向上させると同時に、特にアメリカ市場では販売を拡大する目的にもなっているとされます。

写真は Kosher 認定マークのついたアメリカ製の酒類の事例です。パッケージに認定マークがあることで、Kosher であるかどうかはわかるのです。また、インターネットで拾った代表的な認証機関のマークを表にしています。アルコール飲料について言えば、ビールでは大手ブランドのミラー (写真)、クラフトビールのサム・アダムス、アンカースチーム、ゴードンピアシュ、ブルックリンなど、また、ウイスキーのジムビーム、ウォッカのスミノフなどが Kosher です。米国で生産される日本食品では、写真の米国宝酒造と大関 USA の清酒のほか、米国キッコーマンの醤油などが Kosher です。

そして今では、日本国内で生産される清酒 (Sake) でも、私が知る範囲で、以下のような会社が Kosher の認定を取得しています。

山口・旭酒造「獺祭」 岩手・株式会社 南部美人「南部美人」 新潟・菊水酒造「菊水」 福井・加藤吉平商店「梵 (BORN)」

獺祭と南部美人は日本の「コシェル・ジャパン (Kosher Japan)」で、菊水はアメリカの「Orthodox Union」で、梵は英国の「London Beth Din Kashrut Div.」で、それぞれ Kosher を取得されているようです。今回は、「日本酒と Kosher」というテーマで、コシェル・ジャパンの武藤英孝さんに執筆をお願いしました。

(以上 喜多常夫、記)



団体名	Kosher Japan	The Orthodox Union	The OK Kosher Certification	Star-K Kosher Certification	Chicago Rabbinical Council	Kosher Australia	London Beth Din Kashrut Division	Grand Rabbinate de Paris, France
所在	日本	NY, USA	NY, USA	MD, USA	IL, USA	Australia	UK	France
マーク								

●▲■ Kosher とは

「Kosher」とは「トーラー」(ユダヤ教の聖典) に書かれた食べ物に関する定めに合わせて原料・作り方をしたものをさします。ヘブライ語で「ふさわしい」とか「適切な」という意味で、日本語では「清浄食品」と訳されることが多いようです。なお、日本語表記は日本ユダヤ学ヘブライ語カナ表記委員会では「コシェル」としています。

Kosher の食品は、国際線フライトの機内食や国際会議等に必ず用意されています。特に米国では、非常に厳しい基準をクリアし、認証後も抜き打ち検査で品質をチェックされた、安心して食べられる自然食品として信頼が定着しています。

Kosher の食品は、ユダヤ教徒以外にも宗教の垣根をこえて、ベジタリアンやオーガニック認証食品とともに食べものや健康に気遣う人々に幅広く支持されています。

一方、「Halal」(ハラールまたはハラルと表記される) という言

葉をご存知の方も多いでしょう。イスラム法で許された食べ物のことです。ムスリム人口の世界的増加、日本へのムスリム国からの旅行者の増加などの理由で、Halal 食品が最近ビジネスチャンスとして取り上げられることも多いので、日本では Kosher より認知度が高いかもしれません。

Kosher、ハラールとも、食べてはいけないものとして「豚肉」がある事は比較的よく知られています。一方、Kosher とハラールとの大きな違いのひとつは、Kosher はお酒が禁忌ではないことです。

「Kosher」の基礎的なイメージを持っていただくために、その規程の一部をご紹介します。

- Kosher 食品のために屠殺される動物は健康なものに限られます。また、「分かれた蹄を持ち、反芻する」種類と定められています。牛、羊、ヤギ、鹿が該当します。豚やウサギは該当しません。

- 限られた鳥類だけが Kosher とされます。ニワトリ、カモ、アヒル、ガチョウ、七面鳥です。
- 鳥類と家畜の屠殺は、シェヒターと呼ばれる厳格な規定に従わなければなりません。動物を苦しめずに屠殺することが求められます。
- エビ、蟹、貝類、タコなどが好きな方には残念ですが、Kosher の魚介類は、「ヒレと、たやすくとることのできるウロコ」を持っていなければなりません。魚屋さんが使う刃物やその他の設備も全て Kosher でなければなりません。
- 同じ料理の中に魚と肉を両方使うことはできません。
- 同じ料理の中に乳製品と肉を両方使うことはできません。
- 穀類は基本的に虫の混入をどのように防いでいるかが問われます。
- ワインやブドウ入り食品の場合、葡萄畑は 6 年収穫して 1 年休ませる、葡萄畑の 10% を収穫しない、などの規定があります。

●▲■ Kosher とお酒

ユダヤ人とお酒の関係は古く、深いものがあります。世界最古のお酒は、グルジアとアルメニア地方と考えられています。この地域は、時代は下りますがユダヤ人国家と言われるハザール国と重なりますし、今でも山岳ユダヤ人が定住しています。また、旧約聖書にはお酒の記述が何百回も登場します。そして古代エジプト時代や古代ローマ時代には、イスラエルから世界各地にワインを輸出していました。

ワインを抜きにフランスの文化を語れませんが、ポルドーの 2 つのロスチャイルド家のシャトーのワインは Kosher です。また、アルザス地方の Kosher ワイン、中世からのユダヤ系ブドウ畑があるシャンパーニュ地方やロレーヌ地方の Kosher ワインは有名です。実に多くのフランスワインは Kosher 認証を受けています。また、パリには、ニューヨークよりも多くの Kosher レストランが有ると言われています。

米国にはユダヤ人が約 600 万人住んでいます。これは米国の総人口 3 億 2,000 万人の 2% 未満でしかありません。しかし、米国の Kosher の需要はユダヤ人だけではありません。厳重に品質管理された、安心して食べられる自然食品として、一般消費者、中でも富裕層の需要が定着しています。

お酒について言えば、特にニューヨーク州、ニュージャージー州、フロリダ州、カリフォルニア州の 4 州のワイン店では、Kosher ワインのセクションを持っていることが多いのです。何百種類のワインから好みのワイン選びだす必要がなく、このセクションから選ぶことができるのもメリットです。また、毎年のワイン人気ベスト 10 の約半分はこの Kosher ワインが入っているとも言われます。

●▲■ Kosher の認証機関と Kosher Japan

アメリカには多くの Kosher 認証機関があります。また、カナダ、オーストラリア、フランス、英国などにもそれぞれ認証機関があります。現時点で、世界には Kosher の認証団体が約 1,500 あるそうです。

日本にはかつて、正統派「ラビ」(ユダヤ教の宗教的指導者、学者でもあるような存在) が在住していなかったため Kosher 認証機関がありませんでした。しかし 1998 年に正統派ラビのピンヨミン・エデリ氏が来日。その後、アメリカ、イスラエル、フランス、イギリスなどの Kosher 認証団体や、Kosher 食品を扱う海外商社から、日本食品の Kosher 確認要請や Kosher 認証依頼が来るようになったことをきっかけに、1999 年 12 月に「コシェル・ジャパン (Kosher Japan)」が設立されました。日本のチーフ・ラビのピンヨミン・エデリ氏がチーフスーパーバイザーを務める Kosher 認証機関です。

これまでに Kosher 認証した日本の商品・企業は、後述する日本酒の「獺祭」「南部美人」「DHC 小黒酒造」のほか、秋田今野商店(種麴)、日本アルコール産業(醸造アルコール)、和田万(ごま専門メーカー)、古賀製茶本舗、杉本製茶、大森水産、川合海苔店、田中貴金属(食品の触媒)、日興リカ(食品の触媒)などがあります。

●▲■ 日本酒・焼酎と Kosher

米国で生産している清酒、たとえば米国宝酒造の「松竹梅」「宝正宗」などは古くから Kosher 認証を受けていますが、日本で生産している清酒では最近まで Kosher 認証のものはありませんでした。

Kosher Japan は、日本酒なしに日本の食文化を語れないと考え、日本酒の Kosher 認証を最重要課題として取組んで来ました。最初のころは、日本国内製品の麴、酵素、乳酸、酵母、滓下げ剤の Kosher のデータベースを一から作るのに手間がかかり、5 年もの歳月を費やしました。

一番の難問は、純米酒の認証の要請でも、同じ蔵内で本醸造酒などの醸造アルコールが添加された製品を生産していることでした。厳格な Kosher の基準では同じ搾り機で純米酒と、アルコールが添加された酒とを処理することは認められず、長い時間頓挫していました。一般的な醸造アルコールは、その由来が Kosher の思想と合わない為です。しかしそれも日本で Kosher 醸造アルコールの供給がはじまり、Kosher の純米酒の生産に支障がなくなりつつあります。

Kosher Japan として、日本国内の清酒で Kosher を初めて認証したのは「旭酒造株式会社」の「獺祭」です。旭酒造は全量が純米酒です。(注：日本食調理の為の料理清酒は認証されているものがありました。また、Kosher Japan 以外から認証を受けている日本酒もあります。)

その後 Kosher Japan で認証した事例は、東北大震災で大きな被害を受けた「株式会社南部美人」の「日本酒」と「梅酒」の同時取得、さらに「株式会社 DHC 小黒酒造」の無濾過生酒の



「嘉山（かやま）」と続き、世界の中のユダヤ教関係の報道機関や、一般報道機関から取材が続いています。テレビの人気番組「カンブリア宮殿」でユダヤ人のラビが山口県の旭酒造を訪問して、審査をしている様子をご覧になった方もいると思います。

ここで、具体的な認証の事を記します。日本酒を Kosher 認証するには、材料の情報開示が必要です。麴、米、水、滓下げ剤、フィルター、酵素、乳酸、醸造アルコール、柿渋、酵母等を確認します。その中では、醸造アルコールの有無と滓下げ剤（ゼラチン・カテキン含む）が問題になる事が多いです。

Kosher 日本酒となるためには、ラビが工場を実際に訪問して、以下のようなことを確認することになります。訪問頻度は1年に1回から4回、工場の生産状態に応じて回数を決めていきます。認定は1年契約で、ラビの抜き打ち審査があることも条件になります。

- 米の確認。材料の生産地の訪問や購入農家の確認。
- 水の保管方法、獲得方法。ポンプフィルターの構造を確認。水の分析。
- 種麴のプロセスの確認。保管場所の確認。文書の提出。
- 会社にあるアルコール類（機器清掃の殺菌用含む）の確認。
- Kosher 醸造アルコールの購入。購入履歴データと領収書の確認。
- 製造責任者、会社代表に対する Kosher 契約書、法的責任確認の宣誓書。
- イースト製造会社の訪問と文書での証明書の提出。
- 酵素、乳酸の Kosher 製品使用。
- ビンの洗浄方法、洗浄薬剤、使用する水の温度の確認。
- 全ての生産物、製造工程表、原材料情報の開示。
- 工場の見取り図と購入物の帳簿の確認。
- 新製品製造計画書の事前打ち合わせ。
- 工場内の清掃方法の指導。

その他

焼酎も、日本酒同様、日本の食文化に欠かせない存在です。現時点では社名を記載できないのですが、複数の本格焼酎メーカーが Kosher 認証を目指しており、1社はほぼ審査が終了しています。日本酒の Kosher 認証のノウハウを蓄積していましたので、本格焼酎もスムーズに審査する事ができました。世界の蒸留酒では、バーボンウイスキー、スコッチウイスキー、ウォッカ、ラム、ジンなどで Kosher を取得している企業・銘柄は多くあります。今後、焼酎も Kosher を取得する銘柄が増えると思います。

アメリカでの日本酒・焼酎の主要消費地のニューヨーク、ロサンゼルス、フロリダ、ラスベガスなどの大都市には、多くのユダヤ人が居住していて、さまざまな社会に浸透しています。彼らは、幼いころから儀式に使用するワインをなめているのでお酒の味にうるさい人が多く、良質の日本酒・焼酎の味も理解できる人たちが存在します。また、ユダヤ人でなくても Kosher を安心・安全の目安と思う消費者が多く存在します。

それら消費者にいかに日本製の Kosher 食品を提供しアピールするかが重要になると思います。Kosher 認証を取得するだけでなく、認証をいかに活用するかが重要になります。

(Text = Hidetaka Mutoh)

武藤 英孝 (むとう ひでたか)

東京生まれ。コシェル・ジャパン (Kosher Japan) の Co-director。

コシェル・ジャパンのチーフスーパーバイザーであり、日本のチーフ・ラビであるピンヨミン・エデリ氏が1998年に来日した時から行動を共にし、日本の Kosher 食品の開発と輸出に携わる。

東日本大震災の際は、献身的なボランティア活動により、宮城県岩沼市よりラビとともに感謝状を贈られる。