



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)
6
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.198 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

念願のせり人 日々精進を誓う 新せり人の2人 華々しくデビュー！

このほど行われた仙台市中央卸売市場のせり人試験で、仙台水産の新規受験者5人全員が見事に合格。その内2人の新せり人が6月2日早朝、華々しくデビューしました。

仙台水産は更新14人が念願のせり台に立ちま
含め全員が優秀な成績でした。今後、精進を誓う
合格。早速、新人の2人 新せり人を取材しました。



鮪部 芳賀 俊彦さん

初セリ一週間前か
ら、せりをやってみ
たいワクワク感が緊
張のドキドキに変わ
り当日の朝を迎えま
した。始まったら頭
の中が真っ白に。早
早く一人前になれる
よう日々精進します。



特種部 高橋 雅幸さん

初セリは緊張のあ
まり足が震え。ど
んなせりをしたかよ
く憶えていません。
終えて仲買人の皆さ
んから良かったと言
われ、やり遂げたと
感じました。成長で
きるよう努力します。

2人とも緊張感が見
られるも声の大きさ、目配
り、せりのタイミングも
良く、華々しいデビュー
を飾りました。ある仲卸
のG部長は初セリを終え
た高橋さんを手招きで呼
び「堂々としていてよかつ
た。細かいことはこれか
ら覚えればいいんだ」と
労いの言葉をかけ及第点
を付けていただきました。

営業本部副本部長の三
浦伸一朗取締役部長は「新
せり人おめでとうござい
ます。二人とも大変良い
滑り出しで心強く感じて
います。せり売りは荷主
様から託された商品を公
平・公正に販売していく
ものです。誇りを持って
日々精進してください。
期待しておりますよ！」
とエールを送っています。

さらなる衛生レベル向上を期す

仙水グループと仙台海産物組合合同による食品衛生研修会を開く

東北南部が梅雨入りして間もない6月20日、仙水グループと仙台海産物組合は仙台卸売市場管理棟で合同食品衛生研修会を開き、食中毒予防など食品衛生についての知識を深めました。

研修会は毎年この時期の重要行事で、生鮮食品流通に携わる者の全体課題として取り組みます。

全ての業務の大前提は安全で安心な食品の提供です。知識として習得し、現場で実践し更なる衛生レベル向上を目指します。

講師に仙台市食品監視センターの食品衛生監視員、木村俊朗、岡田幸樹の両氏を迎え「食の安全・安心」をテーマに、アニサキスやフグ毒、腸炎ビブリオな

どの食中毒とその予防法、違反食品の流通防止と食品表示法に基づく食品表示、法改正に伴うHACCP

P制度化(PDCAサイクルの繰り返し)についての講義があり、参加者は真剣に聴講していました。

会場は新型コロナの感染防止対策をとって行われました。同研修会は湿度と気温が上昇する梅雨と夏場を前に毎年行われており、今年も当日を含め計6回、延べ220人が受講します。



▲講師(右)の話を熱心に聞く参加者(6/20)



仙台丸水配送 管理部 小野寺 結愛さん

入社2年目です。まだ覚えることもありませんが周りの方々に助けられて頑張っています。運動不足解消のため、筋トレやランニングを始めました。



仙台水産 近海部 近海課 上地 裕土さん

入社して早や5年目。18歳から働き始め、月日が経つのは早いと感じます。さらに気を引き締め「努力・感謝・笑顔」を胸に精進してまいります。



仙台商産 警備員 市川 年人さん

自衛隊定年後、警備員として勤務し早や8年目になりました。今後とも初心を忘れず、グループ各社様に貢献できるように笑顔で勤務に精励します。



仙台丸水配送 運輸部 課長 小幡 友和さん

最近、健康のため自転車に乗り始めたらハマってしまいました。休日はあちこち走っています。走りやすいお勧めコースがあれば教えてください。



桃浦かき生産者合同会社 生産部 課長 須田 篤さん

今年、入社2年目です。これまで日々勉強の連続でした。今後も体調管理に気を付け、感謝の気持ちを忘れずに毎日笑顔で業務を頑張っていきます。



仙台宮水 営業2部 大内 ひなのさん

入社して3ヶ月が経ちました。まだ不慣れですが、迷惑をかけないように早く仕事に慣れ貢献したいと思います。一日を大切に頑張りたいです！

今年度 若手社員研修始まる

仙台水産は5月21日、入社して間もない営業社員を対象にした令和4年度の研修を始めました。若手社員研修の一環で今年度が3回目。

冒頭、石森克文副社長は「本研修の意義は、勉強して得た知識が自分の仕事に役立つよう身に付けること、明日の仕事に使えること。流通の基礎をしっかりと覚え、少なくともお客様と同じレベルで会話できる知識を身に付けてほしい」とあいさつしました。



▲自発的に参加、学習に取り組む若手社員

講師とテーマは週替わりで、一回目は石森副社長と営業企画部の廣澤一浩部長が「流通の基礎用語、店舗売場の見方(MR)の常識」のテーマで行われ、リモート先3社を含め計17人が受講しました。研修は原則希望者のみで、土曜日を基本に7月まで計11回開かれます。

一日一組、源泉かけ流しの湯 蔵王研修所

コロナ禍のいま、蔵王研修所で日常を離れてひとときの安らぎを。一日一組の限定貸し切り、源泉かけ流しの湯がご家族から好評です。

平成17年のオープン以来、グループ社員、ご家族様多数のご利用をいただき感謝申し上げます。コロナ禍での行動制限や自粛生活など未だ感染リスクに苛まれる日々が続きます。ここはひと時、我慢の日常を離れて別世界に浸ることは明日への活力の源になります。



▲今はアジサイの花がお出迎え、蔵王研修所

エアコン完備のリビングで周りに気兼ねなくつろぐことができます。温泉効能は神経痛や筋肉痛、リウマチ性疾患、更年期障害などに効き目があります。※引き続き仲卸様のご利用もお待ち申し上げます。お問合せは仙台商産 022-1232-18283 大森まで。

父の日 ごちそうで感謝！

仙台水産は6月14日早朝、仙台卸売市場で19日の「父の日」を前に、お父さんに感謝する「父の日ごちそうフェア！」の企画提案を行いました。

会場に今が旬のウニやホタテ、本マグロなど各部門長一押し海鮮丼5品や塩釜産天然本マグロ、刺身用銀ザケ、アワビ、生カツオたたきなどが展示され買受人らの関心を集めました。



▲感謝を込めた豪華な海鮮丼に関心が集まった

りらく6月号はイワシ

月刊大人の情報誌りらく6月号は「イワシを食べよう」。マイワシは通年、全国各地で安定して水揚げされます。6～7月は一年で最も脂がのっており「入梅イワシ」と呼ばれています。刺身やたたき、塩焼きなど様々な料理で楽しめますが今回は「フレンチ風！イワシのパン粉オープン焼き」を紹介しました。



▲ひと手間で旨みと酸味が味わえるフレンチ風

各地域、時節に合わせイベント企画 市場発！宇和島特産品フェア

仙台水産は5月26日早朝、仙台市と歴史姉妹都市を提携している愛媛県宇和島市の特産品をPRする販促イベントを仙台卸売市場で開きました。

宇和島市は養殖真鯛の生産量日本一を誇るほかブリやシマアジの養殖、柑橘類のミカンやデコボン栽培などが盛んです。令和2年の仙台水産養殖真鯛産地応援企画に次ぐ二度目の販促イベントで、岡原文彰市長自ら来仙してのトップセールスです。会場には特産の養殖真鯛などの魚介類、協賛の仙台あおば青果（佐藤龍悦社長）提供の宇和ゴールドなどを展示。

法被姿の岡原市長は「わが市は第一次産業の魚類養殖と柑橘栽培、真珠などで勝負している街。今後ともお力添えをお願いしたい」と意気込みを話していました。



▲記念撮影：岡原市長（中央）、佐藤社長（左）、本田社長（右）

本格入荷！旬の宮城県産ホヤ、ホッキ貝を提案

仙台水産は6月7日早朝、仙台卸売市場で本格入荷が続く旬のホヤとホッキ貝を様々な商品化で提案するPRイベントを開きました。

今シーズンの宮城県産ホヤは、女川や石巻を主体に4年子の大型サイズが潤沢に入荷しています。6月の期間限定で入荷する東松島産ホッキ貝も、当日約200^{kg}上場され本格入荷が続いています。会場ではホヤしそ風味や塩辛など、味付け加工食材やホヤのアヒージョ、郷土料理のホヤたまご、ホヤBBQなどメニュー提案され、買受人らの関心を集めました。ホッキ貝はホッキ飯として炊き込みご飯の具や寿司種などに使われます。

当日も在仙メディアが多数取材に訪れ、テレビや新聞で取り上げていただきました。



▲本格入荷のホヤとホッキ貝を様々なアイテムで提案した

今月の旬のお魚 No.39

イワシ



▲栄養も豊富、青魚のイワシで健康に

イワシの代表であるマイワシは、北から南までの海岸近くから沖合の海面付近に生息し大群を作って遊泳する回遊魚です。海洋動物の中で最も質量が多く、食物連鎖の根幹を作っている“鰯”古くから大衆魚として食べられてきました。あの有名な紫式部の好物であったとも言われています。

イワシはとても栄養価が高く、アミノ酸、たんぱく質が豊富で、良質の不飽和脂肪酸を多量に含みます。また、カルシウム、リン、マグネシウムも豊富。成長期の子供、中高年の方におすすめの食材です。特に梅雨時期のイワシは「入梅鰯（ニューバイイワシ）」と言われてとても美味しいので、梅煮、佃煮、つみれ汁、蒲焼き、フライ、天ぷら、ハンバーグなど、色々なメニューを紹介しましょう。

7月度メディア情報 《番組出演》7/8(金) 16:20～ミヤギテレビ OH! バンデス「宮城の涼味！ サッパリほやキムチ冷麺」
《雑誌掲載》6/28(火) 発売 情報誌りらく7月号「満点盛り！ タコとおくらのフレッシュマリネ」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

さらなる社業発展に邁進

仙台水産は5月24日、第68期定時株主総会を開き、本田社長はあいさつで「前年は厳しい経営環境での営業を余儀なくされたが大幅に業績向上を実現できた。今期も社会の変化にスピード感を持って対応しなお一層社業発展に邁進していく」とあいさつしました。



▲議事を進める本田社長(向かって1列目左側)

農水省の金澤室長が視察

6月7日早朝、農水省の金澤正尚卸売市場室長が市場視察に訪れました。

同室長は当日、仙台市内で開かれる東北水産定時総会出席に合わせて来仙したもので、東北の食品流通の要を担う仙台卸売市場の流通を視察するため早朝の鮮魚売場を訪れたものです。



▲金澤室長(右から4人目)にホヤの説明をする鈴木潤一部長(同3人目)

農場で若手がイチゴ狩り

6月15日、仙台水産の若手社員ら25人が山元町の「やまもとファームみらい野」で栽培切り替えに伴う最終収穫のイチゴ狩りを行いました。

仙台水産は全農みやぎを介し同社と協力関係を結んでおり、これまで仙水グループ生産会社の現場に様々な取り組み方のご教示をいただいています。



▲子どもも楽しんだハウス内でのイチゴ狩り

「変化捉えた市場戦略を」本田会長 東北水産物卸売市場連合会定時総会を開催

東北地区の中央、地方市場の水産卸で組織する東北水産物卸売市場連合会(東北水連、会長・本田誠仙台水産社長=43社)の第65回定時総会が6月7日、江陽グランドホテル(仙台市青葉区)で会員や行政関係者ら約70人が出席して開催されました。

冒頭、主催者の本田会長は、海水温上昇によるイカやサケなど主要魚種の不漁、急激な円安に伴う輸入原料価格の高騰、コロナ禍による消費動向の変化などで「これまでと環境が劇的に変化している」と指摘し、「このような環境下でも生鮮食品を消費者に届けるのが市場の使命。食の要を担う市場流通機能の継続には絶えず変革が求められる。変化を的確に捉えた市場戦略に協調して取り組む必要がある」とあいさつしました。



▲あいさつする本田会長

続いての来賓あいさつで、坂本修東北農政局長(吉永宏喜経営・事業支援部食品企業課長代読)、村井嘉浩宮城県知事、郡和子仙台市長(藤本章副市長代読)がそれぞれ市場活性化に向けた取り組みの重要性を強調し祝辞を述べました。

議事では前年度決算と今年度予算案を承認・報告したあと次期開催地を福島県に決めました。

総会終了後、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品流通課の金澤正尚卸売市場室長が「卸売市場をめぐる情勢等について」と題して、水産物を中心に卸売市場をめぐる最近の情勢、水産の現状と課題(新たな水産基本計画等)、物流全体の現状と課題(総合物流施策大綱等)など、今後の方向について資料を基に記念講演が行われました。



▲講演する金澤正尚氏

コンプライアンス推進室から No.26 梅雨どき、異常気象時の安全運転について

梅雨に入り雨の日が多くなると、スリップ事故や停止する距離が伸びて追突事故を起こすなど細心の注意が必要になります。近年は集中豪雨や台風接近が目立つことから、異常気象時の運転にも注意が必要です。

雨天時の運転は神経を使い、早く目的地に着こうと気分が急いでイライラした気分になります。安全運転にしっかり意識を集中しましょう!

※実践しよう!雨天時の安全運転チェックポイント

- ◆雨天時は車間距離を普段より1.5倍程とる
- ◆雨が降ってきたら必ず減速、ライトをつける
- ◆高速道路では追越しをしないように心がける
- ◆緩いカーブわずかな坂道でも慎重に運転する
- ◆自転車傘さし運転に警戒◆雨天時、予定経路にアンダーパス(ex 鉄橋の高架下)があればう回路を検討する◆車の点検は常日ごろ万全に!



▲視界不良による衝突事故!