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）8月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.212 仙水グループ広報　仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

生ニタリ鯨入荷で鯨食イベント

今年初！生鮮鯨肉に市場が活気づく

仙台水産は８月８日早朝、仙台卸売市場で今シーズン初となる生鮮ニタリ鯨の入荷を受け、鯨食をＰＲするイベントを開きました。

▶会場では鮮度抜群の尾肉や赤肉と多彩な料理が並べられ、試食も行われた

当日上場したのは、共同船舶（所英樹社長）の捕鯨母船「日新丸」が仙台港に荷揚げ直前に青森沖で捕獲したニタリ鯨の尾肉４８０㌔と赤肉１５２０㌔の生鮮鯨肉約２㌧です。

会場ではクジラの尾肉や赤肉のブロック、尾肉と赤肉それぞれの刺身やユッケ、レアかつ、竜田揚げなど、多彩な料理を並べ来場者の関心を集めました。

セレモニーでは、日本捕鯨協会の山村和夫理事長が「生肉の良さを味わえるよう、ぜひ刺身で食べてほしい」、共同船舶の所社長は「鯨肉の供給体制は安定しており、ニーズも着実に高まってきている」などと報道陣にアピールしました。試食も行われ、普段味わうことのできない新鮮なニタリ鯨の生肉に買受人らが舌鼓を打っていました。

鮮度や色目、脂のりも申し分ない良質の生肉に、セリ開始と同時に歓声やどよめきが沸き起こるなど、セリが大いに活気づきました。セリ落とされた生肉は早速、県内の量販店や小売店に並べられます。

仙水グループのＥＣ事業「仙台海鮮市場」で、生ニタリ鯨の限定ネット通販を行いましたが、前回に続き数日で完売するほど好調でした。

かつて日本の国民食であった鯨肉。商業捕鯨の再開後、４年連続の生肉上場です。食べて鯨食文化を継承しましょう！

〝さかなで元気〟テーマに多彩な提案

仙水グループ提案会『フレッシュ食の祭典』９月１３日（水）《予告》

仙水グループ仙台水産は９月１３日（水）、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」を開催します。

仙水グループの一大イベント「フレッシュ食の祭典」。「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」をテーマに厳選した生鮮４品（水産、青果、精肉、惣菜・日配）を出展メーカー様とともに多彩な提案をいたします。アフターコロナ、環境の変化に対応した秋冬・年末商品の提案、新商品開発などを総合的に提案します。

昨年に引き続き、量販・小売向け、業務筋向けを同時に行います。実行委員長の仙台水産・伊藤真専務取締役は「今年はコロナの制限がない中での開催です。昨年同様、各部門横断で提案企画を立案し、お客様のお役に立ち、喜んでいただける提案会にしたい」と話しています。

▲３年ぶりに開催した昨年の提案会場の様子

開催時間は午前９時半～午後３時。入場は招待事前登録制。

仙水グループ各社の皆さん、会の大成功に向けグループの総力を挙げて取り組みましょう。

令和５年８月

我が社に笑顔のこの人あり

No.126

仙台水産

近海特種部 特種課

西尾 亮太 さん

入社後、数ヶ月経過。上司や先輩方の支えもあり できる仕事も少しずつ増えてきました。どんなときでもあいさつと笑顔を忘れずに頑張ります！

仙台丸水配送

運輸部

阿波加 光 さん

今年は、厳しい暑さが続き愛犬の散歩がとても大変です。愛犬の名は福です。名前の由来は笑う門には福来るからとりました。笑顔を心がけたい。

仙台丸水配送

管理部

荘司 かすみさん

今年飼っているカブトムシが卵を産みました。息子と一緒に色々調べてちゃんとふ化してくれるよう、毎日見守りながら頑張って育てています。

仙水デイリー

営業事務

佐々木 菜葉さん

入社して４ヶ月。仕事にも慣れ、一人でできることが増えました。まだ覚えることもあり、先輩方から様々なことを吸収して一生懸命頑張ります。

仙台宮水

近海課

辻 雅規 さん

入社してもう少しで半年になります。最近、真夏日が続いているので、熱中症にならないよう気をつけています。笑顔で仕事をしていきたいです。

鈴力水産

近海課

及川 倖正 さん

入社して覚えることが多く毎日大変です。先輩方のおかげで、日々頑張れています。最近見ているアニメは〝できる猫は憂鬱〟と〝マギ〟です。

なぜ「商品開発」をするのか？ 若手社員研修会

今年度で４回目、延べ８回開いた「若手社員研修会」が７月25日、閉講。オブザーバーとして、聴講生14人とともに勉強しました。

研修最終日のテーマは「商品開発」。冒頭、仙台水産の三浦常務は「世の中に商品がたくさんあるのになぜ商品開発をするのか？」と流通環境の変化や商品開発の意義、開発のポイントを分かりやすく講義。

続いて、加工食品部の青木部長と熊田社員、冷凍部の無着課長補が開発事例を発表。中でも熊田社員が「成功時より失敗時に学びが多い。挑戦し続ける意思が大切。売れると思った商品を楽しみながら開発すること、自分の商品がローカルＴＶで紹介され自信につながった」と、入社３年半ころの体験を話していたのが印象に残りました。

▲講師4人（左）の話を熱心にメモする聴講生

あなたのいびき 大丈夫？ 健康コラム No.12

たかが「いびき」と考えずに、原因を探り、きちんと向き合い対策していきましょう。

【参照：産業保険新聞】

いびきは、なにかしらの原因で舌の根元や喉の奥の部分が落ち込んで気道が狭くなることで起こります。狭くなった気道を空気がこするように通るため、粘膜が振動して、いびき音が発生します。

飲酒や疲労、口呼吸、閉塞性睡眠時無呼吸症などが原因としてあげられます。いびきの原因となっている状態の改善や症状の治療を行うことが第一の対処法です。

多くの人はお酒を飲むといびきが大きくなり睡眠が浅くなります。いびきアプリなどを活用し、いびきが大きくなるお酒の量はどれぐらいなのか、その上限値の把握を。生活習慣の改善や原因となる症状の治療を行っても改善しない場合には、医療機関に相談してみましょう。いびきは睡眠不足や質の低下を招き健康への悪影響や日中のパフォーマンスの低下にもつながりかねません。きちんと向き合い対策していきましょう。

ムッシュのおさかな道場

８月１１日（第２金曜）の夕方、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」。今回のおすすめは「マグロ」。お盆に刺身だけじゃもったいないとお盆にぴったりの簡単ごちそうレシピ「マグロの中華カルパッチョ」を紹介。鮮度が良い冷凍マグロを「温塩水」を作って、おいしく解凍する方法も伝授しました。

▲さっぱりコク旨！マグロの中華カルパッチョ

「マグロ」を食べよう！

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「魚知（うぉっち）」。８月号は「マグロを食べよう！」。お盆のごちそうともいえるお寿司やお刺身。そのネタとして真っ先にマグロを思い浮かべる方も多いのでは。今回のレシピは、マグロの赤身とアボカドのユッケ。大人向け夏のおかずやおつまみにどうぞ。

▲とろ～りうまい！マグロとアボカドのスタミナユッケ

夏の繁忙期前に郡仙台市長が市場視察

市場の入荷状況視察と懇談会で来場

お盆など、夏の繁忙期を前にした７月２８日早朝、仙台市の郡和子市長が仙台卸売市場の生鮮食品入荷状況の視察と、市場業界代表者との懇談のため来場しました。郡市長は、仙台水産の本田社長らの案内で鮮魚売場などを視察しながら入荷状況を確認、場内関係者を激励して回りました。

当社遠海売場で行われていた「お盆の手巻き寿司提案」会場では、海鮮食材の説明を受けたあと試食しました。市長は報道陣の取材に「市場の皆さん方には仙台市民の食の安全・安心、安定供給にご尽力いただいている。七夕、お盆を迎えるが、お得に手に入る食材もあるので皆様方にぜひ食べていただきたい」と話し、その後「市長との懇談会」に出席されました。

▲郡市長（右から２人目）に説明する本田社長（右）

りらく８月号で仙台水産を紹介

もっと楽しく 仙台発・大人の情報誌「りらく」８月号は「創刊２５周年記念特大号」。この記念号に「魚食は日本の文化 旬の魚で美味しく 健康な生活を」のタイトルで、仙台水産の本田誠社長へのインタビュー記事（写真・右）と、営業企画部スタッフの意気込みが見開きで掲載されました。

本田社長は「顧客第一主義で食生活に貢献する」とし、そこで大切な「お客様を大切にする人材育成に力を入れている」ことや「魚食文化の豊かさを守り育てる」と意気込みを語っています。最後に「私どもの使命は魚食文化の継承と普及。これからも鮮度の良い魚を食卓に届けるべく事業を展開していく」と話しています。

左頁は「仙台水産の啓蒙活動」として廣澤一浩営業企画部部長以下スタッフがマーケティングの重要性などを話しています。

▲りらく８月号に掲載された見開き記事

今月の旬のお魚 No.53 カツオ

▲栄養も豊富なカツオたたき

宮城県民に親しまれている「カツオ」。気仙沼港での水揚げ数量は、ここ２６年間で連続１位！（２０２２年時点）今シーズンは気仙沼港を中心に、２．５kg サイズ主体に水揚げされ、数量も前年に比べて多いので、販促しやすい環境となっています。カツオは、海中を時速６０kmで泳ぎ続けることができる体力の持ち主。そのため栄養価は高く、ＤＨＡやＥＰＡのほか、造血に欠かせない鉄分、高血圧予防に効果があるとされるカリウム、エネルギー代謝を円滑にするため、疲れが取れる効果が期待されているビタミンＢ群が豊富に含まれています。これらの栄養素は生で食べることで摂取効率が良くなります。９月に番組で紹介予定の生春巻きは、野菜もたくさん食べられてオススメです！。残暑を乗り切るのにカツオは最適な魚です。

9月度メディア情報 《番組出演》9/8 (金) 17:20 ～ミヤギテレビ OH！バンデス「シャキ旨！カツオとチーズの生春巻き」
《雑誌掲載》8/28 (月) 発行 情報誌りらく 9 月号「パリッと香る！太刀魚のトマトバジルソテー」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

お盆でごちそう手巻き寿司

仙台水産は、郡和子仙台市長が視察に訪れた７月２８日早朝、海鮮手巻き寿司の提案を行いました。お盆のごちそうとして「帰省客も増え、ごちそう需要が見込まれる。子供が好きなメニュー、節約から自宅での寿司が人気。手巻き寿司が伸びている」との消費者モニター調査結果に基づき行いました。

▲子供も喜ぶ！好きなネタで簡単手巻き寿司

もしもの時に備え消防訓練

仙台市主催による仙台卸売市場自衛消防訓練が７月２５日、青果棟で行われました。総合訓練は、火災の通報・伝達訓練に始まり、避難、初期消火訓練、屋外消火栓を使った放水訓練です。

当日、屋外は３３℃の炎天下にもかかわらず、参加者は汗だくになりながらも真剣に訓練に取り組んでいました。

▲訓練には各団体、事業所の防災担当者が参加

自転車乗る人 保険入って！

近年、自転車で事故を起こして相手方を死傷させ、高額な賠償を請求される事例が発生しています。道路交通法上、自転車はれっきとした車両の一種（軽車両）です。今、あなたが乗られている車保険に「日常生活賠償特約」を付けると、相手に損害を与えてしまった場合に賠償金などが保証されます。

１家族に１特約でご家族全員が保証され、しかも月々の保険料も１８０円と安価です。どうぞご一考を。「日常生活賠償特約」のご相談は、仙台商産・穴澤 TEL022-232-8283 まで。

子供の自転車事故！

ようこそ！ 夏休み親子市場見学会の皆様

４年ぶり、市場の人気イベント再開！

今夏、市場に４年ぶりとなる子どもの歓声が響きました。夏休み中の子どもたちに市場の役割や流通の仕組みを知ってもらおうという人気イベント「夏休み親子市場見学会」の再開です。早速、７月２８日早朝、小学生親子１５組３０人がお魚探検に訪れました。食育ＮＰＯ「おむすび」（清水智子代表）（共催：仙台水産、後援：鈴力水産、仙台あおば青果）が一般公募し、毎回抽選になる人気イベントです。今回が１３回目になります。

「市場にはどんなお魚がいるの？」。広い売場に整然と並べられた鮮魚（写真：右上）を見たり、威勢のよいセリにビックリ。鈴力水産（山口清一社長）ではマグロの解体を間近で見学しました。

▲広い売り場に整然と並べられた鮮魚を見て回る 7/28

▲アッというまのマグロ解体を見てビックリ！ 8/5

８月４、５日の早朝は仙台おさかな普及協会、やさい・くだもの普及委員会主催（協力：仙台市）による見学会が開かれ、小学生親子ら延べ２８組８０人が訪れました。参加した親子はグループ仲卸の東海（松尾直樹社長）で、アッというまのマグロ解体（写真：右下）を見てビックリ！。

仙水グループは魚食普及活動の一環として、見学会など直接消費者とふれあう機会を通じお魚に親しんでもらう様々な取り組みを支援しています。

コンプライアンス推進室から　No.39

改めて、フォークリフトによる事故を防ごう！

フォークリフトによる事故は２０２０年の統計で１，９８９件、死亡事故は３１件発生しています。死亡事故は前年比で１１件増加しました。主な事故事例としては、作業中の運転者転落や、車体やマストに挟まれる・巻き込まれる事故、フォークリフトと作業員が激突する事故、フォークリフトの転倒や横転、パレットの荷物落下などの事故です。

常にリスクを伴う作業であることを肝に銘じる！

〝慣れによる慢心〟も事故を招きます。作業に慣れてくると基本操作を忘れがちになります。速度の出し過ぎや、爪を上げたままの走行、走行と荷役装置の同時操作など、危険な運転が常態化します。ベテランの運転者でも事故の可能性がゼロではありません。現場では常に安全運転を心がけて作業することが肝心です。

▲後方不確認で衝突！

※ ハラスメント（セクハラ、パワハラ、マタハラ等）一人で悩んでいませんか？
窓口⇒CSR本部コンプライアンス推進室 090-3129-8914 に早めの相談を！