日蓮宗宗務院伝道部 国際課主催 令和4年度スタディーツアー 第2回 食文化からみるイスラーム

~日蓮宗のスタディーツアーの目指すもの~ 国際協力・国際交流・諸宗教対話の各分野での学びや体験を通して、 国際布教方針"GASSHO"が表す、分け隔てのない敬いの心を持つ人を育みます

令和4年度のスタディーツアーは、食文化の多様性と宗教の「食」をテーマ に、講話と体験を紐づけた全3回のセッションをオンラインにて開催します。

第2回のテーマは、イスラームの食文化

今回は、在日ムスリムとして25年以上日本に暮らすハールーンさんにイスラームの食文化と実体験を元にしたムスリムとしての日本での生活や苦労などをお話し頂きます。「食」を通じてイスラームとはどのような宗教なのか、ムスリムはどのような日常生活を送っているのか理解を深めます。

イスラームの食文化や習慣

昨今、日本でもハラール(イスラム教において 食べることが許される食材や料理)やラマダー ン(断食して知られる)が広く認知されているよ うに、イスラームの食にまつわる文化や習慣が 注目を浴びています。



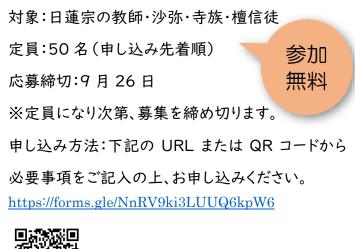
この講演でこんなことがわかる

〇日本での生活で苦労したことは?
〇東日本大震災時、100回以上炊き出しを行った
理由とは?
〇ハラールフードってなに?
〇ラマダーンってなに?
〇ムスリムの台所ってどんな感じ?

開催日時

令和4年9月29日 14:00~16:00

※オンラインミーティングツール「ZOOM」を使用しての開催となります





講師プロフィール

クレイシ・ハールーン

宗教法人日本イスラー ム文化センター/マスジ ド大塚



モスクの運営、活動全般を率いる。パキスタンのラ ホール出身。1991 年留学生として来日し、日本 語を学ぶために日本の大学に入学。その後、IT の 専門学校を経て、日本企業で勤務。現在では自身 で貿易業も営む。マスジド大塚には創立時から関 わっている。