



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)
12月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.228 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

魚食文化普及と情報発信

「仙台経済界」に本田社長インタビュー記事掲載

11月25日発行の(株)仙台経済界増刊号「流通大特集」25仙台商圏に、本田誠仙台水産社長のインタビュー記事が掲載されました。以下全文をご紹介します。

▶業界誌「仙台経済界・増刊号」表紙と本田社長へのインタビュー記事(左側)

：上期の状況について。

本田 上期は、取扱数量が前年同期比107%、単価は同100%、売上高は同107%となりました。取扱数量の増加は3期ぶりです。その要因はカツオやサンマが豊漁だったこと、値頃感のマグロなどが伸長したこと。またウナギや定塩紅サケなどの鮭製品も数量を伸ばしました。一方、海水温の上昇などにより銀ザケ・ホタテ・ホヤ・カキ・わかめなど海面養殖で大幅減産。ここ数年上昇を



が続いた単価は、円安による高止まりの影響もあって横ばいです。事業コストは、配送料や人件費などで増加傾向ですが、グループ一丸となって中間流通コストの合理化や効率化を図ったことで、上期はわずかながら増収増益となりました。

：魚食文化普及について積極的に取り組むべきかと。

本田 タチウオ・サワラ・イシダイなどが暖水性魚種の水揚げが増加していますが、これまで馴染みのない魚種のため調理法や食べ方の提案も含め、新たな地元魚として訴求していく必要性を感じています。魚食文化の普及と合わせ、イベントや提案会で訴求したり、市場でも催事を年20回以上行っています。卸売市場が「情報発信基地」としての役割を果たしていけるよう取り組んでいます。

「4面に続く」

年末繁忙期前に郡仙台市長が市場視察

師走の風物詩「ナメタガレイ」などの入荷を確認

年末繁忙期を前にした12月6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懇談のため来場しました。

午前6時半に市場を訪れた郡市長は、仙台水産の本田社長らの案内で鮮魚や冷凍、塩干加工品の入荷状況や価格推移の見通しなどの説明を受けて回りました。

当社遠海売場で行われていた年越しに欠かせない「ナメタガレイ」の提案会場では、遠海部の本郷淳次長が今後、年末にかけて北海道での水揚げが増え入荷が本格化することを説明しました。

市長は取材に「正月を迎えるに

あたり、市場で働く皆様が食材の安定供給に努められており大変ありがたい。仙台の台所を支えるため

体に気を付けて頑張ってもらいたい」と話しました。その後、管理棟で各団体代表者が出席して「市長との懇談会」が開かれました。視察には在仙メディアが多数訪れ大きく報道されました。年末繁忙期を前にした市長の視察は恒例で、これを機に市場は一気に歳末商戦に突入しました。



▲報道陣の取材に応える郡仙台市長

ムッシュのおさかな道場

12月13日(第2金曜)夕方、ミヤギテレビ人気情報番組「OH! バンデス」。2代目ムッシュで食育アドバイザー、大武蓮さんの「おさかな道場」。当日の海の幸は「ブリ」。青魚の中でもトップクラスの栄養を誇り特にDHAとEPAが豊富。一味違う!子どもも喜ぶ絶品ソース「ブリのハニーマスタードムニエル」。おつまみ、お弁当にぴったり。



▲絶品ソースのブリのハニーマスタードムニエル

「ブリ」を食べよう!

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「魚知(うおっち)」。12月号は「ブリ」を食べよう。冬とともに「寒ブリ」がやってきました。ブリは養殖も盛んでこちらも脂がしっかりとっています。ブリは青魚の中でもトップクラスの栄養を誇り、特にDHAとEPAが豊富。今回はブリを揚げて、ぶりカツバーガー。



▲かぶりカツ 挟んでうまい師走かな

サンマの炊き込みご飯に挑戦!

食育NPO「おむすび」(清水智子代表)と仙台水産(共催)は11月30日、仙台市内で「大人のお魚教室」を開きました。当日は、仙台市やその周辺から魚料理の達人を目指す男女11人が参加し「サンマの炊き込みご飯」や「サンマのしそ巻き揚げ」など4品づくりに挑戦しました。

冒頭、清水代表が食育の大切さを話した後、特別講師として紹介された仙台水産の大武蓮さんと御簾納優花さんが、おむすびのスタッフとともにサンマの調理指導を行いました。ある男性は慣れない包丁さばきでしたが、自ら作った料理に舌鼓を打ち、思わず笑顔がこぼれる姿が印象的でした。

この教室は「食べてはじまる海の応援」をテーマに、旬のお魚を使い毎年4回開かれます。仙台水産は、講師派遣と食材提供などで毎年支援を続けています。



▲サンマ調理を指導する大武さん(右端)と完成料理

「伝え人」円田中学校でサンマ料理教室

仙台水産は11月22日、蔵王町立円田中学校で1年生2クラス39人に「サンマつみれ汁」の料理教室を開きました。(※)「伝え人」活動の一環で、講師の大武さんと御簾納さんがサンマの三枚下ろしや中骨の処理、つみれの作り方などの調理指導を行いました。生徒たちは、悪戦苦闘しながらも料理を完成させ「サンマのつみれ汁、こんなにおいしいんだ!」との感想も聞かれました。(※)仙台水産は「食材王国みやぎ」の魅力と、魚食文化の伝承者として宮城県農政部食産業振興課の「伝え人」に登録しています。

特に小中学校では料理教室などの機会を多く設け、旬の魚のおいしさを体感してもらうことで、お魚好きの子どもが増えるようにとの思いで魚食普及に努めています。



▲サンマの調理指導をする大武さん(奥の白衣)

今月の旬のお魚 No.69

タラ



▲万能食材のタラ。焼く、煮る、揚げて

冬の味覚といえばタラ。今シーズンは釣り、定置網での水揚げが好調で北海道をメインに、オス、メスどちらも潤沢に入荷しています。相場も安定しており、販促のまたとないチャンスです。

焼く、煮る、揚げるなど、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、高たんぱく、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。タラの身を片栗粉の衣で揚げ、千切りにした甘酢漬けの野菜とからめた「南蛮漬け」は、野菜もたくさん食べられるおすすめメニューです!寒さが厳しくなってきますが、タラは体調を整えるのに最適な魚です。ぜひ旬のタラをおすすめしましょう!

1月度メディア情報 《番組出演》1/10(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「タラの南蛮漬け」

《雑誌掲載》12/28(土)発行 情報誌りらく1月号「ホクホクうまい! タラとじゃがいものグラタン」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

