



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)
6
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.210 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 近海特種部の若手2人が元気にデビュー！

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7人全員が見事、優秀な成績で合格。その内の2人が6月1日早朝、元気にデビューしました。

緊張感が見られるも声の大きさ、せりのタイミングも良く無事に初日のデビューを取材しました。せりを終えました。今後の精進を誓う2人のデビューを取材しました。



近海特種部 遠藤 祐 さん

テレビ局の取材もあり初セリは余計に緊張しました。緊張しすぎてせりの時の記憶が無くなりあまり覚えていません。早く先輩のようになれるよう、今後、日々精進していきます。



近海特種部 早坂拓朗さん

初せり前の一週間は緊張のあまり夜もまともに眠れませんでした。場数を踏むしかないという上司の方から教えていただきました。大好きなチリの銀鮭を食べながら日々頑張ります。

同僚らがスマホ撮影し声援を送るなか緊張しまくりの様子でしたが、あつと言う間にせりは終了。

ある買受人の方は「良かったよ。つまずかなかつたし。あとは場数を踏めば」との劳いの言葉で及第点をいただきました。

近海特種部の鈴木潤一部長は「今回、新せり人となった遠藤君と早坂君。

出荷者様の荷物を、公正かつ公平にせり販売することは大変責任ある重要な仕事です。経験を積み、信頼されるせり人になってくれることを期待しています」と話しています。デビューの様子は当日夕方方のMMTニュース「密着！新人競り人」で約5分間紹介された他、河北新報にも掲載されました。

「父の日ごちそうフェア！」で旬の魚介を提案

さかなで元気！お父さんありがとう！ 試食イベント

仙台水産は6月16日早朝、18日の「父の日」に旬の魚を味わってもらおうとお父さんに感謝する企画「父の日ごちそうフェア！」の試食提案会を仙台卸売市場で開きました。

会場は、「お父さんへの感謝状」などのPOPとともに、市場のプロがおすすめする旬の食材を使ったカツオたたきお造りや貝盛り合わせ、ウニやマグロなど各部門長いち押しの海鮮丼、県産天然本マグロのブロック、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。

試食には、ウニと銀ザケ、イクラに乗せた「海鮮丼」と、最近注目を集めている「鮭めんたいご

飯」各100食分が振る舞われ好評を博しました。

営業本部の三浦伸一郎副本部長は「お父さんは頑

張っているの、感謝状、表彰状を用意し、旬のおいしい魚で食卓を囲み召し上がっていただければ」と話しています。

このイベントは、秋田丸魚と同時開催しており、取材に訪れたメディアがテレビや新聞で父の日の豊かな食生活の提案として取り上げていただきました。



▲感謝を込めた豪華な貝盛合せなどに関心が集まった



仙台丸水配送
運輸部
古澤 勇二さん

雨の季節。夏の雨は辛いです。合羽を着ないと濡れるし、着ても蒸れて汗だくになり、どっちにしても蒸れるんです。だから私はビールを飲む。



仙台食品
第一事業部
阿部 亮太さん

4月、入社と同時に一人暮らしを始めました。大変ですが多くの人達に支えられ楽しく働いています。青葉まつりではすずめ踊りで頑張りました。



東海
遠海部
齋藤 颯樹さん

入社して3ヶ月。毎日覚えることが多いです。たくさん色々なことを経験してできることを増やし、早く一人前になれるよう笑顔で頑張ります。



仙台水産
経理部 経理課
吉川 陸さん

早いもので入社3年目となりました。最近はお味のカラオケで発散しています。急に暑くなり始めたので、体調に気を付けていきたいと思っています。



仙台丸水配送
市場部
橋場 貴志さん

新緑の季節ですね。私は一年の中で今が一番好きです。周りから「やんだぐなったんじゃねえの!」と言われないよう日々仕事に精進します。



仙台宮水
太物課
佐々木 菜摘さん

入社して3ヶ月経ちました。記憶力がもつと嬉しいと思う毎日です。教えていただいたことを少しずつ、一人でできるよう一生懸命頑張ります!!

フラつかない生活力を 健康コラムNo.10

最近、つまずいたり転んだりすることはありませんか？よくある方はバランス力が低下：？【参照…住友フアーマ 健康常備字】

人間は常にバランス 身より衰えやすいとか。的。しかし時間のないをとりながら歩いたり バランスを取る動作 方はエレベーターより走ったりしています。には、脳が深く関わった 階段を使う。また、意転ぶということは人間 ています。脳の活性に 識して姿勢を直すだけ が本来持っている様々 は、運動時に筋肉から てもいろいろな筋肉を 使うことができますよ。な調整機能がうまく働 発せられる刺激が大き 日頃からこまめに体を が考えられます。また、 運動量が減ると脳の働 動かして、脚力が弱っていること きが鈍ってしまいます。 フラつかも考えられます。全身 ウォーキングなどで運 ない生活の筋肉の2/3は下半 動量を保つのが理想的、を送りま身に集まっており、上半 筋力維持にもなり理想 しょう。



「勉強を仕事で活かす」若手営業対象に開講

仙台水産は6月3日、グループに入社して間もない若手営業を対象に令和5年度の「若手社員研修会」を始めました。今年度で4回目。研修の冒頭、講師役 講師とテーマは週替の石森克文副社長は「本 わりで初日は石森副社 研修で勉強し、覚えた 長と営業企画部の廣澤 知識は必ず使ってみる。 一浩部長が「流通の基礎 明日から自分の仕事に 用語、店舗売場の見方(M すぐ使え、役に立つ意 義)の基礎常識」のテ 義は大きい。分からな マで行われ、リモート 認し、少なくともお客 先を含め計23人が受講。 原則希望者のみで、 様と同レベルで会話で 当日を含め毎週土曜日 を基本に7月まで計8 こと」とあいさつ。 回開講されます。



▲自発的に参加、研修する若手社員(左)6/3

ムッシュのおさかな道場

6月9日(第2金曜)ミヤギテレビの人気情報番組「OH! バンデス」の「ムッシュのおさかな道場」。今回の料理はイワシを使って、初心者でもたいて混ぜるだけの「イワシなめろう」と「さんが焼き」の二品。15分でできるもっちり食感、超簡単料理のイワシなめろう&千葉県漁師料理の「さんが焼き」。これを知るとみなさんが得をします!



▲旨味たっぷり! イワシなめろう&さんが焼き

「イワシ」を食べよう!

5月25日(木)、NHKお昼前の情報番組「もりすた!」で当社営業企画部の御簾納優花さんが、6~7月に旬となる「梅雨イワシ」情報&おすすめの調理法を紹介しました。「イワシのピカタ」は、卵にくぐらせて焼くだけという簡単でおいしい料理です。旬のイワシをぜひ味わってとアピールしました。



▲イワシのピカタは簡単にできておいしい料理

宮城の「活ホヤ」本格入荷で試食イベント 新しい食べ方、調理提案で活ホヤをPR

みやぎの初夏の味覚を代表する「ホヤ」。仙台水産は6月2日早朝、仙台卸売市場で旬を迎えて身入りの良い活ホヤを使った新メニューの試食会を開き、本格入荷をアピールしました。今シーズンの「活ホヤ」は、女川、石巻を主体に5年物の大ぶりが多く、当日も約3トント入荷しました。会場にはホヤ飯や蒸しホヤ、ホヤアヒージョが並べられ、試食には創作たこ焼き「たホ焼き」と白だしで味付けした「ホヤ汁」が買受人らに振る舞われました。

当日は県水産業振興課の須藤総括課長補佐以下6人と、県漁協の立花常務理事以下4人がキッチンカーで来場し「ホヤ汁」を提供しておいしさをアピールしました。栄養も豊富なホヤ。新しい食べ方で、ぜひご賞味ください。



▲旬のホヤを使った新しい食べ方提案に関心が集まった

創作料理「たホ焼き」で新しい食べ方提案

「活ホヤ」の本格入荷で販促PRイベントを開いた6月2日早朝、試食会場にはグループ会社のイーネット社員で「管理栄養士」の佐々木英江さんが「もっと多くの人にホヤのおいしさを知ってもらいたい」と、自ら考案した創作メニューの「たホ焼き」を提供する姿がありました。「たホ焼き」とは、たこ焼きのたこの代わりに酒蒸しにしたホヤを使用し、生地にもホヤを蒸した際に出る風味豊かな出汁を使います。県産ノリとトッピングし、磯の香りがほのかにする味わいに仕上げました。

試食したある買受人の方は「熱々ですごくおいしい。磯の風味がしてホヤと生地の相性もいい」などと話し、好評を博しました。

ぜひ、食卓でお試ください。



▲次々と試食用の「たホ焼き」を焼く佐々木さん(右端)

今月の旬のお魚 No.51

タチウオ



▲夏から秋が旬の上品な白身魚、タチウオ

宮城県で水揚げが増えている太刀魚。世界中にも広く生息し、カッタラスフィッシュ、サーベルフィッシュなど刀剣にちなんだ名前と呼ばれています。また、頭を上にして背びれを波立たせて立ったように泳ぐため「立ち魚」とも言われています。太刀魚の特徴である、鱗の代わりに体表を覆う銀色は、グアニンと呼ばれる成分で、模造真珠やマニキュア、アイシャドウのラメの銀粉の原料になっています。しかしその美しい姿からは想像もつかない獐猛(どうもう)な肉食魚で、夜になると餌を求めて浮上し、カミソリのような鋭い歯で小魚や甲殻類などを捕食します。産卵のため脂の乗る夏から秋が旬で上品な白身魚です。大きな固体は「ドラゴン」と呼ばれよりおいしい魚として珍重されています。宮城で獲れるおいしい太刀魚をおすすめしましょう。

7月度メディア情報 《番組出演》7/14(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「旨み引き立つ! 太刀魚の塩から揚げ」
《雑誌掲載》6/28(水) 発行 情報誌りらく7月号「今がおいしい旬の味! マアナゴの山椒から揚げ」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

お客様第一を貫く/株主総会

仙台水産は5月23日、本社大会議室で定時株主総会を開きました。冒頭、本田社長は「社会はコロナ後に大きく舵を切り変化の真ん中にある。どのように外部環境が変化しようとも、顧客第一、人材育成、地域貢献などを大切に守り、創意工夫を続け社業発展に努力していく」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)

りらく/カツオを食べよう

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「りらく」6月号の「魚知(うおっち)」は「カツオを食べよう!」。今回は卵黄のkokとマスタードがアクセントになっている「漬けカツオ」。脂が少なめですが、戻りカツオよりもビタミンB12と葉酸が多く含まれています。初カツオは貧血の方にイチオシのお魚です。



▲漬けカツオ、旨み引き立つ黄身からし

ミツカンCM撮影に協力

ミツカン様が、味ぽんと旬の玉ねぎを使った「カツオのつけ盛り」のCMが日本テレビ系列で6月中、東北6県に放映されました。ミツカン様の魚食普及への協力と、カツオの消費喚起を目的にグループ仲卸の8人がエキストラとして出演し撮影に協力しました。



▲仙台卸売市場遠海せり場で撮影されたCM

さばいて作る大人のお魚教室

手軽にお魚クッキング「ホヤご飯」、「イワシの蒲焼き」

仙台水産は6月10日、食育NPO「おむすび」(清水智子代表)と共催し、仙台市内で「大人のお魚教室」を開きました。今回も、お魚料理の達人を



▲廣澤部長がホヤとイワシのさばき方を実演した

目指す12人の男女が、特別講師・仙台水産の廣澤一浩部長の指導を受けながら「ホヤご飯」と「イワシの蒲焼き」に挑戦。取材しました。教室のテーマは「さばいて作る大人の料理教室」。廣澤部長は参加者を前に、最初にホヤのさばき方を実演しながら「ポイントはホヤの口の+ (プラス) から切る。出てくる水は後で使うので捨てない。次に- (マイナス) を切るが、汚れた水が出るので注意する」などと説明。さらに「身は流水で洗うと旨みまで流れる。流水で汚れを流すのはフンを絞り出した自分の手」、そして最後に取り置き水につけることと指導しました。

次はイワシの手開きです。「胸ヒレの下に包丁を入れ、頭を切り落す。包丁で腹ワタをかき出して水洗いし、両手の親指を中骨の上に入れ背骨を開く」と手順を説明しながら実演。参加者はその後、スタッフの助言を受けながら真剣な眼差しで調理に入り、ホヤご飯とイワシの蒲焼きの2品を完成させました。今回、作った2品の料理は試食せず、各自持ち帰っていただきました。

当日、初参加という男性は「単身で仙台に来ている。イワシの蒲焼きを作ったのは初めて。楽しかった!。機会があればまた参加したい」とご満悦の様子でポーズを取っていただきました。

「大人の料理教室」は食育NPO「おむすび」と共催で年4回開催されます。



▲お見事! イワシ蒲焼き(左)とホヤご飯



▲「できた! 楽しい!」
とご満悦、初参加の方

コンプライアンス推進室から No.37

梅雨は事故が多発! 知っておきたい安全運転対策

梅雨どきの交通事故と聞くと「雨による視界の悪化が原因」だと考える人が多いと思われがちです。視界の悪化は大きな一つの要因ではありますが、それだけでなく「ドライバーの心理状況」や「歩行者の行動癖」によるものが影響し事故を引き起こすケースもあります。平常時と違い、視界や路面状態の悪化、雨音の3つに集中し、対応策が必要となります。

事故を起こさないための安全運転対策と運転の心理

ドライバー自らは「スピードを出し過ぎない」、「車間距離を空ける」、「ハンドルをしっかり持つ」など、基本に忠実な運転を心がけましょう。

心理面では、「イライラしない」、「急ぎ過ぎない、無理な追い越しはしない」、「歩行者の動きに十分注意する」、「車両のチェックとメンテナンスを行い、余裕を持って運転する」、「大雨が来たら運転を停止する、休憩する」ことなどへの注意が必要です。



▲アッ!? スリップ!