



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)
3
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.219 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

さらなる飛躍を！ 貢献12社を表彰 グループ全24社長が来期の方針発表

仙水グループは、新年度入りを前にした3月16日、ホテルメトロポリタン仙台（仙台市青葉区）で全24社の経営幹部ら85人による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。



▶仙台商産の石森社長（右）がグループ貢献の各社を表彰した

新社長ごあいさつ（敬称・略）



中央水産花巻
社長 赤沼 寛康

当社は今年度中、現在の加工場の改築と、新規お客様の開拓、商品作り、EC事業、水産加工場の課題解決に取り組み成果につながります。また、引き続きお客様に密着・深耕し、困っていることや潜在ニーズを引き出しながら、社員一丸となり取り組んでまいります。



仙水フーズ
社長 川江 裕也

当社は創業以来、全てのお客様から「また食べたい」とご満足いただけた商品や丹精込めて製造してまいりました。業界を取り巻く環境が厳しくとも、従業員が一丸となって工夫を重ね、互いに助け合い、お客様に満足いただける商品を今後とも作り続けてまいります。

主催者であるグループホールディング会社仙台商産の石森克文社長は「当グループは、計画実現のため協力し合い、かつ情報を共有し変化に素早く対応するための同志の集まり。本日は互いに感謝の念を持ち楽しい団結会にしたい」とあいさつ。会は、グループ貢献の12社1部門表彰や、各社長から新年度方針の発表があり、グループの団結と飛躍を誓いあう大変有意義な一日となりました。

「サバの日」旬の春野菜を使って試食提案

能登半島地震被災地応援企画 / 北陸産「さば寿司」も紹介

仙台水産は3月8日（サバの日）早朝、青果卸の仙台あおば青果様と共催で、サバにおすすめの春野菜を使ったメニュー提案と、生鮮サバとサバ加工品の商品紹介を行いました。

会場には、石巻産「生サバ」や金華サバ干物、地元水産加工メーカーの山田水産が今売込中の「さばてり VS さばカツ」企画商品や、サバと栄養面でも相性が良い春キャベツとトマトなどの春野菜9種。そして被災地応援として北陸産サバの押し寿司8種が紹介されました。

おおすすめメニューとして「さばカツサラダ丼」や「焼きサバと春キャベツサラダ」など6品が提案

され、試食として「さば照焼き」と「さばカツ」、「さばトマト煮」300食分が買受人らに振る舞われ好評を博しました。



▲取材に応じる山田水産の高屋焼魚営業部長

山田水産の高屋和典焼魚営業部長は、取材に「サバは大変おいしく、DHAやEPAが豊富に含まれている食品。栄養も豊富。食べ方も様々ある。『サバの日』を盛り上げて、皆さんにいっぱい食べていただきたい」とアピールしていました。



仙台丸水配送
運輸部
阿部 大さん

4月で2年目。個性豊かな上司や先輩たちに囲まれ、楽しく仕事をしています。今後も笑顔を決やさぬよう楽しく仕事し、会社に貢献していきます。



仙台水産
近海特種部 特種課
庄司 理字さん

入社して2年。仙台での生活にも慣れ、休日に先輩やお客様とキャンプをして楽しんでいきます。部署異動して1年。油断大敵、気を引き締めます。



仙水センター
物流1課
佐々木 浩二さん

健康診断で肥満と診断される。お腹は出ていると思うが、大きなお世話です。明日からダイエットしようと思いつきながら毎日過ごしています。



仙台丸水配送
運輸部
鈴木英一さん

入社2年目です。まだまだ学ぶことが多く、やさしい先輩たちに教えてもらい助かっています。安全運転と体調管理に気をつけ笑顔で頑張ります。



東北鈴丸水産
冷凍部門長
高橋 明宏さん

足腰など健康に注意して、無理せずに頑張っています。好きなオートバイにはあまり乗れていませんが、気候が良くなったらツーリングに出たい。



仙水フーズ
干物チーム
大野 清也さん

娘が5歳に。我が子の成長は早いもので、先日「パパが会社へ行くのが寂しい」と眼鏡を隠され大変でした。娘に負けず、私も成長し続けたいです。

雨の日に体調が悪くなる 天気痛 健康コラム No.19

雨の日や、雨が降ってくる前に頭痛やめまい、肩こりが起こる人がいます。その他にも...

【参照：日本医師会 日医ニュース】

その他にも首、膝、が徐々に下がります。耳の血行を良くすること、腰などの痛みや、耳鳴り、気圧の変動は体にとつとをおすすめします。腰など、倦怠感、気分が沈むなど、大きな負担なので、温タオルで耳を温めたり、気圧の変化にストレスとして脳に伝えているから行うと効果的で伴って起こる症状はわり、自律神経が乱れ、血流が不足すると様々です。もともとあて頭痛やめまい、肩こり、痛みを引き起こす原因の症状が、雨の日に悪化する引き起こすことになり、首や肩など、痛みが低下することもあります。気圧が低下して頭痛が起これば、肉をほぐすような症状・状態を予防のために日頃から、耳のマッサージをして、う。



まもなく踊り練習始まる「仙台・青葉まつり」

初夏の風物詩「仙台・青葉まつり」。今年は5月18日(土)、19日(日)に開催されます。まもなく踊りの練習が始まります。

4月に入るとすぐに、まず踊りの練習が始まります。仙台グループ・仙台水産は、都の時代まつり「仙台・青葉まつり」に御神船山鉦とともに毎年参加しています。

練習場所は場内体育館の2階。須崎晶部長指導の下、基礎練習から始まり、小気味よく練習します。



▲ 楽しい仲間の踊り子たち / 昨年5.20

いテンポ、躍動感あふれる身振りや手振り、笑顔の演舞など、身体が覚えるまで練習を重ねます。参加した若手社員は、厳しい練習を通して仲間との連帯感や達成感を味わいます。グループが躍動する青葉まつり。まもなく練習開始です。みなさん、踊り手にご声援を！

ムッシュのおさかな道場

3月8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」。3月のおすすめは「サワラ」。当日のメニューは、サワラの表面をサッと香ばしく焼いてタレをかけるだけ。タレがポイントで「煮切り(和食に欠かせない調理法の一つ)」を使い、まるやかな味にします。お子様もバクバク食べられる一品です。



▲タレで旨い! サワラの香ばし炙り丼

りらく/サワラを食べよう

りらく担当の御簾納さん。3月号の「魚知(うおっち)」は「サワラ」。海水温の上昇でここ10年ほど東北の三陸沿岸で水揚げ量が増えているサワラ。漁獲が多くなる春と、産卵のために脂がのる秋から冬にかけて旬を迎えます。様々な調理法でおいしくいただける魚です。レシピはサワラの照焼き丼。



▲丼でペロっとうまい! サワラの照焼き丼

グループ全社経営計画を発表

仙水グループは、新年度を前にした3月11日までにグループ全24社が「令和6年度経営計画」の発表・説明を行いました。目指すところは社会に貢献し、働く人を幸せにする経営者の決意表明、社会への契約書です。

仙台水産の発表会では、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。次いで人材育成、食の安全対策、SDGs、などの対策説明を行いました。本田社長は「各戦略はPDCAを回し目標を実現する。お客様は新体制で3月、既にスタートしている」と訓示。

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となります。



▲写真は仙台丸水配送 / 鈴木社長(奥)が計画を発表3/11

さばいて作る 大人の料理教室

食育NPO「おむすび」(清水智子代表)と仙台水産(共催)は3月2日、仙台市内で「食べてはじまる海の応援」をキャッチフレーズに「大人のお魚教室」を開きました。お魚料理の達人を目指す19人の男女が「手軽に楽しむ旬のお魚クッキング」をテーマに、寒い時期の鍋料理などには欠かせないタラを使った料理に挑戦。参加者は講師の仙台水産営業企画部の廣澤一浩部長がタラのさばき方を実演するのを見学後、スタッフらの指導を受けながら真剣な眼差しで「まるごとタラ汁(どんがら汁)とタラのチーズ焼き、ゆでたてメカブ、うぐいすもちの4品を完成させ試食しました。

大人の料理教室は年4回開かれ、仙台水産はその都度、講師派遣などで応じています。



▲廣澤部長(奥・左)のさばき方実演を見る参加者

今月の旬のお魚 No.60



▲栄養と良質なタンパク質が摂れるホタテ

中国への輸出規制が続いている中、ホタテの相場は例年より下がっており、国内消費拡大の動きが活発化しています。中でも生産性が高いボイル加工品は北海道産のホタテが注目されており、冷凍しないチルド流通商品をおすすめしています。和洋中問わず、調理方法も様々なホタテ。具材をごろっと入れて作るポトフは簡単で美味しいですよ! 旬の春野菜と合わせるのにピッタリなおすすめメニューです。

ホタテには良質なタンパク質とミネラル、タウリンが含まれており、特にタウリンは疲労回復、心臓や肝臓の働きを高める効果があります。栄養たっぷりのホタテをたくさん食べて、ホタテの消費を応援しましょう!

4月度メディア情報 《番組出演》4/12(金)16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「ホタテのポテフほか(予定)」

《雑誌掲載》3/28(木)発行 情報誌りらく4月号「ホタテとブロッコリーの彩り塩レモン炒め」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

NHKもりすた！ホタテ

3月7日(木)、NHKお昼前の情報番組「もりすた！」の「新鮮いちば便」で当社営業企画部の御簾納優花さんが「ボイルほたて」を紹介。ホタテは日本で一番消費量の多い貝で、和洋中問わず料理方法も豊富。料理は、ホタテと青のりの風味が同時に味わえる「ホタテと青のりの Pasta (海の香りたっぷり!)」。



▲旨味と香り！ホタテと青のりのPasta

未来の調理師が市場見学

2月29日早朝、宮城調理製菓専門学校生徒が市場見学に訪れ、マグロ売場やグループ仲卸を見学しました。

訪れたのは、卒業を間近に控え、将来、各種調理師を目指す上級調理技術科の生徒たち42人です。産学連携授業の一環で、昨年に引き続きグループ仲卸が主体となって見学に協力しました。



▲仲卸の仙台宮水でマグロ解体を見学した(奥)

食を通し心も体も健全に！

このほど、仙台水産営業企画部の大武蓮さんが、NPO日本食育インストラクター協会の資格試験で「食育インストラクター2級」と認定されました。

食育のスペシャリストを目指す大武さんは、既にJADPの「上級食育アドバイザー」を取得し、テレビ出演や各種料理教室で活動しています。

今後、より実践的な立場で教えることができ、さらなる活躍が期待されるそうです。



▲認定証を持つ大武 蓮さん

ホヤ販路開拓事業：海外フェア 仙台水産事業開発部

宮城県産ホヤは、東日本大震災以降、既存の輸出先を失い減産を余儀なくされるなど生産・流通の両面で大きな影響を受けています。

仙台水産は、宮城県から「令和5年度ホヤ海外販路開拓業務」の業務委託を受け、海外商社の協力の下、3月上旬にベトナム、マレーシア、シンガポール3カ国の飲食店等(計10店舗)を選定し、宮城県職員との同行現地視察を行いました。海外では馴染みのないホヤ。初めてホヤを知る、見る、食べるという現地の方が多く、素材の風味を生かした「ホヤのお造り」や「ホヤ入り中華スープ」、「リゾット」など、様々なメニューを開発・提供いただきました。ホヤに興味を持っていただいた良い機会でした。

今後も定期的に納品できるよう努めていきます。



ホヤのお造り ホヤ中華スープ ホヤのリゾット



▲マレーシア空撮 / 奥が本島、手前がベナン島

仙台水産管理職マネジメント研修を開講

仙台水産は2月20日、仙台水産大会議室で外部講師を招き今年度管理職20人を対象にマネジメント研修を開講しました。

冒頭、本田誠社長は「管理職としてのスキルをさらに高めてほしい。人は驕る(おごる)とそこで進歩が止まる。常に反省し、謙虚な姿勢、他人の意見を聞く素直な心で学んでほしい」と研修の心構えを話しました。今回の参加者は、仙台水産の次長、課長職を対象にした管理職20人。

研修最後に各自が自己成長に向けたアクションプランを発表しました。同研修は3月も開講されます。



▲真剣な表情で研修に臨むメンバー 2/20

コンプライアンス推進室から No.46

子どもと高齢者を交通事故から守ろう！

まもなく新入学児童の入学式シーズンですね。これに合わせるように、4月6日(土)～4月15日(月)までの10日間、「春の交通安全県民総ぐるみ運動」が展開されます。子どもが輪禍に合う悲惨な事故が後を絶ちません。

この県民総ぐるみ運動は、「子どもが安全に通行できる道路交通環境の確保と安全な横断方法の実践」などを重点に実施されます。

常に「人間は油断しやすい」と自覚しよう！

通学路を走行する場合、法定速度の遵守は勿論、常に「人間は油断しやすい」と自覚しましょう。快適に運転しているときこそ、油断が忍び寄りやすく、事故に結びつきます。飛び出してくる自転車や子どもの発見遅れ、前車の減速に気づくのが遅れた原因には何かに油断した可能性が…。油断しない、事故を起こさない意識を持つことが大事です。



▲油断大敵！

※ 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！