



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。

2024
(令和6年)
2
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.218 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

春を先取り！春海藻・春野菜&北陸応援企画 旬の早採りワカメ、能登産モズクも紹介

仙台水産は2月9日早朝、青果卸の仙台あおば青果様と共催で、旬を迎えた春海藻・春野菜の本格入荷と、北陸産海産物の商品を紹介する試食イベントを仙台卸売市場で開きました。



▶今が旬の三陸産「春海藻」と能登半島産モズクをおすすめメニューで提案した

会場では、本格入荷が続く早採りワカメやメカブ、生ノリなどの春海藻商品をはじめ、ポイルワカメや刻みメカブ、茎ワカメ柴漬などの加工品、春菊や新玉ネギなど宮城の春野菜、「能登もずく」や富山県産「ます寿司」16品目などを所狭しと並べて展示。食べ方提案として「メカブとなめ茸の梅うどん」や「焼きメカブ」、「新玉ネギとワカメのナムル」など、七品の

仙台水産近海特産部の鈴木潤一部長は「今回、1月の能登半島地震で被災した水産事業者を応援しよう」と、石川・北陸産の鮮魚や海産物を食べて応援ということで能登産もずくなどを集荷した。宮城県産の様々な春海藻や春野菜、能登半島の糸もずくはシャキシャキして大変おいしいことを消費者の方々に知ってもらい、消費拡大に努めたい」と話しています。

おすすめメニューを提案し来場者の関心を集めました。試食として、中華仕立ての「能登もずくスープ」や生ワカメと春菊を韓国風のドレッシングで味付けした「春菊とワカメのチョレギサラダ」、湯通ししたワカメを入れた中華風「ワカメスープ」の三品を提供。熱々の「能登もずくスープ」を飲み干した買受人は「温まつてうまい。シャキシャキの食感が最高」と絶賛。

季節を意識した春夏商品を多彩に提案

北陸応援企画、三陸フェア特設ブースも：仙台水産加工食品部

仙台水産は2月14日、仙台卸売市場内でメーカー様120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、季節を意識した春夏の商品提案会を開きました。

会場では、メーカー各社の付加価値を高めた新商品や定番商品、季節を意識した春夏向け商品が

所狭しと並べられたほか、今回は能登半島地震で被災した北陸応援企画として富山県産の押し寿司などの水産加工品に焦点を当てた特設ブースも設置されました。また、三陸の美味しい水産物を集めた「集まれ！うまい魚！三陸フェア」も設けられ、現地産品が見栄えよく並べられま



▲時間をかけ、活発な商談・情報交換が行われた

した。会場には小売店や量販店バイヤー、市場関係者など多数のお客様にご来場いただき、しっかりと

時間をかけながらの活発な商談や情報交換が行われました。

加工食品部の青木輔部長は、「量販店様が企画を組みやすいように、北陸応援や三陸フェアのブースを設けたほか、新規メーカー様の商品を増やし、お客様の売場に直結するような提案を心がけた」と話しています。



仙台丸水配送

運輸部 定期

千葉 良治さん

今年で無事故・無違反20年。免許があつて食べってきたので、プロドライバーとしてとりあえず、また5年先を目標に安全運転でいきたいと思う。



仙台水産

冷凍部 冷凍特種課

庄子 大輔さん

今年入社3年目。冷凍部に異動になって1年。気を引き締めて毎日頑張りたいと思います。最近では寒い日が続くので、家で映画三昧の日々です。



仙水冷蔵

冷蔵2課

丸山 和紀さん

今冬は寒暖差が激しく体調管理も難しい季節でした。コロナが落ち着いてきたので会社の仲間とより一層、会社発展に貢献できるように頑張ります。



仙台丸水配送

運輸部

池田 伸哉さん

今年に入り中学、高校の同級生に会う機会がありました。五十代半ばでもみんな元気でした。自分も健康には注意をして、仕事に趣味に頑張ります。



東北鈴丸水産

加工部門

今野 照昭さん

早いもので当社にお世話になり10年。先日、勤続表彰をいただきました。健康に留意し、今後も体力が続く限り会社に貢献すべく頑張ります。



仙水フーズ

干物チーム

阿部 利幸さん

なんか小さくて可愛い奴。最近、通称ちいかわのグッズ集めにハマっています。欲しいグッズが手に入らなかったときは店をはしごしています。

脱「早食い」で健康アップ

健康コラム No.18

国民健康栄養調査の結果では、男女とも肥満度が高い人ほど早食いが多いことがわかっています。【参照：協会けんぽ 健康サポート】

早食いをすると肥満するため肥満につながる。素の消化・吸収によるになりやすいのはなぜと考えられています。代謝によって使われるでしょう？ 食事を咀嚼(よく噛む)には、エネルギー消費量のすると、血液中のブドウ糖の濃度が上昇し、食欲を抑える働きが、満腹中枢を刺激して、とです。つまり、よく満腹中枢がそれに反応しますが、さらにゆっくり満腹感を知らせまくりよく噛んで食べる摂取量の抑制とエネルギーが、早食いの場合、ここで、食後のエネルギー消費量が得られる前に誘発性体熱産生が増加する効果があります。これは、食後期待できるエネルギー量が少なく、摂取エネルギー量が多くなる安静にしても栄養が不足します。

「インバウンド」とは 用語コラム No.5

今さら聞けない？ 最近、また耳にする機会が増えてきた「インバウンド」。意味と使い方は？ 【参照：日本政府観光局】

先日、「コロナ禍から映し出されました。一転、今年の中国春節(旧正月2月10日〜8連休)から中へ(中)、「入ってに合わせ、インバウンドが戻りつつある」とのニュースを見ました。報道の内容は2月1日人」と訳すことができ隣接の「千客万来」で、高額の海鮮丼を食べる中国人家族が「新鮮！高！」と満悦の様子が

月、WHOは非常事態を解除し日本でも「普通の感染症」になりました。日本は、治安が良い、買い物、食事、独特の文化がある等で、観光目的が大きな割合を占めるインバウンド需要は今後、さらに高まっています。

|| 随時掲載 ||

ムッシュのおさかな道場

2月9日(第2金曜日)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」。2月のおすすめは「海藻」。当日のメニューはネバネバめかぶと山芋、キムチでご飯がすすむ「ピリ辛ご飯」と、昆布とさつま揚げを炒めた「切り昆布炒め」の2品。作り方も簡単です。メカブの粘りで、寒い冬もネバリ強くすごしましょう!



▲写真は、旬のメカブの「ピリ辛ご飯」

りらく / 海藻を食べよう!

りらく担当の御簾納さん。2月号の「魚知(うおっち)」は「海藻」。ワカメの旬は、柔らかく味が良い1~3月。塩蔵ワカメや乾燥ワカメは一年中流通していますが、生ワカメが食べられるのはこの期間に限られます。今月のレシピは、ワカメのしゃぶしゃぶ。簡単に作れますし、たっぷり食べられます。



▲しゃぶしゃぶでまるごとワカメ食べてみて

第2回仙水グループ経営塾を開講 社員の成長こそが会社、グループの成長

仙水グループは1月30~31日の両日、仙台水産大会議室で外部講師を招きグループ各社の経営者、又は経営候補者を対象とした今年度2回目の経営塾を開講しました。冒頭、仙台商産の石森克文社長は「ここに集った皆様方の成長こそが会社、グループの成長につながる。研修で得た知識を活かし、お客様に喜んでいただき成功してもらうためにも実践してほしい」とあいさつしました。塾は「経営者としてのアカウンティングスキル向上と収益構造の強化」をテーマに、出席した19人が与えられたカリキュラムに真摯に取り組みました。ある若手候補者は「経営の勉強は初めてで貴重な体験をさせてもらった。今後も自ら研鑽に努める」と話していました。



▲真剣な表情でオリエンテーションに臨むメンバー

松島町食生活改善推進員に出前教室

仙台水産は1月26日、松島町福祉センターで開かれた食生活改善推進員の料理教室に講師二人を派遣しました。この出前教室では、営業企画部の大武蓮さんと御簾納優花さんが「サンマの炙り押し寿司」と「サンマのつみれ汁」、「ワカメときゅうりの酢の物」三品の調理指導を行いました。

大武さんは、初めに包丁の使い方を説明しながらサンマの三枚下ろしを実演するもそこは百戦錬磨の参加者。説明を聞くや、手際良く料理を完成させ最後に全員で試食し好評を博しました。

本教室は松島町健康長寿課からの要請。町内で料理を通して栄養を指導する食生活改善推進員の方々を対象に年一回行われています。

当日は成人女性30人が参加しました。



▲講師の二人(左端)が食生活改善推進員に料理指南

今月の旬のお魚 No.59

サワラ



▲身が柔らかく上品な旨みのサワラ刺身

仙台市場へ入荷するサワラは福岡、長崎の3~4kg大、三陸物の800g~1kgの「サゴチ(サワラの子供)」サイズが中心で、相場は例年並みです。

サワラの旬は、漁獲が多くなる春と産卵前の「脂がのる」秋の2回です。身質は柔らかく、クセのない上品な甘みと、くどくないサラッとした脂が特徴。栄養面では、DHAやEPAをはじめ、余分なナトリウムの排出を助けるカリウムが豊富に含まれています。

近年、三陸での水揚げが増加し、東北でも注目されていますが、山形では既にプライドフィッシュ「庄内おぼこさわら」として取り扱われているとても美味しい魚があり、特に刺身や炙りがおすすめです。東北の魚としてより定着させるために、美味しい食べ方を紹介しましょう!

3月度メディア情報 《番組出演》3/8(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「春告げる! サワラの香ばし炙り丼」

《雑誌掲載》2/28(水) 発行 情報誌りらく3月号「丼でペロッと美味しい! サワラの照焼き丼」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

自分の体に向き合う健診

仙水グループの深夜勤務者への健康診断が2月15日から始まりました。

この時期、改めて自分の体と向き合います。健康診断は労働安全衛生法に基づき年2回と義務化されています。後日、通知される健診結果はあなたの「生活習慣の通信簿」。自分の人生を豊かにするために、目をそらさずしっかりと今の健康状態に向き合しましょう。



▲健康診断で今の健康状態をチェック！2/15

～人事のお知らせ～

2月14日のグループ取締役会で、下記人事が承認されたのでお知らせします。

＝グループ役員人事＝(R6.4.1付)

赤沼 寛康 中央水産花巻
代表取締役社長
川江 裕也 仙水フーズ
代表取締役社長

＝令和6年度新執行役員＝(R6.3.1付)
執行役員（新任）

赤沼寛康 川江裕也 鈴木亜里英
千葉利隆 《敬称・略》

～主な行事予定～

※仙水グループ恒例の団結会が、3月16日（土）午後5時からホテルメトロポリタン仙台で開かれます。

※各社入社式が4月1日（月）前後、執り行われます。仙台水産入社式は同日午前9時～。今春、仙水グループ全体で10人が新鮮（戦）力として入社します。

～「御神船」編集部より～

1月号2面。笑顔の社員さん紹介で、菅野渉太さんの所属が仙台水産となっていました。正しくは、仙台丸水配送です。お詫びして訂正します。

本年も、読みやすく役に立つ紙面づくりに努めてまいります。

TEL090-2609-5351 山田



さらなる飛躍を誓い新年会 4年ぶり、親睦を深める 仙台水産櫂の会

仙台水産の加工荷主で構成する仙台水産櫂の会（鈴木弘平会長）は1月23日、江陽グランドホテル（仙台市青葉区）で来賓を含む60人が出席して4年ぶりとなる新年会を開き、さらなる飛躍を誓いました。

会の冒頭、能登半島地震で犠牲になられた方々に哀悼の意を表し全員で黙祷を捧げました。

鈴木会長は「実に4年ぶり、櫂の会新年会に多数のご参加を賜り感謝する。最近、仙台駅周辺で顕著な再開発の動きがみられ、その活性化に注目している。これからは、今ここにお集まりの若い人達の創造性、ヤル気に大いに期待している。失敗を恐れず何事にも積極的にチャレンジしてほしい。今年1年、皆さんとともに元気に乗り切っていこう」とあいさつしました。

来賓あいさつで仙台水産の石森克文副社長は「仙台水産グループを取り巻く環境は昨年以上に変化の激しい年になると思われる。この会の発足は、今から28年前の平成8年3月。今後も皆様の結び

つきを強固にされ業績向上を果たしていただければ」と述べました。

会は和やかな雰囲気の中、新しく担当になった会員が登壇してあいさつを述べるなど、各社相互の社業発展を期し大いに親睦を深めました。



▲あいさつする鈴木会長



▲仙台水産の伊藤真専務が乾杯の音頭をとった（壇上）

コンプライアンス推進室から No.45

左折時の巻き込み事故にご注意を！

去る1月25日午前8時ころ、愛媛県西条市の交差点で左折する大型トラックが自転車に乗った女子高校生を巻き込み、死亡させるという痛ましい交通事故が発生しました。報道によると、現場は視界を遮るようなものもなく、トラック運転手は漫然と左折したのではないかと考えられます。左折で一番多い事故は、バイクや自転車の巻き込みです。

左折時は「一時停止」で安全確認を！

左折時の事故防止方法として、バス会社をはじめ多くの事業者では、左折時の「一時停止」と「安全確認」を指導していますので、ぜひ取り組んでください。30メートル手前で合図を出すのは左折のルールで決まっています。

また、交差点に進入する前に自転車を追い抜いた際には「自転車が来るかもしれない」と考え、慎重に左折することも重要です。



▲右折より左折の方が危険！

※ 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！