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）9月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.201 仙水グループ広報　仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

さかなで元気 仙台水産
「フレッシュ食の祭典」３年ぶり開催

仙水グループ仙台水産は９月７日㈬、仙台卸商センター産業見本市会館サンフェスタ（仙台市若林区）で仙水グループ提案会「フレッシュ食の祭典」を開催しました。



▶新型コロナ感染対策を徹底し、会場は各ブースをコンパクトにし、通路を広くとるなど３密防止に工夫した

コロナ禍で３年ぶり開催となった仙水グループの一大イベント「フレッシュ食の祭典」。国のガイドラインに即し来場者数の抑制や３密回避、会場スタッフ全員のＰＣＲ検査など、万全の感染防止対策で臨みました。

会は、「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」のテーマで厳選した生鮮４品（水産、青果、精肉、惣菜・日配）を出展メーカー様２００社とカテゴリー別に多彩なメニューで提案を行いました。今回初めて、量販・小売向け提案会を１階で、従来２月開催の業務提案会を４階で同時開催しました。１階の各メーカーブースでは３年ぶり開催とあって、各社の新開発商品やインパクトある商品の提案で好評をいただきました。

「仙水グループいい〝コト〟提案」コーナーではコロナ禍での家飲み需要を取り込む「おうち居酒屋」の一品料理や、自宅で旅行気分が味わえる東北六県お勧め寿司、県内で水揚げが増えている太刀魚のメニュー提案など独自企画に注目が集まりました。＝４面に組写真＝

４階では業務用や輸出提案コーナー、和食料理の展示も行われ、おかげ様で香港や台湾などのバイヤーらも含め多くのお客様のご来場をいただきました。仙水グループは今後とも、各社の総力を結集しお客様の期待にお応えしてまいります。

今年二回目、生ニタリ鯨入荷でセリが活気づく
鮮度抜群！色目や脂のりに優れた生肉を評価

仙台水産は９月１５日早朝、仙台卸売市場に商業捕鯨で限定生産された生鮮生ニタリ鯨を上場しました。商業捕鯨再開から４年目、今シーズン二回目になります。

通常、大型鯨は捕鯨船が沖合で長期操業するため冷凍品で出荷されますが、当日、上場したのは操業終盤に道東沖で漁獲した２頭を凍結せず製品化した生ニタリ鯨の約７００ｋｇです。鮮度抜群で色目や脂のりも申し分のない良質の生肉で、セリが活気づきました。

セリ落された鯨肉は、当日の夕方までに県内量販店や小売店に並び消費者に届けられます。



▲今シーズン二回目、高鮮度鯨肉にセリが活気づく

営業本部副本部長の三浦伸一朗取締役部長は「鮮度や色目、脂のりに優れた生肉を評価する買受人が多かった」と話しています。

最近、県内のスーパーや鮮魚店でも鯨肉を多く見かけるようになりました。高タンパク・低脂肪でヘルシー、栄養価に優れた食材です。お刺身はもちろんステーキや竜田揚げなど様々な食べ方ができます。ぜひご家庭でご堪能ください。

我が社に笑顔のこの人あり

仙台水産

冷凍部 冷凍特種課

庄子 理宇 さん



地元を離れての就職で不安もありましたが、先輩達のお陰で毎日楽しく仕事ができています。休日は寮の人とご飯に行きます。好物はカレーです。

仙台丸水配送

市場部

成田 秀紀 さん



入社16年目。ここまでアッという間でした。ここでまた心機一転、初心忘るべからず。慣れや怠けを戒め、明るく元気に日々精進していきます。

仙台丸水配送

運輸部

高橋 美重子さん



コロナ禍で出かけることもなくなり、ミステリーとハードボイルドを読むことにただ今ハマっています。なかなか奥が深く楽しみが広がります。

東 海

遠海部

佐藤 彩人 さん



入社して３年目です。毎日明るく元気に笑顔で頑張っています。感染予防をして楽天応援しているので、一緒に観戦してくれる人募集しています。

仙水冷蔵

業務課

櫻井 華鈴 さん



入社して６ヶ月。まだまだ覚えることが沢山あります。いち早く覚えて仕事で役立つことができるよう、これからも精一杯頑張っていきます。

鈴力水産

近海課

ファム・ティ・バック・トゥエット さん



最近、だいぶ寒くなってきました。寒さが苦手だから気をつけながら暮らしています。チャンスがあれば今年の冬、北海道に行きたいと思います。

仙台卸売市場の27年度着工案を公表

仙台市は９月９日、仙台卸売市場を現地で建て替える方針を明らかにしました。２０２７年度に着工し、工期は10年を見込んでいます。

仙台市の郡和子市長は９日、市議会本会議で仙台市中央卸売市場の再整備について現地で建て替える方針を明らかにしました。水産や青果棟などの本場敷地面積は約18万平方㍍。再整備案では、市場を開設したままで建て替える工法が採用され、事業費は約４７０億～６００億円。本年度中に方針を固め、その後２年かけて基本構想が策定されます。

仙台卸売市場は１９６０年（昭和35年）に仙台市宮城野で業務を始め、１９７３年（昭和48年）に卸町（現在地）に移転。開設から50年近く経ち、施設の老朽化が指摘されていました。



▲施設の老朽化が指摘されている本場

秋風爽やか！安比高原ヒルズ

さわやかな秋風を楽しむ季節となりました。感染防止対策を万全に「安比高原ヒルズ」でひと時の安らぎと明日への活力を！

仙水グループの保養所としてオーナー契約をしている「ＡＮＡホリディ・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北東北のど真ん中に位置します。近くの小岩井農場や田沢湖、男鹿半島、十和田湖などの主な観光名所にほぼ２～３時間でアクセスすることができます。



▲高原の秋風さわやか！安比高原ヒルズ

一室８人まで泊まることができ、一室一泊３千円と格安です。特に仲卸様のご利用をお待ち申し上げています。

休市日や日・祝日の前日、紅葉狩りシーズンは予約が混み合います。お早目のご予約を！

◇仙台水産総務課

TEL 022-232-8281

ムッシュのおさかな道場

ミヤギテレビの人気情報番組「OH! バンデス」。９月９日（第２金曜日午後５時３１分～６分間）「ムッシュのおさかな道場」で大武蓮さんが「箸がとまらない！ニラトマさっぱりカツオ」を提案。ニラとトマト、さっぱりダレとカツオの相性は抜群！脂ののった戻りガツオを使ったニラトマさっぱりカツオで体に喝を！二代目ムッシュがフレッシュに活躍中です。



▲ムッシュのオヤジギャグも受け継いだ大武さん

NHK もりすた！で太刀魚

９月１日㈭、NHK総合テレビもりすた！（午前 11 時 45 分～）「新鮮いちば便」で御簾納優花さんが旬の「太刀魚」をお茶の間に紹介。名前の由来や栄養、海水温の上昇で東北での水揚量が増えていることなどを話し、おすすめの食べ方として「タチウオのバターレモンムニエル」料理を紹介しました。



▲産卵期（夏から秋）の今が旬のタチウオ

〝さかなで元気〟仙台水産健康コラム No.1

８月１日、本田社長の「仙台水産健康宣言」に基づき、本号から健康をテーマにした情報提供を行います。各位にあっては仰々しく捉えずまずは意識改革から取り組んでいただければと考えます。【参照：協会けんぽコラム】

今日からはじめよう！ 運動不足を解消するコツ

○まずは「＋10 分」体を動かすことを心がけよう！毎日まとまった時間をつくって運動することは難しいかもしれませんが、体を動かす機会は日常生活のあちこちにたくさんあります。運動不足を解消するために、まずは毎日、今より 10 分多く体を動かすことを心がけてみましょう。

○ちょっとした工夫や心がけで日常生活の活動量を増やそう！〈通勤中や職場で〉自転車で通勤する。駅や職場ではエレベーター・エスカレーターを使わず階段を使う。〈家庭で〉歩いて買い物に行く。テレビを見ながら筋トレ・ストレッチをする。


▲気軽にできることから

○ウォーキングに挑戦してみよう！手軽に行うことができ、かつ継続しやすい運動が「ウォーキング」です。いつでもどこでも自分のペースで安全に行うことができる運動です。

これまで運動の習慣がなかった人や運動が苦手な人は、気軽に、歩くことから始めてみませんか。

りらく９月号「しらすを食べよう！」

月間情報誌「りらく」に連載中の「魚知（うぉっち）」の記事を担当する営業企画部の御簾納優花さん。９月号で「北限のしらす」を紹介しました。

宮城の仙南地区では７月から１１月にかけて「北限のしらす」を漁獲しています。そのほとんどが閖上漁港近くの加工場ですみやかに加工されるので鮮度抜群です。仙台湾（閖上沖）には奥羽山脈や阿武隈山地からの栄養分が川を通じて注がれています。エサとなるプランクトンが豊富な海で育つ、旬のしらすのおいしさは格別といえるでしょう。今月のレシピは、そのしらすに旬のレンコンを合わせた和風パスタです。オリーブオイルとにんにく、鷹の爪を加えてペペロンチーノ風にしてもおいしいですよ。


▲旬×旬！しらすとレンコンのしゃき旨パスタ

今月の旬のお魚 No.42 太刀魚


▲レモンの風味を効かせたバタームニエル

太刀魚は温帯海域に生息するサバの仲間に分類される魚で、西日本ではよく食べられています。海水温の上昇により昨今では東北海域、特に宮城県でも多く水揚げされるようになりました。太刀魚の名前の由来は、その姿形から「太刀」に似ていることと、垂直に立って泳ぐ姿から「立ち魚」と呼ばれるようになったといわれています。太刀魚の特徴である光る銀色は、海面近くを泳ぐときに太陽光を反射させ、捕食者から魚体を見えづらくする役割を持っています。旬は産卵期の６～１０月にかけてが一番脂がのっておいしい時期です。身質はしっとりと柔らかく、繊細な白身のため、オススメは塩焼き、炙り刺身、ムニエルが絶品です。特にムニエルの場合は、レモンの風味を効かせたバタームニエルレシピを、りらくとNHKで紹介しています。

宮城の新魚種として、太刀魚の美味しさを紹介しましょう！

10 月度メディア情報《番組出演》10/14 ㈮ 17:20 ～ミヤギテレビ OH! バンデス「秋鮭」
《雑誌掲載》 9/28 ㈬ 発売 情報誌りらく 10 月号「たっぷり野菜とマグロの生ハム風サラダ」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

コンプライアンス推進室から №29

すぐ暗くなる秋の夕暮れはつるべ落とし

秋の交通安全運動が９月２１日㈬～３０日㈮の１０日間、全国一斉に実施されています。秋は夕暮れ時から夜間にかけての交通事故が増えてきます。秋の夕暮れはつるべ落とし。急速に暗がりが広がり、歩行者や自転車の発見が遅れてしまうなど事故が増えるのもこの時間帯です。常日頃の安全意識に加え、夕暮れ時、子どもと高齢者の行動特性を理解し防衛運転に努めましょう。

飲酒運転は身の破滅！許されない重大犯罪

ちょっとだけなら‥の軽い気持ちでも飲酒・酒気帯び運転は身の破滅を招く犯罪です。悲惨な重大事故に直結する飲酒運転は運転者本人だけではなく、酒を提供した人や飲酒を知っていてその車に同乗した人までも厳しく罰せられる、許されない犯罪行為なのです。

【酒飲み運転追放3ない運動】

◇運転するときは酒を飲まない
◇酒を飲んだら運転しない
◇運転者に酒を出さない

そのほか、横断歩道等における歩行者優先の徹底、携帯電話使用等ながら運転の禁止、夕暮れ時の早め点灯（前照灯は「上向き」が基本）に配意しましょう。



▲ダメ！絶対、酒飲み運転！

「ドラレコ型」保険のご案内

「後悔先に立たず」、事故でまさかこんな目に遭うなんて！‥と悔やむ前に。

仙台商産から事故対応のプロが自信を持っておすすめする「ドライブレコーダー付き保険」のご案内です。

三井住友海上のＧＫ見守るクルマの保険（ドラレコ型）は、衝撃を検知すると専用安否確認デスクに位置情報とともに自動通報、同時にドライブレコーダーを通しオペレーターと直接会話ができる優れもの。仙水グループ加入の自動車保険で特約月額８１０円で加入できます。証拠の記録と通信機能が付いたドラレコ型保険。問合せは仙台商産の穴澤部長まで ℡022-232-8283



仙水グループ提案会 フォトレポート



▲注目を集めた、仙水グループの独自企画「いい〝コト〟提案」コーナー

出展メーカー様と多彩な提案／業務用も初同時開催

感染対策を徹底し、入場者や動線、試食などに制限を設けながら一致団結、おもてなしの心で対応いたしました。３年ぶり開催とあってメーカー各社のインパクトある商品やグループの〝コト〟提案が好評をいただきました。

業務向け提案会ではグループ仲卸５社のほか、青果、精肉なども出展。和食料理展示や輸出用提案コーナーも設けられ来場者の関心を集めました。



▲試食もふた付きの個包装で提供された



▲飛沫防止シート㊧を設置し、通路を広くとった



▲ブースで地魚や自慢のカミサリーをアピール



▲カテゴリー別に多彩な提案を行った



▲４階、業務提案会に展示された和食料理