



# 御神船

「御神船」とは、伊達藩の時代、物資流通や大漁祈願の海渡りに活躍した船が称賛されて「御神船」と呼ばれるようになりました。

2022  
(令和4年)  
5  
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.197 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ [www.sendaisuisan.co.jp](http://www.sendaisuisan.co.jp)

## 北海道白老町の海鮮食材を提案 仙台市歴史姉妹都市・白老フェア

仙台水産は5月13日早朝、仙台卸売市場で仙台市と歴史姉妹都市を結ぶ北海道白老町の特産品を紹介する「北海道白老フェア」イベントを開きました。



▶「たらこの彩りも鮮やか！白老フェア

会場には同町で水揚げされた松川カレイや活ホッキ貝などの鮮魚、干物のマホツケなどのほか、老舗水産加工会社のタラコ製品や白老牛、原木しいたけなども展示されました。メニュー提案では、タラコの和風パスタやタラコとじゃがいものホイール焼き、ホッキカレールなど6品が並べられ、仲卸やスーパーのバイヤー、買受人、業務筋らの関心を集めていました。

2市町は江戸時代末期、仙台藩が幕府の命を受け約50人が上場されます。コロナ禍でも白老町のうまい食材を食べて元気になってほしいとの企画です。塩干部魚卵課の石上優課長は「白老町のタラコはつぶつぶ感が際立ち、食感の良さや味をダイレクトに楽しめる。これを機に仙台市と白老町の歴史に触れ、同町のおいしいおすすめ食材で食卓を彩っていただきたい」と話しています。タラコは東北でも好まれている食材の一つです。ぜひご家庭でご賞味ください。

「白老仙台藩元陣屋」を置き、当時の帝政ロシアに対する北方警備に従事した縁で1981(昭和56)年5月8日に歴史姉妹都市として提携、以来、官民相互の様々な交流が行われています。水産では定置網や刺網物のカレイ類やマス、松葉ガニなどが仙台卸売市場に上場されますが、最も多いのは仙台水産と長年お取引がある老舗会社のタラコ製品で、年間

## グループ仲卸、各社が株主総会開く

### 新経営感覚、意欲で令和4年度経営計画の実践を期す

仙水グループ各社の令和4年度株主総会が5月19日から相次いで開かれました。経営陣に常に新しい経営感覚や手法、意欲が要求される中、次なる目標は経営計画の実践です。

5月19日はグループ仲卸の仙台宮水以下8社、翌20日は仙台丸水配送以下12社の株主総会が新型コロナウイルスの感染拡大予防に配慮しながら、仙台水産大会議室で開かれました。

今年3月、グループの団結会で貢献優秀賞を受賞した松洋水産の奥津淳一社長は、株主総会の事業報告で「コロナ禍などで予断を許さない局面もあったが、お客様との信頼関係を構築して

仕入代行と販促支援に注力し業績を拡大できた」と報告。その後、令和4年度事業計画の説明・提案、審議が行われ、全議案が原案どおり可決承認されました。



▲松洋水産の株主総会、議長は奥津社長(奥)5/19

仙台商産(HD)の島貫会長は「昨年、新体制になって雰囲気が変わった。営業が善戦したことは数字に表れている。フレッシュな感覚、意欲が実を結んだ。今後ともお客様の深耕、開発をお願いする」と総括しました。



**仙台丸水配送**  
運輸部 課長  
太田 康史 さん

当社に入社して十数年経ちました。この間、上司や先輩方に恵まれてここまでやってこられました。今後もグループに貢献すべく頑張ります！



**仙台水産**  
遠海部 遠海課  
松谷 紘志 さん

入社5年目。今月、養魚部から遠海部に異動。新しいことに挑戦する戸惑いがありますが自分を一回りも二回りも成長させるよう日々頑張ります。



**イーネット**  
総務部 経理課  
平井 碧 さん

今年で入社3年目になります。時の経つのがとても早く感じられます。アツという間に過ぎていく日々の中でもしっかりと成長できるように励みます。



**仙台丸水配送**  
市場部 課長  
斎藤 有弘 さん

南風が気持ち良い季節になった。七ヶ浜の小浜港を拠点に趣味のセーリングを楽しんでいます。レースやクルージングで生気を蓄え精進します。



**大平水産**  
冷凍  
守屋 昭一 さん

入社し半年になります。日々勉強の毎日ですが、感謝の気持ちを忘れずに励んでいます。家庭菜園では植え付けも終わり成長後の収穫が楽しみです。



**仙水センター**  
物流部 次長  
片平 秀博 さん

最近の物価上昇には驚きます。ガソリンや電気代など考えられない料金です。ここは節約々々。コロナの収束と戦争が早く終わることを願います。



▲豪華絢爛な御神船山鉾を展示 5/14

## 青葉まつりで「御神船山鉾」を展示

仙台市中心部で5月14、15の両日、「仙台・青葉まつり」が3年ぶりに規模を縮小し、時間も短縮して開催されました。

仙台グループ仙台水産 広場と定禅寺通の2か所の「御神船山鉾」がまつり両日、青葉区一番町の商店街に展示され、台に限定されるなど、往來の観光客や通行人の目を惹きつけました。大勢の踊り手が参加した前回2019年の青葉まつりでしたが、今年は感染対策として踊り参加者数の制限、会場も勾当台公園市民

## 新緑鮮やか！ 安比高原ヒルズ

新緑の季節がやってきました。保養所としてオーナー契約をしている「安比高原ヒルズ」で、ひとときの安らぎと明日への活力を！

「ANAホリデイ・インリゾート安比高原ヒルズ」は岩手県八幡平市安比高原にあります。緑の森との調和を見せるシックな外観は高原リゾートのやすらぎを感じさせてくれます。ホテルは北東北のど真ん中に位置し、北東北3県の主な観光名所にほぼ2〜3時間でア



▲鮮やかな新緑と高原の風、安比高原ヒルズ

アクセス可能。小岩井農場や平泉中尊寺、田沢湖、十和田湖、奥入瀬、男鹿半島や浄土ヶ浜、龍泉洞などを訪ねられてはいかがでしょうか。夏休みも間近、早めのご予約をお願いします。※一室3千円と格安で泊まります。◇問合せ先▽仙台水産 022-2321-8281

## 母の日に花盛りで感謝!

仙台水産は5月8日の母の日を前に「母の日のおすすめ～花盛りで母に感謝の気持ちを伝えよう～」と銘打った動画をホームページのInstagramに掲載しました。動画は、軽快な音楽とともに字幕スーパー入り。見ても楽しい鮮やかな本マグロの赤身や、サーモン、マダイなどを使った花盛りの簡単な作り方もアップしました。



▲母の日に感謝の気持ちを花盛りに込めて

## GWは家族で海鮮バーベキュー! ホットプレートで簡単!動画で提案

仙台水産は行動自粛要請のないGWが迫る4月28日早朝、特種売場でごちそうとして簡単にできる海鮮バーベキューの食材提案を行いました。

会場はのぼりやPOPを多数掲示し大型モニターテレビでバーベキューの動画を放映するなか、食材のカキやホタテ、アユ、ニジマス、ホッキ貝、殻付ホヤなどを展示し、買受人らの関心を集めました。ある県内量販店の水産バイヤーは「まさにこういう売場を作り店舗で提案したい」とスマホで写真に収めていました。

営業企画部の廣澤部長は「コロナ禍でごちそうとしてバーベキュー魚介の人氣が増している。買受人やメディア、HP、交流サイト(SNS)などを通じ商戦が少しでも活性化するようにしたい」と話しています。



▲多彩な食材提案に買受人らが次々に訪れていた

## ムッシュのおさかな道場

5月13日(第2金曜日午後4時22分～約8分間)ミヤギテレビの人気番組「OH! バンデス」ムッシュのおさかな道場に大武蓮さんが出演しました。旬の銀ザケをマヨネーズと合わせてソースにし、シャキッと旨い「銀鮭マヨ・アスパラ焼き」料理をお茶の間に紹介しました。二代目ムッシュがフレッシュに活躍中です。



▲4月からムッシュの称号を受け継いだ大武さん

## Instagramで海鮮食材を発信!

仙台水産営業企画部は、仙台水産ホームページの全面リニューアル(3月25日公開)に伴い、現在、記事や写真、CM動画、イベントお知らせなどを自社制作しリアルタイムでアップしています。昨年5月、デジタル営業推進室に女性5人で立ち上げた「仙台水産公式Instagram」もこれまで数多くのイベントやお魚料理などを更新しています。

今回のリニューアルによりトップページの「さかなで元気 仙台水産」のフレーズ下にInstagramの動画画面を配置。GW前は「GWはごちそう海鮮バーベキュー!」と銘打って定番のカキやホタテ、エビ、イカのほかアユやサーモンなど、多彩な魚介類を軽快な音楽とともに紹介しました。



▲料理とともに旬のお魚情報を動画で発信し続けている

## 今月の旬のお魚 No.38

### ホタテ



▲栄養豊富なホタテを食ベリフレッシュ!

**貝の季節** ホタテは日本の貝類で消費量が一番多く、和洋中間わず調理方法も様々な食材です。旬は年2回で、身が厚くなる5月～8月と、生殖巣(卵)が発達する12月～3月です。

**ホタテでバーベキュー!** 今年は「お家バーベキュー」需要が高まっています。魚介類人気 No.1 のホタテは、強火で一気に焼き、バターと醤油をかければジューツと香ばしい良い匂いが食欲をそそります♪もちろん、お刺身やフライでも楽しめます。ホタテには良質なタンパク質とミネラルが含まれ、なんといってもタウリンは疲労回復の効果があります。また、タウリンには心臓や肝臓の働きを高める効果があります。栄養たっぷりのホタテを食べてリフレッシュ! ホタテで元気になりましょう!

6月度メディア情報 《番組出演》6/10(金)16:20～ミヤギテレビ OH! バンデス「いわしのピカタ」(予定)

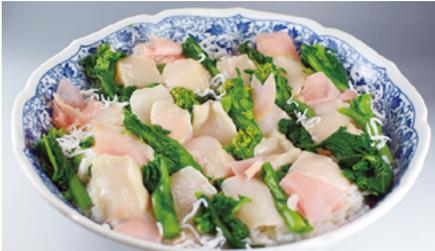
《雑誌掲載》5/28(土)発売 情報誌りらく6月号「フレンチ風!いわしのパン粉オープン焼き」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

## 旬のホタテを河北新報が掲載

ホタテの水揚げが最盛期に入った4月30日(土)、河北新報夕刊「仙台いちば歳時記」にホタテの記事が掲載されました。営業企画部の上級食育アドバイザー御簾納優花さんが対応しました。

御簾納さんの一押しは、春の彩りが目に優しいちらしずし。酢飯にゆでた菜の花、しらすをのせるだけ。しょうゆを垂らしてもおいしい。丸ごと使った炊き込みご飯もおすすめ。ヒモは酒のつまみにぴったり！と紹介しました。



▲旬を楽しめるホタテと菜の花のちらしずし

## 保険の上手な入り方 仙台商産

仙台商産は仙水グループ社員の福利厚生の一環として、三井住友海上火災と代理店契約を結び、自動車保険団体契約を取り扱っています。

ご家庭でお車を2台以上お持ちの方はまとめてご契約いただくと「クルマの保険・家族割」が使えます。また、お子様の自転車事故への備えなど「日常生活賠償特約」を車保険に特約すると、相手に損害を与えてしまった場合に賠償金などが保障されます。しかも1家族に1特約でご家族全員が保障されます。月々の保険料も180円と安価



▲子供の自転車事故

です。「日常生活賠償特約」どうぞ、ご考慮ください。仙台商産穴澤部長までお気軽にどうぞ

TEL022-232-8283

## ～「御神船」編集部より～

国内の新型コロナウイルスの死者が5月13日、累計3万人を超える…！

感染力の強いオミクロン株が主流となり高齢者や基礎疾患のある方を中心に死者数が急増。くれぐれもご用心！

今後とも読みやすく役に立つ紙面づくりに努力してまいります。

TEL022-232-8275 山田



## りらく・5月号は「銀鮭を食べよう！」

### 「魚知(うおっち)」御簾納さん 執筆好調！

仙台商産が月刊・大人の情報誌「りらく」に連載中の「魚知(うおっち)」。「ムッシュ廣澤」の後を引き継ぎ3月号から担当しているのは営業企画部の御簾納優花さん。女性らしい筆致で今が旬の「銀鮭」をうんちく満載で執筆しています。御簾納さんは「健康と美容に役立つ宮城・三陸で水揚げされる旬の魚介の情報をお届けします」と張り切っています。



▲鮭とパンと卵三昧ハーモニーのバゲット



▲担当の御簾納さん

りらく5月号「魚知」— 宮城県は養殖銀鮭の生産量が全国一位です。餌の改良を重ねてきたため生臭さが無く、肉厚で脂の旨みがたっぷりの美味しい銀鮭に育っています。鮭の身のオレンジ色はアスタキサンチンの色素です。鮭が激流の川を遡るのは、体内に蓄えたこのアスタキサンチンがストレスなどで大量に発生した活性酸素から身を守る役割を果たしてくれるからです。また、目の奥や脳まで入り込めるので、眼精疲労や皮膚の老化、筋肉の疲労を改善する効果が期待できます。その鮭を使った今回のメニューはパイ生地の代わりにパンを用いたキッシュです。フランスパンのバリッとした表面が中まで完全に火を通さないのでもっとりとした仕上がりになります。また、アスタキサンチンはビタミンCと一緒に摂ると吸収率が上がるのでほうれん草を合わせてみました。冬から春にかけて採れるほうれん草はビタミンCを多く含有しているのでも使わない手はありませんよ。鉄分も豊富なので貧血気味の方にもおすすめです！《レシピ割愛》

## コンプライアンス推進室から No.25

### 改めてフォークリフトによる労災事故防止を！

5月初旬の未明、市場仲卸売場内で作業中のフォークリフトが男性と衝突して足を骨折させる重傷労災事故が発生しました。今年に入り毎月、フォークリフト後退時の労災事故が発生しています。今回の事故の形態も後退するフォークリフトとその後方にいた男性との事故です。改めて、フォークリフトを扱う会社では事故防止、再発防止の対策が重要です。

### フォークリフト運転時の問題点と安全対策

フォークリフトによる事故で多いのは後進時における人との（接触・衝突）事故です。後方の安全確認を「したつもり」ではなく、確実に安全確認をすること。進行方向（前後左右）の指差呼称確認を徹底し周囲の作業員への安全配慮が重要です。ベテラン操縦者でもトラブルの可能性がゼロではありません。現場では常に事故のリスクを頭に入れて作業することが肝心です。



▲危ない！後方不確認