



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)
10月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.202 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

宮城県産生食用カキ初出荷イベント 「桃浦かき」今シーズンの展望と意気込み

今年も宮城の美味しい生カキの季節がやってきました。会場ではパネルやのぼりで「生食用むき身カキ」の初上場をアピールするなか、オイスターコンフイや燻製、蒸しガキ、レンジ調理殻付カキなどの加工品を展示し、料理としてグラタンやフライ、アヒージョなどのメニュー提案で買受人の関心を集めました。

会場には早朝から宮城県水産林政部水産振興課の須藤副参事以下5人、今年度生食用カキと多彩なメニュー提案で買受人の関心を集めたイベント会場



今年度も立花常務は報道陣の取材に「海水温上昇に伴う生育不順や放卵遅れで2週間ほど遅れたが、身入りも回復し、ぷりぷりしてクリーミーなカキに仕上がった」とアピールしました。今年度生産量は例年並みの約1600ト(むき身ベース)が見込まれ、当日は平年並みの900トが上場されました。

仙台水産は10月13日早朝、仙台卸売市場に宮城県産「生食用カキ」の今シーズン初上場に合わせて出荷イベントを開き、カキのおいしさをアピールしました。

まぐろの日を前に「三陸塩竈ひがしもの」を提案

塩釜市長がトップセールスで厳選メバチマグロをPR

10月10日の「まぐろの日」を前にした6日早朝、仙台卸売市場で塩釜のブランド生メバチマグロ「三陸塩竈ひがしもの」の消費拡大イベントを行いました。

会場では塩釜市が誇る「ひがしもの」(丸)とブロックや柵を展示し、握り寿司と刺身のメニュー提案

を行いました。当日は塩釜市の佐藤光樹市長がトップセールスで来場し、「おかげ様で知名度が高まってきている。市場や流通関係者の協力を得ながら、全国津々浦々までひがしものを販売できるように市を挙げてセールスに取り組んでいく」と意気込みを語りました。買受人組合の阿部

成寿常務理事は「脂がのり旨みがつよい。赤身のねっとりした食感を楽しんでほしい」とアピール。

初秋から冬にかけて「三陸東沖」で漁獲され、塩釜港に水揚げされる上質の「メバチマグロ」。

その中でも鮮度、色つや、脂のりに優れ、目利き揃いの地元買受人が厳選したものが「ひがしもの」と認定されます。今の時期だけのブランド味覚。ぜひご堪能ください。



▲佐藤塩釜市長(右から2人目)と本田社長(その左)



仙台丸水配送
運輸部 課長
横山 尚市さん

入社11年目。まだまだ学びが沢山あり日々業務に励んでいます。休日はドラマや映画の一気見で過ごしています。最近、涙腺大崩壊しています。



仙台水産
鮪部 冷凍鮪課
須藤 寛頭さん

最近、好きだった軟式テニスを再開。今、仕事も趣味もとても充実した日々を過ごせています。これからも驕らず笑顔で元気に精進していきます。



イーネット
情報処理部
大友 綾乃さん

入社して2年目になりました。周りの皆さんに助けられ元気に働いています。最近、急に寒くなってきました。健康に気をつけながら頑張ります。



仙台丸水配送
市場部
遠藤 啓介さん

入社17年目。体力や健康面を考え、筋力トレーニングを始めて数か月。現在も継続中です。寒い季節に向かいますが体調管理を万全に頑張ります。



仙台宮水
太物課
齋藤 大翔さん

今年入社4年目。できることが増えました。初心を忘れず、日々の仕事に取り組んでいきます。寒暖差が激しいので体調を管理し頑張ります！



仙水冷蔵
冷蔵1課
石垣 友希斗さん

入社3年目です。寒くなるにつれ仕事もきつくなってきました。動いても手足は常に冷たいです。体調管理に気をつけながら笑顔で頑張ります。

体温をグッと上げてグッドナイト 健康コラムNo.2

「仙台水産健康宣言」(8月1日)に基づき、各社の皆様に毎月、健康をテーマにした情報を提供いたします。【参照：住友ファーマ健康常備学】

最近あまり眠れていられず、寝不足が続くと糖前に体温を一時的に上げると、寝付くまでの体温の下がり幅が大きくなり、眠りにつきやすくなりますよ。秋の夜長、よいリラックスタイムを！

「入浴は良質な睡眠に効果的！」



近藤氏を講師に仙水グループセミナー

仙水グループは10月20日、仙台水産大会議室において大手量販店で繁盛店を作り上げている近藤寿行氏を講師にグループセミナーを開きました。

冒頭、島貫会長は「前回に続き今回のテーマは「CHANGE」の演題で、示唆に富んだお話しをいただきました。聴講生は氏の活動に活かしていただきたい」とあいさつしました。

近藤氏は「変化に適応するには、リモート先を含め経営幹部約100人が聴講。」

最後に「GからCへ(CHANGE)の演題で、競争の質的変化、変化に適応し続けるための組織づくりなど、時折方々よく学び、今後のユーモアを交え話されました。聴講生は氏の活動に活かしていただきたい」とあいさつしました。会感銘を受けました。会



▲講演する近藤氏(右奥)

ムッシュのおさかな道場

4月から「ムッシュ」の称号を引き継いだ営業企画部の大武蓮さん。10月14日（第2金曜日午後4時22分～8分間）ミヤギテレビの人気情報番組「OH! パンデス」で「秋鮭」メニューを提案しました。秋の味覚の秋鮭と、さつまいもを使った甘酢照り焼き。ふっくら食感の鮭に甘いほくほくさつまいもとパンチのきいた甘酢あんです。



▲秋鮭とさつまいもの秋らしい絶品レシピ！

りらく / 鮪を食べよう！

りらく10月号「魚知（うおっち）」担当の御簾納さん。今回のレシピは味わい深いマグロの赤身を生ハム風にして、アボカドや野菜、チーズと盛り合わせサラダにしました。赤身を生ハム調味液に漬けて、寝かせた後に乾燥させるので時間はかかりますが作り方は簡単。マグロサラダでお洒落気分を！



▲たっぷり野菜とマグロの生ハム風サラダ

国と東電が仙水グループに処理水を説明 「あくまで放出反対の立場」 本田誠仙台水産社長

仙水グループは9月26日、仙台水産で来年春にも予定される福島第一原発廃炉からのALPS処理水放出について、国と東電の担当者から説明を聞く場を設けました。冒頭の主催者あいさつで、本田社長は「あくまで放出反対の立場であるが、地域に根差した水産を担う企業として風評被害を小さくする活動も必須の課題。正しく理解し被害防止活動のスタートとしたい」と話しました。「会」では廃炉を担当する内閣府大臣官房審議官の竹島睦氏が「廃炉は国も前面に立ち責任を持って取り組んでいく。風評被害を起こさないことを大前提に海洋放出することにご理解いただきたい」とあいさつ。次に東京電力の松本純一氏からトリチウムや処理水などについて説明がありました。



▲経営陣に説明する松本氏（右奥）と竹島審議官（左奥・右）

養殖魚意見交換会で拡販をアピール

仙台水産は10月4日、仙台卸売市場管理棟で開かれた「養殖魚意見交換会」に流通業者として出席し、消費拡大に向けた取り組みの説明やアピールを行いました。冒頭、主催者の（一社）全国海水養魚協会の竹田英則副会長のあいさつ後、流通業界代表として仙台水産の伊藤真専務が「今や養殖魚は水産物供給では欠かせない食材。市場として高鮮度のまま食卓にお届けすべく、一層拡販に努める」と話しました。「会」には消費者団体の代表ら35人と生産者、流通業者約50人が出席。

仙台水産の廣澤一浩部長らによるブリの捌き方実演のあと、1時間余にわたり養殖魚の現状と未来、食の安全・安心など質疑応答の形でお互いの意見が盛んに交換されました。



▲廣澤部長がブリの刺身と切り身の捌き方を実演した

今月の旬のお魚 No.43 秋 鮭



▲栄養が豊富、一番食べられている「鮭」

魚の中で1番食べられていて、大人から子供まで大好きな魚が「鮭」です。健康に良く低カロリー、老化予防にもなるスーパーフードとして世界的に注目されています。秋鮭に含まれるアスタキサンチンの抗酸化作用はビタミンCの約6000倍もあり、紫外線による肌のシワ形成を抑制する働きがあります。また、眼精疲労の回復作用や筋肉疲労回復作用もあると言われています。

秋鮭の栄養成分を引き出す調理法ですが、秋鮭に含まれるビタミンは脂溶性のものが多く、油と摂ると吸収が良いと言われています。竜田揚げやフライなどがおすすめです。また、レモンなどを添えて食べると栄養効果がグンと上がります。秋鮭の美味しい食べ方を皆さんで広めましょう！

11 月度メディア情報 《番組出演》11/11 (金) 16:20 ～ミヤギテレビ OH! パンデス 「秋サバのごま味噌煮」

《雑誌掲載》10/28 (金) 発売 情報誌りらく11月号 「かきこむ美味しさ！かきたま照り丼」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

「若手の模範に」プロ講習会

仙台丸水配送は9月27日、ベテランドライバー対象の「安全運転講習会」を開き、延べ29人が受講しました。

講師から視力など身体機能の衰えや、脇見運転と漫然運転「見たつもり」の違いなどを学び、「若手の模範になれるよう安全運転に努める」、「首を回し視線を向ける」などの声が聞かれました。



▲脇見と漫然運転の違いなどの理解を深めた

閉上「さんま祭り」大盛況！

ゆりあげ港朝市恒例の「さんま祭り」が9月25日早朝、閉上の朝市会場で開かれ、大勢の家族連れや観光客などで大変な賑わいになりました。

この日を待ち望んでいた多くのお客様が来場し、サンマ2000匹が炭火焼きで一人に一尾ずつ振る舞われました。



▲家族連れらが楽しんだ（写真提供みなと新聞様）

園児にサンマのおいしさを！

仙台お魚普及協会（本田誠会長）は10月14日、魚食普及活動の一環として向山こども園（仙台市太白区）に出向き、サンマ363尾を炭火焼きで振る舞いました。参加者は園児らの「サンマおいしい！」の声に逆に元気をもらいました。今後ともお魚に親しんでもらう活動を続けてまいります。



▲園児は柵越しに炭火焼きを見学してもらった

北海道産「秋鮭」本格入荷！

30年来続く道漁連との伝統イベント

仙台水産は北海道産秋鮭の本格入荷が始まった9月22日早朝、仙台卸売市場で生秋鮭といくらを使った宮城の郷土料理「はらこ飯」のメニュー提案などで旬の秋鮭をPRしました。

当日入荷したのは、北海道産生秋鮭とフィレー、生筋子など約3.3トです。9月中旬に北海道のほぼすべての海域で漁が解禁され、水揚げは10月をピークに12月ごろまで続きます。会場は、のぼりやポスター、POPなどで本格入荷を

アピールし、丸魚やフィレー、生筋子を展示。料理として宮城産ブランド米「だて正夢」を使った宮城を代表する郷土料理の「はらこ飯」やマヨネーズを使った「みそマヨちゃんちゃん焼き」、マイタケと一緒にレンジで蒸し「すりおろしオニオンドレッシング」で味付けした「秋鮭とマイタケのレンジ蒸し」の三品をメニュー提案しました。

この北海道産「秋鮭イベント」は、北海道漁連と仙台水産が秋鮭拡販対策として30年来続けている両社の伝統行事です。当日も道漁連の安田昌樹専務が来仙し、今後の秋鮭生産見通しを説明し「秋鮭は高タンパク低カロリーな上、どんな味付けにもなじむ。水揚げが本格化すれば店頭にも並ぶ機会も多くなる。今年もぜひ多くの人に食べてほしい」とPR。また、J A全農みやぎの大友良彦県本部長は、販売から5周年を迎えた宮城のブランド米「だて正夢」を取材に訪れた多くのメディアにアピールしていました。



▲秋の味覚、サケの本格入荷に熱視線を送る買受人ら



▲取材に応じる安田専務

コンプライアンス推進室から No.30

9/27 仙台丸水配送「ベテランドライバー研修会」から

交通事故の最たる原因、「脇見運転」と「漫然運転」の違いとは？脇見運転は、前を見ずに他のものに気を取られての運転、前方から視線を外して走行している状態（スマホの操作やカーナビ注視など）のこと。

漫然運転は、前を見ているが注意力が散漫な運転、ボーっとしていたり、眠気があるような状態（要因：睡眠不足や疲労の蓄積など）のこと。

脇見や漫然運転を防止しよう！

脇見運転は、運転が単調になりやすい直進道路で多発します。慢心や過信からスマホ操作やカーナビ凝視など、油断から事故へつながります。運転中は脇見運転の要因となる物を身の回りから遠ざける（スマホを手の届かないところに置く、電源を切っておく）こと。また、漫然運転を防止するためには、安全運転に対する意識を再確認すること、最大要因は「見れども見えず」の慢心や過信です。



▲危険！ながら運転