



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)
12月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.216

仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

市場発！年末年始のお買い得イベント カニ、イクラなど“値頃なごちそう商材”をPR

会場には「今年はこれがお買い得！」「年末年始のおすすめ品」などの吊りビラやボード、POPとともに、養殖本マグロやナメタガレイ、タラ、アワビ、冷凍カニ、イクラ、醤油漬け、ウナギ蒲焼きなど、鮮魚から加工品まで部門横断的に選りすぐった14魚種を展示。マグロ豪華盛やにぎり寿司、ナメタガレイの煮付け、ブリのつけ盛、イクラ丼などのごちそう品が魚種ごとにメニュー提案され

▶テレビなどメディアも多数取材に訪れ、賑わいをみせたイベント会場



仙台水産は12月8日早朝、仙台卸売市場の当社遠海売場で、年末年始のごちそうに欠かせない水産物のお買い得商材提案イベントを開きました。



▲今年お買い得のカニやイクラなど、商材ごとにメニュー提案した

会場には「今年はこれがお買い得！」「年末年始のおすすめ品」などの吊りビラやボード、POPとともに、養殖本マグロやナメタガレイ、タラ、アワビ、冷凍カニ、イクラ、醤油漬け、ウナギ蒲焼きなど、鮮魚から加工品まで部門横断的に選りすぐった14魚種を展示。マグロ豪華盛やにぎり寿司、ナメタガレイの煮付け、ブリのつけ盛、イクラ丼などのごちそう品が魚種ごとにメニュー提案され

来場者にはマグロの刺身とたたき、ズワイガニ、イクラがのったおすすめ魚種海鮮丼や、生食タラ白子と白子入りタラ汁など250食分が振る舞われ、おいしさでPRしました。今年、年末に需要が高まるズワイガニなど多くの商材は、国際情勢や原料事情により値頃感のあるものが多くなっています。近海特産部の鈴木潤一郎部長は取材に「今年はマグロやカニなどのごちそう品が比較のお求めやすくお買い得になっている。年末年始にぜひおいしいお魚を食べていただければ」と話しています。

年末繁忙期を前に郡仙台市長が市場視察

師走の風物詩「ナメタガレイ」など、入荷を確認

師走入りの12月1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に来場しました。＝3面に関連記事＝

郡市長は、仙台水産の本田社長らの案内で鮮魚の入荷状況や価格推移などを確認して回りました。

当社遠海売場で行われていたナメタガレイの提案会場で取材に応じた市長は「今年は天候も不順で海の状況にも変化があると伺った。それでも年末年始の食材は安定的に供給できそうと実感した。すこぶるおいしいお魚をぜひ食べて」と話しました。

仙台水産の本田社長は「今年、

水産物は家計にやさしい年末になります。ぜひもう一品！」とコメントしています。その後、管理棟で

水産、青果、食肉、花卉などの団体代表者らが出席して「市長との懇談会」が開かれました。

市長視察には在仙メディアが多数取材に訪れ、テレビや新聞で大きく取り上げられました。

年末繁忙期前の仙台市長視察は恒例で、これを境に市場は一気に歳末商戦に突入しました。



▲郡市長(右から2人目)に説明する本田社長

仙台水産 営業企画部

大武 蓮さん

おぼんです。ムツシュ大武です。いつもご視聴ありがとうございます。厳しい寒さで釣行数が減りました。次は雪、スノーシーズン。楽しみです。



仙台丸水配送 運輸部

阿部 翔太さん

仙台水産で以前皆様にお世話になった阿部武志の息子です。当欄をお借りしお礼申し上げます。せわしい年末、無事故無違反、笑顔で頑張ります。



仙台丸水配送 市場部

鈴木 祥一さん

気温低下とともに宮城の年とり魚ナメタガレイの入荷が始まった。今、場内はとても華やかだ。今年もラストスパート、元気に笑顔で頑張るぞ！



仙水センター 業務部

ガヤンスリマルさん

日本に来て8年になります。日本の生活はまだ分からないことも沢山ありますが、少しずつ慣れてきました。これから色々な学んでいきたいです。



仙水冷蔵 冷凍2課

塩松 暁浩さん

急に寒くなってきた、となると体調が気になります。去年はコロナにかり体調を崩しがちでした。新年に向け体調管理に気を付け頑張ります。



東北鈴丸水産 太物 部長

相野谷 敬さん

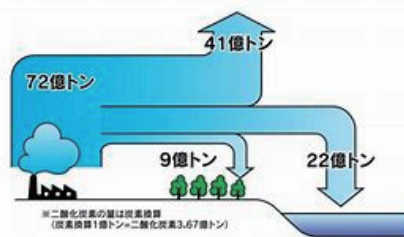
先日50歳に。ここ数年前から体のあちこちに衰えを感じ、「健康が一番」と考えるようになった自分を「年とったなあ」と思ってしまう今日この頃。



ブルーカーボンとは？ 用語コラム No.4

最近よく耳にする「ブルーカーボン」とは？「グリーンカーボン」との違いはなに？ 【参照：政治ドットコム】

ブルーカーボンとは、環境レポートによると、アマモやワカメのような、全世界におけるCO2排出量約72億トン。約9億トンによって吸収・固定された森林をはじめとする炭素（カーボン）の陸上（グリーンカーボンのこと）。ブルーカーボンで、約22億トンが海（ブルーカーボン）で吸収され、約41億トンが海草（うみくさ）藻場、海藻（うみも）藻場、湿地、干潟、マングローブ林などが挙げられ、活用促進がより一層重要になると考えられます。



画像出典：「BLUE CARBON」日本ブルーカーボン事務局

脂肪肝の重症化を予防しよう！ 健康コラム No.16

脂肪肝は症状がないので、放置すると肝硬変になり命にかかわります。【参照：仙台かわすみ産業医事務所 健康トピックス】

日本人の食生活の変化により、4人に1人が脂肪肝であると指摘されています。こうして脂肪肝は生活習慣病のリスクを高めるので、日頃から注意していく必要があります。特に普段から脂質や糖質の大量摂取が行われる脂肪肝が進行する場合があるので、特徴を知っておくことも大切です。

日本人はそもそも遺食ベすぎによるもの、伝的に必ずしも多くの運動不足によるもの、お酒を飲めない傾向にあり、そのため日本人に起こる脂肪肝の多くは飲酒ではなく食事によるものです。隠れ脂肪肝も3つが絡むパターンがあります。隠れ脂肪肝は、脂肪が蓄積されます。脂肪肝のタイプには、ALP、γ-GT、AST、ALT、Tをチェックしてみよう。



ムッシュのおさかな道場

12月8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」。本日の海の幸は「ブリ」。本日の海の幸は、冬の味覚「ブリ」。料理は、こんがり揚げたブリをパンに挟んだ「ぶりカツバーガー」。子どもも大人も大好きな味で、仕上げたぶりカツバーガーはクリスマスやホームパーティーにもおすすめです。



▲かブリつきたいサク旨！ぶりカツバーガー

「ブリ」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「魚知(うおっち)」。12月号は「ブリを食べよう！」。「寒鰯(かんぶり)」という季語があるように、冬に格別においしくなるブリ。ブリは青魚のなかでもトップクラスの栄養を誇ります。今回のレシピはブリの刺身を使ったボキ。塩昆布が、旨味アップの決め手です！



▲刺身ブリとアボカドの塩昆布ボキ

登米・東和中学校でサンマ料理教室 食材王国みやぎ「伝え人」としての活動

仙台水産は11月28日、登米市立東和中学校2学年生徒22人を対象に、サンマを使った料理教室を開きました。営業企画部の廣澤一浩部長以下3人が講師として招かれました。調理実習では包丁の使い方の説明から始まり、サンマの三枚下ろしを実演。その後、実際に一人一尾ずつさばいてもらいました。生徒たちは、さばくのは殆ど初めてであるも、苦戦しながらつみれ汁を完成させ、最後に全員で試食しました。骨も皮も取り除き、身だけのつみれ汁で、雑味もない絶品！。生徒からは「おいしい！」と歓声が上がりました。仙台水産は食材王国みやぎの「伝え人(びと)」として講師派遣に応じ、みやぎの食の魅力を伝える食育プロジェクトに参画しています。



▲講師の実演を真剣に見入る生徒たち

宮城の年取り魚「ナメタガレイ」をアピール！

12月1日早朝、仙台卸売市場でナメタガレイの煮付けや刺身、握り寿司などのメニュー提案で年取り魚をアピールしました。当日早朝の郡和子仙台市長年末視察に合わせたイベントです。宮城の年取り魚として欠かせないナメタガレイは、一大産地・北海道での漁獲が1月下旬から本格化し安定した入荷が続いています。会場では定番料理の子持ちナメタガレイの姿煮を見栄え良く展示したほか、大型モニターテレビでさばき方や煮付けの作り方動画を放映。

また、料理としてナメタガレイの刺身と握り寿司、煮ナメタ軍艦寿司と炙り寿司のメニュー提案も行い、小売店や買受人らの関心を集めました。煮付けレシピや保存方法は当社HPをご覧ください。



▲旬のナメタを煮付けや刺身、握り寿司でメニュー提案した

今月の旬のお魚 No.57

タラ



▲冬の味覚！定番のタラ鍋白子入れ

冬の味覚といえばタラ。今シーズンは釣り、定置網、底引き漁での水揚げが好調で、北海道から青森をメインにオス・メスどちらも潤沢に入荷しています。特に今期は、白子や真だら子も品質・鮮度の良い物が多く出回っています。相場も安定していますので、販促のまたとないチャンスです。

焼いても、煮ても、揚げても、どの調理法でも美味しく食べられる万能食材として知られるタラ。栄養価も高く、高タンパク・低カロリーで生活リズムを整える効果があるとされるビタミンB12や、白子には強い抗酸化作用を持つビタミンEが含まれています。

タラの身と白子を使い、白だしや塩だけで味を整えた「タラ白子汁」は、タラの旨みを存分に味わうことができるのでおすすめです！

1月度メディア情報《番組出演》1/12(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「タラ白子汁とタラおろしポン酢(予定)」
《雑誌掲載》12/28(木) 発行 情報誌りらく 1月号「タラ尽くし！真タラと白子の天ぷら」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

消防訓練は義務と責務！

11月22日、今年度2回目の仙台卸売市場の消防訓練が行われました。

同訓練は、消防法により防火・防災管理者は年2回以上実施する「義務」と「責務」があります。当日は各事業所の皆さんが避難誘導、初期消火訓練に参加しました。水産棟の避難場所は南北の2か所。確認しておきましょう。



▲初期消火訓練に各事業所防災担当者らが参加

お客様のための「報連相」

このほど、仙台水産営業企画部の御簾納優花さんが本田社長から「お客様から評価される活動をした」と記念品を添え表彰されました。

御簾納さんは、めぐみ野産消提携協議会事務局として会の運営に尽力し、何事にも前向きにすべてはお客様のためと素敵な笑顔でテキパキと「報連相」で実践。お客様のために活動する姿は、他の社員の模範と称えられました。



▲表彰状を持つ御簾納優花さん

駐車場内事故にご注意を

仙台商産から「駐車場内での事故にご注意」のお知らせです。昨年11月1日から今年10月31日までに仙台商産に届出があった事故は34件でしたが、なんと50%の17件が駐車場内での事故でした。事故形態で最も多く発生しているのが後退時の事故です。

駐車場は道路と違い、車や歩行者が不規則に動くため危険予測が難しく、また、駐車スペースが狭いため工作物や駐車車両との接触が高いことなどが考えられます。

駐車場内では、必ず最徐行し周囲に細心の注意を払いましょう！



よくあるバック時事故

利益をいかに確保するか 有志を対象に、付加価値勉強会 営業企画部

仙台水産提案型営業推進室は11月22日、25日の2日間、大会議室で有志を対象にした「付加価値勉強会」を開き、モニター先6社を含めた延べ45人が聴講しました。講師は廣澤一浩執行役員部長。

冒頭、廣澤部長は「大切なことなのに誰にも教わることのなかった仕事の本質を学ぼう！」と話しました。

一部紹介しますと、流通業界全体の課題から検討を始め①今後の課題はいかに利益を確保するかにある②利益率を上げるために付加価値を上げた提案は必須③付加価値を上げお客様の期待を超える提案をするため



▲若手有志を対象に廣澤部長（左端）が講師を務めた

に、お客様の困っていること（ニーズ）を徹底して分析する④価値とは、お客様（相手）が感じる（決める）もの。付加価値とはニーズが源泉になる。顧客のニーズをかなえることが前提⑤付加価値をつける営業方法は「相手の利点」を伝え相手を感動させること。お客様の「利点」から話し、次に商品の「価値」（特徴など）を説明する⑥付加価値をつけた営業をするためには上司から言われたことを淡々とこなす「作業」ではなく、自ら考える「仕事」にシフトする⑦ニーズを知るために、聴き取る技術「傾聴」で相手の信頼感を高め、潜在ニーズを引き出す基礎スキルを身に付ける⑧付加価値営業をするためには、マーケティング技術×経済学 × 心理学＝行動経済学を知ること等々、オブザーバーで聴講の編集長も目から鱗が落ちたような気持ちになりました。紙面で伝えきれない⑧の、消費行動に役立つ行動経済学も「あるある」とおもしろく、聴講生とともに仕事の奥深さを知り真剣に拝聴いたしました。資料ご希望の方は営業企画部Tel022-232-8238で便宜を図るとのことです。お気軽にお申し付けください。

コンプライアンス推進室から No.43

年末年始の労働災害事故を防ごう！

12月1日から令和6年1月31日(木)までの間、陸上貨物運送事業労働災害防止協会の「年末・年始労働災害防止強調運動」が展開されています。荷役部門の優秀標語「テールゲートリフター（※）思いもよらない危険が潜む 職場で徹底 正しい作業」をスローガンに掲げ事故防止啓蒙を行っています。（※）トラック荷台後部に装着された荷物の昇降装置

墜落、転落による労働災害の防止を！

荷役作業を行う労働者の遵守事項○作業を行う前に、作業場や周辺の床・地面の凹凸等の確認、整理・整頓を行う○荷締め、ラッピング等は、荷や荷台上で行わず、できる限り地上で作業する○墜落時保護帽を着用する○荷台への昇降は、三点確保（※）を実行する（※）手足の4点のうち、どれか1点を動かすときは、必ず残り3点を確保しておく



▲転落注意！

※ 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！