



# 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。

2025  
(令和7年)  
6  
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.234 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ [www.sendaisuisan.co.jp](http://www.sendaisuisan.co.jp)

## 新せり人の手さばきへ拍手が！ 憧れのせり人 日々精進を誓う

このほど行われたせり人試験で、合格した仙台水産近海特種部の2人が6月2日早朝、華々しくデビュー。村田さんは当社としては20年ぶりの女性せり人。若手せり人の誕生に声援が起りました。

諸先輩が見守る中で緊張感漂う3人。当日は冷凍部から異動してきた入社6年目、佐藤さんもデビュー戦。声量、タイミングも良く、せりはアツという間に終了。買受人からは「腹から声が出ている」、「初めてにしては上々」と称せずして3人の手さばきに拍手と声援が起りました。



佐藤 雅士 さん



西尾 亮汰 さん



村田 実優 さん

近海特種部の鈴木潤一取締役部長は「出荷者様の荷物を公正・公平にせり販売することは大変責任のある重要な仕事。今後経験を積んでお客様から信頼されるせり人になるよう応援し続けます！」とエールを送っています。この様子は仙民放テレビ4局の「新人せり人誕生」として放映されています。

多くのお客様や先輩に見守っていただきながら落ち着いてせりをする事ができました。数年後、憧れの先輩のように威勢のよい声でせりできるよう日々精進していきます。

大きな声を出すことに集中しました。とても緊張しましたが、無事に終えホッとしました。日々精進し、いつかは鈴木、佐藤両部長のような立派なせり人になりたいです。

取材のカメラが多く、とても緊張してせり中の記憶がありません。信頼されるせり人になるため、今後、場数を踏み徐々にスピードやリズム感をつかんで頑張ります。

## 「さかなで元気！」テーマに多彩な提案

### 『フレッシュ食の祭典2025』9月3日(水)開催《予告》

仙水グループの一大イベント「フレッシュ食の祭典2025」を9月3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)で開催します。

「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」をテーマに、よりすぐりの商材で総合的な提案をいたします。秋冬・年末商品提案をはじめ、仙台水産の企画提案コーナーではメーカー様とのコラボ提案、オリジナルの売場提案、メニュー提案の試食を行います。イベントでは今年1月に発足した「仙台サバキ女子」のマグロ解体ショー(店舗イベント活性化提案)が正午から予定されてお



▲独自ブースを構え、多彩な提案を行った(昨年)

り、当日がデビューとなります。ご期待ください。また前回に引き続き、ご当地タレント「ほやドル 萌江さん」による会場ライブインタビュー(MC)が計画されています。実行委員長の伊藤真専務は「お客様からの期待は大きい。来て良かったと言われる提案会にしたい」と話しています。会がお客様から評価され、大成功になるようグループの総力を挙げて取り組みましょう。



## 仙台丸水配送

運輸部 定期

澤木 寿生 さん

今年に入り、全日本トラック協会から金十字章を頂き大変光栄に感じました。今年も暑い夏がきますが、バテずに安全運転・無違反で頑張ります。



## 仙台水産

遠海部 遠海課

石井 里帆 さん

異動して3ヶ月。先輩や仲間の方々に教わりながら、毎日一人新しいお客様を増やす努力をしています。お気軽にお声がけくださると嬉しいです。



## 仙台丸水配送

石巻営業所 運行管理者

佐藤 美幸 さん

全国の皆様に、三陸のおいしい物を配送できるよう精進して参ります。仕事は楽しく笑顔と愛嬌で頑張ります♡カツオが来るよ!!皆で食べよう!



## 仙水センター

業務部

久利生 寿幸 さん

今年もイヤな梅雨入りです。体調を崩しやすい時期なので、健康第一、酒量を減らし睡眠を十分にとり、センターの戦力になれるよう頑張ります。



## 仙台宮水

特販部 特販課

柏木 大知 さん

ブルベ冬系男子の柏木と申します。特技は落語で有名な「寿限無寿限無」を全て言えることです。折角なのでここで紹介。寿限無、寿限無、五劫！



## ダイスイ

管理

木村 倅菜 さん

入社してまもなく2年目に入ります。皆さんのお陰で毎日楽しく仕事をしています。仕事にも慣れてきました。今後も笑顔をやさず頑張ります。

## 2025年問題とは 用語コラムNo.8

昨年は、働き方改革関連法施行による物流業界の「2024年問題」。今年の「2025年問題」とは、ナニ？ 【参照：厚生労働省・政策】

2025都議選関連の方改革による残業規制の強化が原因とのこと。25年問題は人材不足運動手足りずバス減便」2025年問題とは、戦後のベビーブームで生まれた「団塊世代」(1947年〜1949年生まれの人たち)が75歳以上の後期高齢者となることで起こる、社会保障費の負担増や人材不足が深刻化する問題の2024年からの働き

企業にとつても2025年問題は人材不足や採用難のほか、既存システムのブラックボックス化・維持費用が高額化が課題となり、講じ、持続可能な社会の構築が必要とされています。



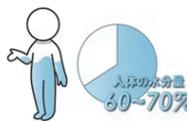
## 体の約65%は水できている 健康コラム No.34

毎日2ℓ以上水を飲むと健康や美容に良いと聞き、よく分からずとも毎日2ℓ以上飲めばよいと思いい飲んでいる人が多いのでは？

体の約65%は水できていることになっています。日々入れ替わりますが、飲む量が少なくなり、むくみもひどく、老廃物が排出されにくく体内に溜まる状態となつてしまうなどの健康被害、また肌のくすみや乾燥、便秘などの影響もありません。だからといって食事の時や空いた時間に一気に飲んでも摂取出来る量は決まっています。余分に排出され消化されません。

不良にもなりかねません。そのため、こまめに取りましようとして推奨されているのです。

食事からも水分を取りながら、1時間の間に少なくとも5〜6回水を飲む癖をつけ、体内の環境を整えていきましょう。



### ムッシュのおさかな道場

6月13日(第2金曜)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」。今回の料理は、「アジの旨アジはさみフライ」。初夏のアジは魚体が大きく脂がのっています。新鮮なアジの骨を取り間に旨みの昆布とさっぱり梅肉を挟んでフライに！おいしさ倍増！お弁当にも、おつまみにもピッタリなアレンジあじフライです。



▲サクッふわ〜♡アジの旨みはさみフライ

### 初夏の味覚！旬の生カツオが本格入荷！

#### たたきや刺身、竜田揚げなど様々な料理を紹介

初夏の味覚として宮城県民も大好きな生カツオ。仙台水産は5月23日早朝、仙台あおば青果と共催で今シーズン、本格的な水揚げを迎えている生鮮カツオの試食提案会を開きました。

当日の入荷は約16ト。主に、静岡や和歌山沖で漁獲され、魚体は4キ。台を中心に千葉県勝浦漁港に水揚げされました。28年連続カツオ水揚げ日本一を誇る気仙沼港へも本格水揚げする見通しとなりました。会場では、生カツオのサクやたたき、刺身盛りなどが展示され、タマネギや生姜にカツオのたたきを乗せ、ぼん酢で食べるミツカン様提案メニュー「のつけ盛り」と、かどや製油様の「塩ごま油」が振る舞われ、好評を博しました。



▲試食の「塩ごま油」とカツオの組合せも好評を博した

### りらく / アジを食べよう

仙台水産営業企画部・御簾納さん担当「りらく」の「魚知(うおっち)」。6月号は「アジを食べよう！」。レシピは「旨辛！アジのピリ辛丼」。大衆魚の王者「アジ」。アジの刺身を、ピリ辛にアレンジしてみました。豆板醤の旨みと辛味で、お天気がすっきりしないこの時季、食欲がない方もご飯がすすみますよ！



▲旨辛で ご飯がすすむ 味付け丼

### 亘理・荒浜産大和シジミを試食提案

仙台水産は6月5日早朝、潤沢な入荷が続く亘理・荒浜の「大和シジミ」をアピールする試食提案会を仙台卸売市場で開きました。阿武隈川河口の宮城県亘理町荒浜の汽水域で採れる大和シジミは、産卵を前に身入りが良くなり旬の時期となります。漁期は5～9月までで約10トの水揚げを見込んでおり、当日は約200キロが入荷。会場では、手掘りの大和シジミ展示と、料理のシジミ汁や炊き込みご飯などが並べられました。

JFみやぎ仙南支所の佐伯智宏支所長は、「殻長や採捕量の制限、保護区を設け稚貝を蒔くなど作り育てる漁業をしている。地物の大和シジミは粒が大きくいい味が出る。シジミ汁などで味わってほしい」と話しています。



▲大粒の大和シジミ、シジミ汁が振る舞われ大好評！

### 今月の旬のお魚 No.75 カツオ



▲さっぱりとした味わいの「初カツオ」

宮城県民が大好きな「カツオ」。今シーズンのカツオ漁は、主に千葉県沖を中心に漁獲されており、魚体サイズは4キロ前後と例年より大きめで入荷しています。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。栄養価は高く、DHAやEPAをはじめ、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し疲れが取れる効果が期待されているビタミンB群を豊富に含んでいます。これらの栄養素は、基本的に生で食べることで摂取効率が高くなります。7月に紹介する韓国風和えは、チーズのうま味と、ピリッと辛みがカツオとマッチしており、大変オススメです！夏本番を迎えるこれからの時期、カツオは最適なお魚なのです。

7月度メディア情報 《番組出演》7/11(金)16:20～ミヤギテレビOH!バンデス「ピリッと旨辛！カツオとチーズの韓国風和え」  
《雑誌掲載》6/28(土)発行 情報誌 りらく7月号「ごま香る！カツオたたき塩ごま油」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

## さらなる衛生向上を期す

6月19、20日の両日、仙台卸売市場管理棟で仙水グループと仙台海産物仲卸協同組合、櫻の会、三者合同による「食品衛生講習会」を開き約250人が研修しました。東北地方の今年の梅雨入りは6月14日。水産物を取り扱う業者として、適正な食品管理への認識を深めようと毎年開催しています。



▲講師(左端)の話を熱心に聞く参加者 6/19

## 「人は財産」株主総会

仙水水産は5月27日、本社大会議室で第71期定時株主総会を開きました。

冒頭、本田誠社長は「我が社はお客様の課題解決に全力で取り組んできた。『人は財産』と掲げ様々な施策を講じ、多くの皆様から共感をいただき目標の売上を達成できた。今後とも社業発展に努力していく」とあいさつしました。



▲議事を進める本田社長(向かって前列の左側)

## 長年功績の3氏に感謝状

このほど仙台丸水配送の3人が宮城県トラック協会から「多年にわたり職務に精励し運送事業の振興と業界発展に寄与した功績は顕著」との理由で感謝状が贈呈されました。写真左から取締役の鹿郷悟嗣氏、執行役員部長の中須賀秀樹氏、執行役員部長の野村直樹氏。



▲感謝状を手にする各氏

## 商業捕鯨で初！生ナガス鯨入荷

仙水水産は6月3日早朝、仙台卸売市場で共同船舶の新捕鯨母船「関鯨丸」が商業捕鯨としては初となるナガス鯨上場に合わせ、鯨食をPRするイベントを開きました。当日の上場はナガス鯨の尾肉と赤肉など約1トン。

会場では料理の刺身とステーキなども展示され、セレモニーで共同船舶の所英樹社長は「今まで味わったことがない衝撃的なおいしさ」と鯨肉の味わいや日本の鯨食文化をメディアにアピールしました。

試食も行われ、初めて味わう新鮮なナガス鯨の生肉に買受人らが舌鼓を打っていました。

日本の国民食であった鯨肉。食べて鯨食文化を継承しましょう！



▲尾肉と赤肉、様々な料理が展示され、刺身の試食も

## お父さんに感謝！父の日ごちそうフェア

仙水水産は6月13日早朝、仙台卸売市場で仙台あおぼ青果と共催し、15日の「父の日」に向けて感謝を込めた「父の日ごちそうフェア」試食提案会を開きました。会場ではPOPとともに、生鮮の近海生ウニと活アワビ、活シジミとともにお父さんにごちそうしたいおすすめ食材のウナギが大々的に紹介されました。長焼きや白焼き、手焼き炭焼き、白醤油焼きなどが展示され、料理は、ウナ重や2種丼、ひつまぶしなど5品が並べられました。

試食はウナギご飯と、青果からは旬のかぶとエビマリネ、長芋のウナギ山かけ合計300食分が買受人らに振る舞われ、大好評でした。



▲ウナギをメインにしたごちそう紹介に関心が集まった

## コンプライアンス推進室から No.61

### 市場では決められたルールは守ること

◆フォークリフト運転時やトラック荷台作業時はヘルメットをかぶる(自分の体を守る、事故が起きたとき会社を守るため)、周囲の安全を確認(市場内で働く仲間を守るため)。◆喫煙ルールを守る。タバコは喫煙場所です！

### 仙水グループの皆さんならできます！

◇仙水グループ一員の皆さんは、場内ルールを守って職場環境を良くしましょう。一人ひとりの意識改革や声かけで市場内を良くすることになります。必ず良くなります。ルールを守る人が多ければ、守らない人の意識を変えることができるはずですよ。



ルールを守ろう！

ハラスメント(セクハラ、パワハラ、マタハラ、カスハラ等)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 後藤まで、早めの相談を！