



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。

2023
(令和5年)
3月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.207

仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

新年度入りを前に 仙水グループ団結会 グループ貢献の9社を表彰

冒頭、主催者であるグループのホールディング会社仙台商産の石森克文社長が「本年1月、島貫会長が仙台商産代表取締役を退任され、相談役に就かれた。仙水グループをここまで牽引し、東日本大震災も乗り越え、これまでの導きに感謝の念に堪えない」と感謝の意を表し「本日の会をグループが新年度に進む飛躍の機会にしたい」とあいさつしました。

▶あいさつする仙台商産の石森社長
(右奥・壇上)



その後、本田社長が島貫相談役に花束を贈呈、相談役から謝辞の言葉がありました。次に、グループに貢献した9社が表彰されたほか、各社長から一言ずつ来期の決意表明がありました。またサプライズとして仙台水産が4月から導入する新制服が披露されました。▶関連4面▶

続いて仙台水産の本田誠社長は「島貫相談役には今後ともグループの顧問としてご指導を賜りたい」とお願いと謝意を表し「外部要因は決して樂觀できないが知恵と工夫を凝らし、未来に向かって諦めずに進もう。各社の皆様とワンチームになつて難局に立ち向かい、新たなグループの価値を見出していきたい」と述べました。

仙水グループは新年度入りを前にした3月14日、江陽グランドホテル（仙台市青葉区）で全24社の社長ら28人でグループ団結会を開き、さらなる飛躍へ心を新たにしました。

グループ全社 新年度経営計画スタート

「まずは動く。それから考えよう」（本田社長）

仙台水産は新年度を前にした3月6日、大会議室で本田誠社長が「令和5年度仙台水産経営計画」を発表しました。グループ各社も同月7日、13日に発表しました。

仙台水産の発表会は事前に資料配布があり、全役職員が出席するZoomで開かれました。冒頭、本田社長が説明に入り、経営理念や経営方針、数値目標、顧客・商品、経営力強化などの戦略を説明。

次いで石森副社長が人財育成、食の安全対策、SDGs、市場施設整備計画などの対策発表・説明を行いました。

本田社長は「各戦略はPDCAを回し目標を実現する。お客様

は既に新体制で新しい考えになっている。まずは動こう。動いてそれから考えよう」と訓示しました。

社員は発表された部門計画に基づき、3月末までに自己啓発と仕事の道しるべとなる「個人課題」を作成し、今後1年間、常に自己の課題達成に留意しながら仕事に励むことになります。

令和5年度はグループ3年ごとの「中期経営計画」の最終年度にあたります。



▲本田社長（前列右端）自ら経営計画を発表した

仙台海産
近海特種部 近海課

遠藤 祐さん

早いもので入社3年目を迎えます。大分こなせる仕事も増えてきました。新型コロナウイルスの早い収束を願いつつ、今後も体調面に気を付け頑張ります！



仙台海産
市場部

渡辺 修康さん

最近、寒さも緩み暖かくなってきました。趣味のロードバイクの季節がやってきました。今年は猪苗代湖一周チャレンジをしようかと思っています。



仙水フーズ
技能実習生

ディン・ティ・ハンさん

ベトナムから来たハンです。趣味は音楽と料理を作ることです。今は子どもを思い出しちよっと寂しいですが、子どものために一生懸命働きます。



仙台海産
運輸部

稲川 純一さん

卒業の時期、息子も3月に卒業。小さい頃を思い出して、大きくなったなと嬉しくなりました。心も身体も成長し、自分を追い越すのが楽しみです。



仙台海産
加工食品部 加工品課

飯沼 堇さん

先日、佐藤健と神木隆之介がプロデュースする「仙台謎解きウォーク」街に願いを」に参加。仙台の豆知識も知られて面白かったのでおすすめです。



仙台宮水
外食

宮内 茂さん

入社して10年。色々な方々に支えられここまできました。市場の大変なこととも知りました。会社に貢献できるよう、迷惑をかけずに頑張ります。



4年ぶり通常開催へ「仙台・青葉まつり」

新型コロナウイルスの影響を受け、中止や縮小開催していた「仙台・青葉まつり」。今年は4年ぶりに例年規模での開催予定となりました。

仙台の初夏の風物詩りを盛り上げるために「仙台・青葉まつり」。しっかりと取り組みたいと話しています。

5月20日(土)、21日(日)に例年規模での開催を決めました。4年ぶりの「御神船山鉾」が、す

まつり協賛会は今年「仙水フーズ」が、すまづめ踊り隊とお囃子隊、引手を従えた大隊列で巡行します。仙水グループが躍動する青葉まつり。すまづめ踊りの練習はまもなく始まります。皆さんご声援を！



▲御神船の前で演舞する踊り子 (R1.5.19)

爪を見つめて健康診断 健康コラムNo.7

爪は、身体の健康を反映するバロメーター。爪の色、形から健康状態をチェックできます。【参照…住友ファーマ健康常備学】

今回は自分で手軽に状態が変化すること。できる健康診断法をご紹介します。それでは実際に爪を紹介しましょう。それは爪チェックしてみましょのチェック。皆さんは、まず、爪の中央が爪を骨の仲間だと思っスプーンのようにへこいていませんか。実は、爪は角質層が変化してきてピンク色に戻ってきた皮膚の一部。すくなく白いままなら貧血が下には血液が豊富に流れています。そのたでる横のスジは過去の健康のチェックをお忘れなく。



栄養のプロ国家資格取得

このほどイーネットの佐々木英江さんが栄養士の上位資格となる国家資格「管理栄養士」の免許を取得しました。

食事や栄養に関する高度な知識が認定され、栄養指導など様々な分野での活動が認められます。また、佐々木さんは令和2年、全漁連主催のシーフード料理コンクールにホヤを使った「た・ホ焼き」で大日本水産会会長賞を見事受賞。

仕事をしながらの資格取得など社員の模範、と称賛の声が上がっています。



▲免許を持つ佐々木さん

ひな祭り「海鮮ひな寿司」を提案 多彩な調理提案で海鮮食材をPR

仙台水産はひな祭りを前にした2月28日早朝、仙台卸売市場で「海鮮ひな寿司でひな祭り！」と銘打ち、市場おすすめ海鮮食材の試食提案会を開きました。会場には色鮮やかな「ひな海苔巻き」や「ひなちらし」、「ハマグリのお吸い物」など6品が並べられ、市場おすすめの海鮮食材として「本マグロたたき」や「ブリヒラ」、「千葉県産活ハマグリ」など9食材が展示されました。来場者には「ひなちらし」100食分が振る舞われ、買受人らから好評を博しました。

営業本部副本部長の三浦伸一郎部長は「ひな祭りといえばハマグリのお吸い物ですが、海鮮食材でちらし寿司を作っていただき、おいしく華やかに食卓を飾っていただければ」と話しています。



▲色鮮やかな「海鮮ひな寿司」と食材を展示、試食も

りらく / サワラを食べよう

上級食育アドバイザーの御簾納さん。仙台発・大人の情報誌「りらく」の「魚知（うおっち）」に旬の魚介情報を毎月掲載しています。3月号は「さわらを食べよう！」。サワラの旬は、漁獲が多くなる春と産卵のため脂がのる秋から冬にかけての2回。今回のレシピは、ゴロゴロ春野菜とサワラのホイル蒸し。



▲旬のたけのこや野菜との相性も格別なサワラ

松島町食生活改善推進員に出前教室

仙台水産は2月24日、松島町福祉センター（松島町根廻）で開かれた食生活改善推進員の料理教室に講師を派遣しました。出前教室では、営業企画部の廣澤一浩部長が「旬の魚を料理しよう」のテーマで、今が旬のホッキガイを使ったホッキ飯とユメカサゴ（ノドクロ）の煮付けの調理指導を行いました。廣澤部長は、参加者に包丁の使い方を説明しながら、ホッキガイの貝柱の外し方などやユメカサゴの捌き方などを実演しました。

当日は、久々の試食ができるということで参加者らは張り切って料理を完成させ、最後に全員で試食し好評を博しました。

本教室は同町健康長寿課からの要請で年一回行われ、当日は26人が参加しています。



▲廣澤部長（右端）のユメカサゴの捌き方に見入る参加者

今月の旬のお魚 No.48 サワラ



▲春のポワレ！サワラの春菊ソース

サワラの旬は漁獲の多い春と脂がのる秋～冬の2回。東北では4月と11月に水揚げが増え、石巻産も近年増加しています。呼び方は、サゴチ（シ）→ヤナギ→サワラと大きさによって名前が変わる「出世魚」でその成長スピードは早く、わずか3年ほどで80cmもの大きさになります。身質は柔らかく、クセのない上品な甘みがあり、栄養面ではDHAやEPAをはじめビタミンなども豊富に含まれています。実は春菊と相性がよく香り成分であるα-ピネンは胃腸の消化吸収をよくし、効率よく栄養を摂取できます。おすすめメニューは「刺身」または「炙りたたき」！塩をつけて食べるのが絶品。切身では塩焼きや西京焼きが一般的ですが表面をパリッと焼く「ポワレ」が簡単でおすすめです。新たな東北の魚としておすすめレシピを紹介しましょう！

4月度メディア情報 《番組出演》4/14（金）16:20～ミヤギテレビ OH！バンデス「宇和島風鯛めし」

《雑誌掲載》3/28（火）発行 情報誌りらく4月号「旨味と香り ホタテと青のりのクリームパスタ」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

新入社員を歓迎！ 東 海

東海（松尾直樹社長）は3月16日、同社で新卒男子一名の入社式を行いました。松尾社長は入社を歓迎するとともに「仕事を通じ成長し、目標や夢を実現してほしい。しっかりサポートするので、失敗を恐れず何事にも積極的に取り組んでほしい」と激励しました。



▲松尾社長（前列右端）、その左に新入社員

旬を意識し春夏商品提案

仙台水産加工食品部は2月22日、メーカー様約100社に出展いただき練り製品をはじめ、日配品や干物、漬魚、生鮮珍味や惣菜など旬を意識した春夏商品提案会を開きました。メーカー各社の定番商品や、付加価値を高めた新商品がところ狭しと並べられ、小売店など多数のお客様にご来場いただき活発な商談、情報交換が行われました。



▲活発な商談と情報交換が行われた

産学連携学習 仙台宮水

3月2日早朝、宮城調理製菓専門学校の生徒41人が「産学連携学習」の一環で市場見学に訪れました。仙台宮水と仙台水産が対応し、市場見学後、学校で特別授業の「マグロ解体」を実演。生徒らは調理実習として自ら「マグロ丼」を調理し試食しました。



▲鮪のセリを見学する生徒ら（3/2.6:03 ころ）

仙台水産 新制服 4 月 1 日 導入 斬新な会社ロゴ、制服デザインで

仙台水産はこの度、新制服デザインを決定し、2023年4月から着用を開始します。仙台水産の全役職員が誇りを持って新制服を着用し、お客様のために心をついに、常に付加価値の創造と新鮮で感動いただける仕事を通して「地域に無くてはならない会社」を目指してまいります。

○基本コンセプト

食に携わり食の安全・安心を提供するプロフェッショナルが着用する制服として、必要な品質と機能性を兼ね備えたものとししました。

○新制服のポイント

制服に入れる会社ロゴは丸水マークをモチーフにデザイン。会社ロゴはこちら



制服（ブルゾン）カラーはブルー×ブラック。四季に合う生地素材でファッション性が高いデザインを選び、市場内で他同業者に埋没しない青を基調とした色彩で統一。

○選考経緯

新制服の選考にあたっては全役職員の声を反映すべく、1年かけて選考しました。13種類のサンプルから、着心地や機能性、デザインなど様々な観点からアンケートを実施し、最もふさわしい制服を選考しました。その結果、ロゴマークの「仙台水産」と併せ、より視認性を実現した制服となりました。

新制服のお披露目は、3月14日に開かれた仙水グループ団結会の席上で本田社長がサプライズとして発表、紹介されました。



▲パイオレット基調の帽子



▲団結会で披露された新制服

コンプライアンス推進室から No.35

「もらい事故」を防ぐ運転を！

交通事故の多くは、自分が気をつけて安全運転していても発生します。前方で赤信号を無視した歩行者や自転車が急に車道に出てきたなど、相手がミスをしているのだから自分に過失がないと考えてはいませんか？大抵の事故で車側に責任がないということはありません。場合によっては多額の損害賠償義務や刑事責任が下される場合もあります。

相手がミスをするという前提で危険予測を！

車は強者であり、歩行者や自転車側に過失があったとしても、大怪我や命を失う危険が多いので「車側の注意義務と過失責任が重いのは当然」と認識しましょう。損害賠償保険に加入していれば賠償責任は負担できるかもしれませんが、相手が死亡したり後遺障害が残ったりすれば取り返しがつきません。自分自身が「もらい事故も防ぐ」という強い意識を持って「かもしれない」運転に努めましょう。



▲エッ!? 信号無視！