

宗教上の食事対応に関する資料

入院患者も多様化する昨今では宗教上で禁食が求められることも多くなりました。宗教と食事の関係を学び、私たち管理栄養士・栄養士にできることで世界の人々とのコミュニケーションを深めていきましょう。

主な宗教と食事

1) 神道（しんとう）

日本に古くからある民族宗教で、山や川など自然を崇拝する多神教である。古来より、神人供食の信仰から、その年の収穫物をまず神に供え、後にそれらをお下がりとして調理して食べる「直会（なおらい）」の習慣がある。神に供える季節の食物を美しく整える文化が、日本料理の季節感や見た目の美しさの起源ではないかとの説がある。

2) 仏教

精進料理を基本とする。殺生を禁ずる仏教の教えにしたがい、動物性たんぱく質を使用しない、野菜中心の料理である。彼岸、盂蘭盆（お盆）の供物や食事は、郷土の食事を使用することが多い。現代では一般的に精進料理とは限らず、禁止される食品はない。

3) キリスト教

クリスマス、イースター、ハロウィンなど世界的に広まっている行事がある。クリスマス料理の代表的なものは鶏肉のロースト、クリスマスケーキなどであるが、各国によって特徴がる。食物に関しては厳しい戒律がなく、すべては神の恵みであるにとらえる。

自給自足の修道院から生まれたワインやビールも広く飲まれている。

4) イスラム教

豚肉は食べるのを禁止されている。牛肉は決められた屠殺方法によるもののみ許可されている。よって、食肉は鶏と羊が主となる。原則、飲酒も禁止されている。日本における、ムスリム（イスラム教徒）向けガイドブックでは、ハムやソーセージはもとより、ゼラチンの原料が豚であることがおいことから、注意するように示されている。

5) ヒンズー教

肉食全般を禁止し、特に牛肉は厳禁とされている。牛は神の乗り物と信じられている。また、食べ物は神から授かる神聖な物とされ、食具を使用せず、手食がマナーの基本である。

6) 禁食（食物タブー）への配慮

宗教的な食物タブーは元来、地域の風土や民族の生活合理に基づくものであった。現代は、状況が変化したが、その宗教や民族への理解が不十分なことで奇異ととらえることのないように

したい。伝統の尊重と文化への理解をもって友好的に対応することが求められる。

そのためには宗教による食物タブーの現状やハラール食品（イスラム教上で食べることを許されている食品）、加工食品や製品の原材料の正しい知識を持つことが重要である。

また、世界に5～10%程度存在するとされるベジタリアン（菜食主義者）への対応には、日本の精進料理の食材を利用し、対象者の食べやすい料理に応用するのも有効である。

参考資料

河内公恵：調理学 食品の調理特性を正しく理解するために：化学同人 2017, 135～137

私たち管理栄養士・栄養士は

グローバル化される入院患者に対応することが求められています。実際に実施されている食事の工夫をいくつか提案しますので参考になさってください。

【参考例1】

宗教による禁食（豚肉禁、牛肉禁など）を設け対応している。細かい部分は個人対応としている。

【参考例2】

イスラム教への対応のミルクとして雪印ビーンスターク株式会社の製品を使用すると受け入れが良い。雪印ビーンスターク株式会社のミルクには豚由来の材料名が明記されていない。会社に確認したところ、「豚由来の原材料は使用していない。ビタミン等製菓会社から購入して加えているものの原材料までは不明である。牛の胆汁由来のタウリンは使用している。」との回答であった。

【参考例3】

アルコール禁止の宗教では煮物に使用する料理酒やみりんも使用禁止を求められる場合が多いため、煮物禁止や個人対応としている。

参考になるHP

- 1) NPO 法人日本ハラール協会 <https://www.jhalal.com/halal>
- 2) 多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル
～外国人のお客様に日本での食事を楽しんでもらうために～
国土交通省総合政策局 観光事業課 <http://www.mlit.go.jp/common/000059331.pdf>