

# 鯨

伝統ある美食文化

kuzira

江戸時代より綿々と受け継がれてきた鯨の食文化は、今も熊本の地に息づく。美味でヘルシーなこの「鯨」を余すことなく食卓にお届けする。

さらし鯨、ベーコン、鯨肉。マルホがHACCPを取得した鯨3製品



「熊本武蔵鯨を刺す図」(歌川国芳・画、嘉永1〜4年(1828〜31年)頃)

## 鯨業界で初のHACCP認証取得

# 鯨のマルホ 鯨食文化の新たな扉開く

- ### (株)マルホの沿革
- ▶ 創業1919年 初代本島岡平が本島商店として大牟田市明治町にて、鯨一式の加工業
  - ▶ 1933年 熊本市出町に移転
  - ▶ 1936年 日本水産(株)取引開始
  - ▶ 大東亜戦争にて一時中断 戦後統制撤廃と同時に事業再開
  - ▶ 1950年 合名会社本島商店
  - ▶ 1951年 マルホ株式会社を設立 2代目社長に本島隆司が就任 日本水産の加工食品発売に伴い関係部門に進出 (区分・ニッスイ等)
  - ▶ 1960年 熊本市細工町に本社社屋を新築移転
  - ▶ 1962年 2代目社長の本島隆司享年50歳逝去 3代目社長に本島勝就任
  - ▶ 1963年 ニッスイ魚肉ソーセージ年間5万ケース以上販売 (最優秀販売賞を受賞)
  - ▶ 1965年 マルホ株式会社組織変更
  - ▶ 創業本島岡平85歳逝去
  - ▶ 1969年 亀井通産(株)と営業部門合併に伴い、鯨加工部門のみで営業 4代目社長に本島マサ子(現)が就任
  - ▶ 1979年4月 田崎営業所開設
  - ▶ 1986年10月 八島町(田崎市場界隈)に工場新設
  - ▶ 1990年10月 本社工場閉鎖と共に、八島に全て統合
  - ▶ 1991年 5代目社長に本島マサ子が39歳で就任
  - ▶ マルホ(株)から(株)マルホに社名変更
  - ▶ 1996年 日本冷凍食品協会認定工場取得
  - ▶ 1999年 熊本県優良衛生施設受賞
  - ▶ 2003年 第52回全国水産加工たべもの展で「創作鯨ベーコン」が大賞を受賞
  - ▶ 2007年 第56回全国水産加工たべもの展で「鯨食西京漬」が大賞を受賞
  - ▶ 2008年 (社)日本食品衛生協会会長賞受賞
  - ▶ 2009年9月 熊本市「食品自主衛生管理」認証取得
  - ▶ 10月 (社)日本食品衛生協会並びに厚生労働省より第54回食品衛生優良施設(厚生労働大臣賞)受賞
  - ▶ 2010年3月 鯨業界初、HACCP認証取得

### (株)マルホ概要

株式会社マルホ

〒860-0057  
熊本県熊本市八島町1005番地  
TEL: 096-355-6351(代) FAX: 096-356-4149  
URL: http://www.e-kuzira.com

設立 1951年9月18日  
資本金 2,000万円  
代表取締役社長 本島 司  
従業員 46人

社是「つくること」  
社訓「疾風知勁草」



各種鯨加工品はHACCPシステムの下で製造される

マルホは、初代本島岡平文化とともに歩む社業で鯨加工品の製造、消費システムによる安全・安心を追求してきた。熊本市周辺が赤身鯨刺、大正8(1919)年に現 隆司氏、3代目社長、4代目社長に本島マサ子(現)が就任。在の大牟田市明治町で鯨一式の加工販売で創業。在の5代目社長として岡平氏が幼少期に長崎県 継がれ、大正、昭和、平成と時代の荒波を乗り越え、鯨食文化の地、文化が背景にある。鯨食文化の地、文化が背景にある。鯨食文化の地、文化が背景にある。...

「安全・安心を科学的に裏付けた鯨加工品の製造とえに製造現場のスタッフシステムを構築しよう」フー・ヒト・トが品質・衛生管理に対する高い意識を備えていたことが大き取得に取り組んできた。その根拠には、やはり、AACCシステムが構築現場スタッフが安全・安心を求めた顧客ニーズを推し進め、管理責任者に真正面から応えたいと、今年で創業92年を迎える 脂肪、しかも優良なナを移める山口輝彦取締役 いう熱意と、伝統の鯨食 当社の創業は大正8

### Interview 本島 司 社長に聞く

全国の鯨加工業界で初めてHACCP認証を取得した

「安全・安心を科学的に裏付けた鯨加工品の製造とえに製造現場のスタッフシステムを構築しよう」フー・ヒト・トが品質・衛生管理に対する高い意識を備えていたことが大き取得に取り組んできた。その根拠には、やはり、AACCシステムが構築現場スタッフが安全・安心を求めた顧客ニーズを推し進め、管理責任者に真正面から応えたいと、今年で創業92年を迎える 脂肪、しかも優良なナを移める山口輝彦取締役 いう熱意と、伝統の鯨食 当社の創業は大正8

価値高めた鯨製品を提供

文化を未来につないでい、年。これまでの歩みを振り返る。疲弊回復に優れるきたいという高い志が支り返ると、歴史の重さ「バレン」に受け「酸化物を豊富に含むことを真摯(しんしん)に受け止める」と同時に、次は創とも解明されており、注目をかけて討論し、5年、戦・前進することに社員、待が高まっている。今後はさらさらの健康機能性を上げてきた。結果、土台を新たしている。今回を訴求した商品づくりがしつかりし、身に付いたHACCP認証取得も、未来に向けて前進するた

「安全・安心を科学的に裏付けた鯨加工品の製造とえに製造現場のスタッフシステムを構築しよう」フー・ヒト・トが品質・衛生管理に対する高い意識を備えていたことが大き取得に取り組んできた。その根拠には、やはり、AACCシステムが構築現場スタッフが安全・安心を求めた顧客ニーズを推し進め、管理責任者に真正面から応えたいと、今年で創業92年を迎える 脂肪、しかも優良なナを移める山口輝彦取締役 いう熱意と、伝統の鯨食 当社の創業は大正8

このたびのHACCP認証取得につきまして心よりお祝い申し上げます。鯨加工品を多く消費するに安心して、喜んで召し上がっていただくために最も大切なことは、その製品を安全に提供することです。鯨食文化は、日本では長い歴史と伝統を誇ります。先人たちは、鯨(よろい)を(ま)ったかのように強んで大きな鯨を、食生活の中に取り込んでいく見事なまでの加工技術と、しょうゆ、みそ、ワザビなど伝統の和風調味料によっておいしさを添える調理技術を駆使し、「鯨食文化」を築き上げてきました。今後、さらに発展するには鯨製品の品質、衛生管理レベルが世界の安全レベルに合わせることが適切で重要だと感じています。この点についての検証が重要です。

### 最高水準の安全評価

水産学博士 藤田八束氏

今回、マルホにHACCPシステム導入を指導した藤田八束水産学博士(神戸大学)に認証取得の意義などを聞いた。

このたびのHACCP認証取得につきまして心よりお祝い申し上げます。鯨加工品を多く消費するに安心して、喜んで召し上がっていただくために最も大切なことは、その製品を安全に提供することです。鯨食文化は、日本では長い歴史と伝統を誇ります。先人たちは、鯨(よろい)を(ま)ったかのように強んで大きな鯨を、食生活の中に取り込んでいく見事なまでの加工技術と、しょうゆ、みそ、ワザビなど伝統の和風調味料によっておいしさを添える調理技術を駆使し、「鯨食文化」を築き上げてきました。今後、さらに発展するには鯨製品の品質、衛生管理レベルが世界の安全レベルに合わせることが適切で重要だと感じています。この点についての検証が重要です。

**JWA**

日本捕鯨協会

会長 中島 圭一

〒104-0055  
東京都中央区豊海町4-18 東京水産ビル5階  
電話 03(5547)1940 FAX 03(5547)1941  
ホームページ http://www.whaling.jp

社団法人 大日本水産会

会長 白須 敏朗

〒107-0052  
東京都港区赤坂1丁目9-13 三会堂ビル  
電話 03(3585)6681 番

ひとへ 笑顔へ まっすぐに

**nagasa**

**永佐化工株式会社**

バルブ・モールド・ラベル製造販売

本社 〒813-0062  
福岡県福岡市東区松島3丁目27番15号  
電話 092(623)0751 FAX 092(623)0761  
東京営業所 電話 03(3435)8845 FAX 03(3435)8846  
仙台営業所 電話 022(367)0191 FAX 022(367)0315  
http://www.nagasa.co.jp

情報・パッケージング

**APEX** 株式会社 **アペックス**

食品容器・包装資材

代表取締役社長 村井 章平

本社 〒810-0022  
福岡県福岡市中央区菜院3丁目15番3号  
電話 092(525)1761 FAX 092(525)1826  
熊本営業所 〒861-8035  
熊本県熊本市御領8丁目10-100  
電話 096(292)8861 FAX 096(292)8865  
名古屋・福岡・久留米・長崎・鹿児島・宮崎・大分・群馬・北九州  
http://www.e-apex.co.jp

お客様の視点に立った、きめ細やかなエンジニアリング活動を展開します

**NE**

**ニッスイ・エンジニアリング株式会社**

〒100-0004  
東京都千代田区大手町2丁目6番2号(日本ビル4F)  
電話 03(3244)7281 FAX 03(3244)7206  
URL http://www.nen.co.jp/

●一級建築士事務所 東京都知事登録 第34807号  
●特定建設業 東京都知事登録 第95682号

食の安全・安心に健康をそえて

**有限会社 フジタ企画**

水産学博士・代表取締役 藤田 八束

〒662-0826  
兵庫県西宮市門戸岡田町7-29  
電話・FAX 0798(52)0773

**共同船舶株式会社**

代表取締役社長 山村 和夫

〒104-0055  
東京都中央区豊海町4-5 豊海振興ビル7階  
電話 03(5547)1930 FAX 03(5547)1931

なるほど、なるほどの家づくり

**akinohaus**

一級建築士事務所

**秋野建設有限会社**

〒866-0883  
熊本県八代市松江町157番地  
電話 0965(35)8361 FAX 0965(35)3184

冷凍冷蔵空調設備

**IKARI**

すべては「安全・安心」を守るために 総合衛生管理サポートシステム

**イカリ消毒株式会社**

熊本営業所

代表取締役社長 平 通尋

〒811-1311  
福岡県福岡市南区横手3丁目9-20  
電話 092(582)0181 FAX 092(582)0778

**株式会社 羽根**

福岡営業所 田中 祐敦

福岡営業所 〒810-0072  
福岡県福岡市中央区長浜3丁目10-9  
電話 092(720)3001 FAX 092(720)3005  
熊本出張所 電話 0964(28)7882 FAX 0964(28)7900

**日之出紙器工業株式会社**

代表取締役社長 藤田 哲郎

本社・鹿児島工場 〒899-2513  
鹿児島県日置市伊集院町麦生田2158  
TEL 099(273)9111 FAX 099(273)9279  
熊本工場 〒861-3131  
熊本県上益城郡御船町豊秋543  
TEL 096(282)1211 FAX 096(282)1680