

Tranquilidad para los musulmanes que comen en Japón



Rexy Diane Rizkillah (derecha) y Nadya Oktairiani Fabanyo (izquierda) disfrutan de su almuerzo en la cafetería Shokujin de la Universidad de Estudios Internacionales de Kanda.



En SAKURA, un restaurante japonés en el hotel Hilton Tokyo Odaiba, se han servido comidas halal certificadas por la Nippon Asia Halal Association desde 2015.

Cada vez es más grande el número de musulmanes que visitan Japón, en parte en respuesta a las políticas del Gobierno japonés para visitantes extranjeros, como son las exenciones de visado a partir de 2013 para los países de la ASEAN. Una de las principales preocupaciones de los musulmanes que viajan a países no musulmanes es la comida. Las reglas del islam exigen que los musulmanes consuman alimentos y bebidas “halal” permitidos por su religión. Está prohibido el consumo de carne de cerdo, bebidas alcohólicas y seres vivos que contengan toxinas. Además, los animales consumidos en forma de carne deben ser sacrificados y procesados de acuerdo con la ley islámica.

La organización sin ánimo de lucro Nippon Asia Halal Association (NAHA) es una de las organizaciones de certificación halal en Japón. Cuando una empresa o restaurante solicita la certificación, los interventores de



Tres empleados musulmanes trabajan en CoCo Ichibanya Halal Akihabara, donde más del 80 % de los clientes son extranjeros.



Marca de certificación halal emitida por la Nippon Asia Halal Association



Inspección *in situ* para la certificación halal.

2014, la Universidad de Estudios Internacionales de Kanda abrió su cafetería Shokujin, certificada por la NAHA, para dar a los estudiantes la oportunidad de entender mejor las lenguas y culturas asiáticas a través de la comida. Al solicitar la certificación, la universidad impresionó a todo el personal de cocina con la necesidad y el valor de seguir estrictamente las leyes halal islámicas. La cafetería ha demostrado ser un éxito y se ha ganado la confianza de la comunidad musulmana. Cuando se sirvió la cena de *iftar* durante el mes del Ramadán, casi cien personas, entre las que se encontraban musulmanes que vivían en el barrio, vinieron a comer y a celebrar. Rexy, una estudiante internacional de Indonesia, comentó con una agradecida sonrisa que piensa que es “muy útil poder tener comidas halal en la universidad. Puedo pasar más tiempo estudiando en lugar de tener que pasar ese tiempo cocinando para mí. Aprecio su consideración por los musulmanes y los cuidadosos esfuerzos que hacen para atendernos”.

La concienciación cada vez mayor de Japón sobre el halal hace que sea más fácil para los musulmanes disfrutar plenamente de los deliciosos alimentos que Japón tiene para ofrecer.

NAHA visitan su cocina para asegurarse de que los ingredientes y equipos utilizados cumplen con las normas halal. Los viajeros musulmanes pueden entonces comer en los restaurantes certificados o comprar tranquilamente los alimentos aprobados por halal. Aunque en 2013, solo cuatro empresas japonesas recibieron la certificación halal, este número ha crecido rápidamente a 180 empresas, incluyendo restaurantes de alta gama que sirven auténtica cocina japonesa. El presidente de la NAHA, el Dr. Saeed Akhtar, al supervisar el proceso de certificación, elogia a los japoneses como “personas sinceras y minuciosas en el cumplimiento de las reglas halal”.

Akhtar señala: “Los medios de comunicación en los países islámicos a menudo destacan los esfuerzos de Japón para promover el halal. Japón, ya un destino de elección para muchos musulmanes, continuará creciendo en popularidad a medida que el número de restaurantes con productos halal aumente”.

En septiembre de 2017, la popular cadena de restaurantes Curry House CoCo Ichibanya abrió Halal Akihabara, el primer restaurante de curry certificado por NAHA. Muchos viajeros del extranjero ahora tienen la oportunidad de ir a Halal Akihabara para degustar diversos alimentos que incluyen el popular curry con pollo empanado. El departamento de relaciones públicas de Ichibanya explicó: “Como personas de diferentes religiones y culturas visitan Japón, queríamos desarrollar un restaurante donde los musulmanes pudieran disfrutar de comidas sin tener que preocuparse por nada. Aunque tuvimos algunas dificultades para conseguir el pollo y los ingredientes, creemos que nuestra experiencia con este restaurante nos ayudará a expandir nuestro negocio mundialmente en el futuro”.

Las organizaciones educativas que aceptan estudiantes internacionales también están tomando medidas para satisfacer las necesidades culinarias de los musulmanes. En



Dr. Saeed Akhtar

Akhtar es presidente de la organización sin ánimo de lucro Nippon Asia Halal Association, que fundó en 2011. Se graduó de la Universidad de Agricultura de Rawalpindi (Ldo.) en 1991 y de la Universidad de Agricultura de Faisalabad (MSc). Obtuvo su doctorado en 1999 en la Escuela Doctoral de Ciencias de la Vida y de la Agricultura, Universidad de Tokio.