



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)
10月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.238

仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

魚食普及にチャレンジ！ 仙台サバキ女子 90キ。 「ひがしもの」でマグロ解体ショー

「魚食を楽しく元気に伝える」を合言葉にマグロ解体の技術習得に努める「仙台サバキ女子」。10月12日は、仙台市内大型量販店の特設ステージでマグロの解体ショーを行い、多くのお客様にマグロの消費喚起を行いました。



▶ステージ前で、まこちゃん(奥・中央)、みーちゃん(右)、こまつちゃん(左)

イベントに向いたのは、まこちゃん、こまつちゃん、みーちゃんの3人。さばきと司会、解説を担当しました。ステージ前は始める前から大勢の来店客で人だかり。まこちゃんの「私達は東北の魚のおいしさを一人でも多くの人に伝えるために発足したチーム」のあいさつに、見物人から「ガンバレー！」と大きな声援。

当日のマグロは、塩釜

市が誇る生メバチマグロ「三陸塩竈ひがしもの」で90キの巨体。若さと元気、笑顔を前面に軽妙なトークと鮮やかな包丁さばきで「ひがしもの」を解体。見事な腕前を披露すると見物人から大きな拍手が起き、30分の解体ショーは大成功でした。

技術師匠、丸正水産の佐藤宏哉さんは「大きいから心配したがさばきは上々。これまで一番」と太鼓判を押していました。

応援に駆けつけた仙台水産の本田誠社長は「自ら行動しチャレンジする姿に感動した。お客様からも感激の声とともに感謝された」と話しました。

サバキ女子は、10月1日にも仙台市内の民間会社の祝賀会に呼ばれ、ショーを披露しています。

今後のサバキ女子の更なる活躍に期待し、皆で応援していきましょう。

「まぐろの日」を前に「ひがしもの」を試食提案 塩釜市の佐藤市長が駆けつけトップセールス

10月10日の「まぐろの日」を前にした9日早朝、仙台卸売市場で塩釜市のブランド生メバチマグロ「三陸塩竈ひがしもの」の試食提案会開き、消費拡大をPRしました。

会場では、塩釜市が誇る「三陸塩竈ひがしもの」(丸)やブロック、サク、刺身などを展示。試食として「ひがしもの」を使った握り寿司 300貫が買受人などの方々に振る舞われ、大変好評を博しました。

当日は、塩釜市の佐藤光樹市長が「イベントを開いていただき感謝する。おいしい『ひがしもの』を多くの消費者にお届けしたい」とトップセールスに努めたほか、買受人組合の阿部成寿事務局長

も「脂のり、赤身の色合い、旨みもつよく自信を持って出荷できる」とアピールしました。



▲佐藤市長が駆けつけ、トップセールスした

初秋から冬にかけて「三陸東沖」で漁獲され、塩釜港に水揚げされる上質の「メバチマグロ」。

その中でも重さが40キ以上で鮮度、色つや、脂のりに優れ、目利き揃いの地元買受人が厳選したものがブランドの「ひがしもの」と認定されます。

ぜひ食卓でご堪能ください。

仙台水産

塩干部 鮭鱒課

小間 葵さん

塩干部鮭鱒課の小間です。働き始めてから一年半経ちました。これまで皆さんのお陰で楽しく仕事ができています。元気に一生懸命頑張ります。



仙台丸水配送

運輸部

石垣 興一さん

初めまして。石垣興一46歳次男です。私は主に県外商品を日々配送しています。仕事を通し楽しく、より成長していけるよう頑張っています。



桃浦かき生産者合同会社

生産部

安田 栄央さん

入社して6ヶ月が過ぎました。まだまだ覚えることや学ぶことが沢山あります。少しずつですが自分の力を上げていけるよう、元気に頑張ります。



仙水フーズ

技能実習生

トンフオンクエンさん

ベトナムからきて一年半になります。モットーは「継続は力なり」。自身の努力が望むものを手に入れる助けになると信じています。頑張ります。



仙水センター

業務部

タマン マノジュさん

ネパール出身。会社で働いて2年です。色々なことを学びました。分からないことは先輩達から教えてもらい働くことでいい経験になっています。



仙水センター

業務部

ダハル マニスさん

母国はネパールで入社6ヶ月。会社で学んだ、時間の大切さとチームワークの力が仕事も日常も豊かにしてくれます。情熱を持ち歩み続けます。



「常磐（じょうばん）もの」とは？ 用語コラム No.9

広義には常磐海域で漁獲される魚介類を指し、消費地市場の関係者からも定評があります。【参照…みなと新聞水産用語】

常磐海域は親潮と黒潮がぶつかる潮目となり、潮目で繁殖したプランクトンを捕食するため、カツオやマイワシなどの魚が集まることから好漁場が形成されることで知られています。

いわき市で水揚げされた水産物は、震災前から築地市場等の水産関係者間で「常磐もの」としてPRされています。



▲ヒラメなど多魚種に定評がある常磐もの

健康食材BEST5 健康コラム No.38

今回は、おすすめのダイエットや健康における最強食材「BEST5」を紹介します。

ダイエットをしたいと

をしてみたいです。

思っている人や、健康な生活を送りたいと思っていらっしゃる方が最初にしたい4サバ3トマト2納豆1サケ。なんでもバランスですが、何を食べたら良いのか分からない方にお勧めの食材です。もちろんだレッシングをドバドバかけたり、大量に食べてしまつては意味がありません。腹8分目を心がけましょう。高たんぱく低脂質な鶏むね肉、DHAやEPAが豊富なサバ、リコピン豊富なトマト、納豆には納豆菌（ねばねばは全てよいですね）、とびぬけてアスタキサンチン豊富なサケなど。ぜひ参考にしてください。



ムッシュのおさかな道場

10月10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」。石巻出身「ほやドル 萌江さん」との賑やかな掛け合いで番組進行です。今回のレシピは「旨だし丸ごと！サンマの炊き込みご飯」。今年のサンマは脂ののりが良くて大ぶり。旬のサンマで食べなきゃ損！土鍋でプロの味！。「サンマ炊き込みご飯」



▲旨だし丸ごと！プロの味「サンマ炊き込みご飯」

「サンマ」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)」。10月号は「サンマを食べよう」。食欲の秋！サンマの秋がやってきました。大ぶりはそのまま塩焼きに、小さいものはつみれ汁に。レシピは「サンマのごぼうつみれ汁」。ふんわりしたつみれとごぼうの滋味がどこか懐かしく、心を癒してくれます。



▲秋にほっこり！サンマのごぼうつみれ汁

登米中学校でサンマつみれ料理教室

仙台水産は10月14日、登米市立登米中学校の2学年の生徒32人を対象に、サンマを使った出前料理教室を開きました。

教室には営業企画部の大武蓮さんと御簾納優花さんの二人が講師として招かれ、調理実習で包丁の使い方説明とともに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。生徒たちはサンマをさばくのは初めての方がほとんど。悪戦苦闘しながらつみれ汁を完成させ、最後に全員で試食、完食しました。骨も皮も取り除き、身だけのつみれで絶品。生徒からは「うまい！つみれ汁最高」と歓声もあがりました。

この教室は、仙台水産が食材王国みやぎの「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として毎年開かれています。



▲サンマをさばく講師の手さばきに興味津々の生徒たち

今シーズン好漁、スルメイカを試食提案

仙台水産は仙台あおば青果と共催で、9月27日早朝、仙台卸売市場で今シーズン好漁の「スルメイカ」の試食提案会を開き、消費拡大をアピールしました。当日入荷した生スルメイカは、岩手県産を中心とした約4ト。

近年不漁続きのスルメイカでしたが、今シーズンは、やや小ぶりながら例年より好調な水揚げが続いています。会場では市場発信企画として好漁の生スルメイカと冷凍バライカ、季節の里芋などの展示とボイルイカ(生煮醤油)やイカと里芋の煮物、イカ刺身など6品が料理サンプルとしてメニュー提案されました。試食にボイルイカとイカ山わさび、イカ里芋煮200食分が買受人らに振る舞われると「軟らかく大変旨い」と好評を博しました。



▲「柔らかく旨い！」と大好評だったスルメイカの試食

今月の旬のお魚 No.79



▲濃厚、極上のおいしさ！宮城の生がき

今シーズンの宮城県産生ガキの剥き作業は、10月27日のスタートとなりました。宮城県のカキは「清浄海域」で養殖された生食用。生で食べることで、加熱時よりもタウリン、亜鉛、鉄分を沢山摂取することができます。また、ビタミンCと合わせることで、より効率よく吸収できます。よくレモンと一緒に食べるのは、こういう理由があるからなのです。また、貝なので殻があり、処理が面倒になることもしばしば。しかし、このカキ殻は、非常に重要な資源になっています。主成分は炭酸カルシウムなので、チョコレートの原料になったり、畑に撒く有機石灰肥料として使ったり、海にそのまま沈めて微生物の住処にしたりと、様々な部分で役に立っています。気温が下がって体調を崩しやすい今、沢山食べて強い体を作りましょう！

11 月度メディア情報 《番組出演》11/14(金) 16:20 ～ミヤギテレビ OH! バンデス「カキとキノコのトリあんかけうどん」
《雑誌掲載》10/28(火) 発行 情報誌りらく 11 月号「鉄板焼き! カキたっぷりお好み焼き フライパンでも作れます」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

石巻復興の森再生へ参加

仙水グループは9月23日、石巻南浜津波復興祈念公園内で住民やボランティア団体など約500人が参加する「石巻復興の森植樹祭」に、本田社長以下役職員と家族を含めた21人が参加しました。令和5年に続く3回目。立派な森の再生へ思いを一つにクロマツ植樹と育樹活動を行い汗を流しました。



▲晴天の下、汗を流した。本田社長（前列中央）

今年も園児にサンマ焼き

「園児にサンマのおいしさを！」10月10日、仙台おさかな普及協会が今年も市場関係各団体と「向山こども園」（仙台市太白区）に出向き、園児230人にサンマ炭火焼きを振る舞いました。

食育教室の一環で、同園は今年で4回目。参加者は、柵越しにのぞく園児の笑顔から逆に元気をいただきました。



▲当日は晴天、絶好のサンマ焼き日和でした

閑上はらこ飯祭り大盛況

今年、29回目を迎えた「ゆりあげ港朝市」の「はらこ飯祭り」が10月12日早朝、名取市閑上の朝市会場で開かれ、大勢の家族連れが秋の味覚を楽しみました。北海道産秋鮭の身とイクラに、県産新米を使った郷土料理の「はらこ飯」2000食分が無料で振る舞われました。



▲秋の味覚「はらこ飯」のお振る舞いを楽しんだ

さらなるスキルアップに挑戦！

1級2人、計7人が「惣菜管理士」資格を取得

このほど、一般社団法人日本惣菜協会から、本年度惣菜管理士資格試験の合格者が発表されました。仙水グループは、人材育成の一環としてグループ挙げてスキル&アビリティ向上を目指しています。＝敬称・略＝

1級合格者（写真・2人）

仙台水産 小松 結衣 藤澤 綾太

2級合格者（1人）

仙水センター 山本 善英

3級合格者（4人）

仙水フーズ 遠藤 弘樹 仙水センター 工藤 健

仙台水産 山田泰雅 仙台宮水 佐々木菜摘

＝受験番号順＝



小松 結衣



藤澤 綾太

惣菜スペシャリストを目指す惣菜管理士は、食品に関して基礎から専門知識までを総合的に習得するための資格制度で、同協会が行う資格試験に合格して得られます。1級に合格した小松結衣さんは「惣菜試験の勉強では、昨今話題に上がる生鮮品の栄養成分表示の正しい知識や、鮮魚品の産地表記を学ぶことができました。1級に合格できたことに慢心せず、今後の私の仕事に活かせるように精進していきたいと思います」、藤澤綾太さんは「この度、惣菜管理士1級に合格しました。冷凍、解凍技術、HACCPの考え方など、惣菜管理士試験で培った知識を活かし安全・安心とおいしさを届けられるよう努めてまいります」と話しています。

今後、惣菜管理士の持つ高度な専門知識と技術が幅広い分野で活かされることが期待されています。さらなるスキルアップにつなげてください。



▲注目を集めた「これからの水産惣菜売場」と多彩なメニュー提案「フレッシュ食の祭典2019」

コンプライアンス推進室から No.65

労働災害が発生する主な2つの原因

“**不安全行動や不安全状態**”は、ともに危険を誘発する行動と環境です。これらの行動と環境が常態化していると、発生するべくして労災は発生するため、迅速な改善が求められます。“**従業員のメンタルヘルス（心の健康状態）**”への配慮も大切。メンタルに問題があれば事故の要因にも。

労災は企業の責任？

「企業側がそこまで気にする必要があるのか？」と疑問に思う人もいるかもしれませんが、結局、労災が発生すればそれは企業の責任になります。企業は各従業員のメンタルに気を配り、それが要因で労災が発生しないように努めなければいけません。



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！