

おかげさまで 120 周年

マルサンのり株式会社

家訓の「自然に従う」を守り、

無理をせず、次代へ家業をつないでいきたい



代表取締役社長
三浦 宏

三浦家は奥海田町（現海田町）の地に江戸時代末期文政年間の初代林兵衛以降、現在に至るまで二百年にわたり永住しています。創業は二代目勝次郎が明治期に農業の傍ら農閑期の冬場に海苔を取り扱ったのが始まりです。広島は昔から海苔養殖が盛んで、瀬崎、向洋、江波地区には生産者が多かったようです。当時海田地区には、広島・呉の消費地をひかえ、海田商人といわれる海苔商人が活躍していました。当社もずっと兼業で、産地で直接買い付けをし、乾物問屋や食品問屋に高価な季節商品として卸していましたが、本格的に主業として取り組んだのは三代目源市の頃から、専業としたのは戦後四

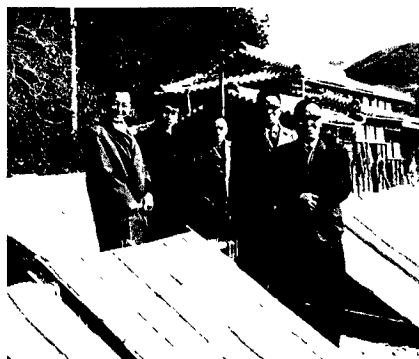
代目の父幸男からで、昭和32年にメーカーをお得意先とする株式会社を設立しました。

昔は「仕入れが全てを制す」と言われていた時があったようで、生産時期にいかにも資金力があるかが勝負で仕入れさえすれば売れていたそうです。当時の全国総生産量は50億枚以下で、その後生産技術が向上し100億枚になった時に、販売力重視へとシフトされました。現在は食の安全に向けられる目が厳しくなっており、違った意味で仕入れ重視に。取引先のニーズに応え、産地・味・品質を吟味し、厳しい品質管理の行き届いた海苔を取り扱っていると自負しています。海苔養殖には、波風が立たず、栄養分がある入江が適しています。海苔の品質には天候も関係し、海苔にとっては実は台風や雨が大切なのです。秋の台風は海を耕す、つまり浅瀬の土を掘り起こしてくれ、雨が降れば山から養分を運んできて冬に良い漁場になるんですね。

現在、総生産量の4割は有明を中心とする九州産。有明はブランドになっていますが、どこの生産地にも特徴があり、優劣はつけられません。有明産の「柔らか海苔」は味付加工して進物に、瀬戸内海産の「しっか

り海苔」は巻寿司やおむすびの直巻きに向くのです。海苔の消費が右肩下がりの市場にあっても、コンビニのおむすび、正月や節分の巻寿司など、日本の食文化において、太陽と海の大自然が育んだ海苔は、まだまだ需要があり、健在だと思えます。

現在は、共販入札制度が確立され、各県漁連が海苔の等級格付検査をしたものを指定商社が入札し買い付けます。入札時期には、北は仙台から、瀬戸内海、南は九州まで、駆け回っていますよ。



昭和20年代ころの生産地、熊本で。稲刈りした後の田んぼで海苔を天日干している懐かしい風景。

マルサンのり株式会社

- 代表者／代表取締役社長
三浦 宏
- 所在地／広島市中区昭和町3-15
- 創業／明治23年
- 資本金／4,000万円
- 事業内容／乾海苔卸売、焼海苔・味付海苔加工、販売
- 従業員／17人