



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)
12月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.240

仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

ふぐ処理試験6人合格！ 仙水グループふぐプロジェクトに弾み

2年に1度、フグ処理者として必要な知識及び技能を確認する「宮城県ふぐ処理者試験」。この度の資格試験に合格された方は写真の6人です。

ふぐプロジェクトは、近い将来、宮城・東北の海域でふぐの水揚げ量が増えた場合に備えて、仙台卸売市場のふぐの集荷、販売ソフト面のインフラ機能整備を確立する目的で本年4月12日、立ち上げられました。プロジェクト統括の仙台水産事業開発部の千葉祐之部長は「昨秋より、祐之部長は「昨秋より、近県で水揚げが増えてい

令和7年度ふぐ処理者試験合格者



このほど、宮城県から「宮城県ふぐ処理者資格試験」の合格者が発表され、仙水グループから受験した6人が合格、プロジェクトの推進に弾みをつけました。

るふぐの取り扱いを巡り、消費者の皆様に提供できるよう宮城県ふぐ処理者試験への準備を進めてきました。この度、学科・実技の難関試験を突破し、6人が見事、合格されました。今後のブランド化と仙台市場の魅力アップに貢献されることを期待します」と話しています。今後、ふぐの調理者免許を持つ高度な専門知識と処理技術が幅広い分野で活かされ、新たな水産資源活用による宮城の食文化を育む魚食普及活動にまい進されることが期待されます。

商品開発・魚食普及などの推進を目指し 宮城学院女子大学と産学連携協定を締結

仙台水産は12月18日、宮城学院女子大学で、水産流通の活性化や水産物の商品開発、魚食普及活動などの推進を目指して同大学と産学連携協定を結びました。

協定締結式で、仙台水産の本田誠社長は「私ども仙台水産のパーパス(社会における存在意義や目的)は魚食普及活動であり地域の魚食文化の継承や創造であると考えている。私どもの水産現場の知見と、大学の専門知識と学生の斬新なアイデアで宮城の食の未来を共に創りあげたい」、宮城学院女子大学の長谷部弘学長は「我々の蓄えている知恵と、学生の斬新な発想で地域社会が元気

になることは意義深い。互いに協力し合って、この地域社会をより良くできれば」とあいさつしました。

本協定には同大卒で当社加工食品部・塩田桃子さん(写真)との素晴らしい縁がありました。

塩田さんは「学生との実体験に基づく収穫やエピソードも生まれ、産学連携ならではの強みになった」と話しています。



▲協定を結んだ長谷部学長(右)と本田社長

令和7年12月

我が社に笑顔のこの人あり

No.154

仙台水産
遠海部遠海課 課長

今野 克彦 さん



今年、入社15年目。遠海部に配属されてから12年目になりました。寒くなつてきましたが、体調管理に気をつけ歳末商戦頑張りたいと思います。

仙台丸水配達
運輸部

木藤 裕次 さん

冬本番到来！私にとつては最も苦手な季節がやつてきました。体調の管理に気を付け、忙しくなる師走の仕事を無事故・無違反で頑張ります。



仙水フーズ
技能実習生

デイン テイハン さん



38歳、結婚しています。会社の皆さんはとても優しく仕事熱心です。働き始めて3年ですがここでずっと長く働きたいです。

仙水フーズ
技能実習生

ライティジウ さん

趣味は料理。その中でもお魚料理が得意です。

魚のレシピと下ごしらえと一緒に学びましょう。人生のモットーは『努力は必ず報われる』です。



仙水センター
業務部

グレンスラズ さん



母国はネパールです。会社で働き始めて1年で教えてもらいました。学んだことを、会社に貢献できるよう頑張ります。

鈴力水産
管理部

佐伯 真由美 さん

不慣れで戸惑うこともありますですが前向きに取り組んでいます。一日も早く戦力になれるよう笑顔で頑張ってまいります。よろしくお願ひします。



食べて応援！石川県産・旬の「ズワイガニ」
仙台水産は11月21日早朝、仙台あおば青果様と共に石川県産「ズワイガニ」の試食提案会を開き、消費拡大をアピールしました。

会場では、漁が解禁された旬のズワイガニをはじめ、香箱ガニや特産品の能登もずく、アマダイなどの鮮魚、練り製品を展示し、カニ炒飯や茶碗蒸し、もずく天ふらなどのおすすめ料理を提案。来場者にはカニ汁と、もずくの酸辣湯（サンラータン）約220食分が振る舞われました。

佐藤将光部長は「同じ震災被害を経験した県として、能登を中心とした鮮魚を販売したり、食べていただくことで石川県の生産者や出荷者など、水産関係者の復興に一役買えれば」と話しています。皆さん、能登・石川県産の水産物をぜひ食べて応援しましょう！



▲試食は香箱ガニのカニ汁ともずく酸辣湯

健康を守るバランス【食生活編】 健康コラム No.40

健康やダイエットで、食事や運動などが大切なことは誰もが知っているかと思います。今回はおすすめのバランスを紹介します。

運動をせず食事管理だけ、運動だけで食事は自由にするなど人それぞれのバランスが必要です。バランスが必要でした。まずは体重だけ落としたまま体重だけ落としたまま体重は落ちますが、同時に筋肉も落ちるというこの人は、食事では炭水化物と脂質、カロリーを抑えましょう。毎日歩けば体重は落ちますが、同時に筋肉も落ちるというこのことを覚えておきましょう。脂肪を落としたい方はも理解をしているからこ



食事はタンパク質を多めに、しっかり炭水化物を崩し、リバウンドしやすくなります。歩くのみでは筋肉が落ちるため、筋トレは簡単には和食中止です。まずは簡単に、和食中止です。歩くとさらに脂肪燃焼効果が高まります。

筋肉が減ってしまうと寝る。これ代謝も下がります。少しだけを守ればだれでも心、血糖値を急激に上げない、少しでいいので筋トレをし、7時間以上は

ムッシュのおさかな道場

12月12日(第2金曜)の夕方、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」。本日の海の幸はブリ。毎回、ほやドル萌江さんとの掛け合いが楽しみです。ブリの旬は11月~2月。春季の産卵に備えエサを多く食べるため太り、脂がのっています。メニューはブリじゃが照焼き丼。おつまみやお弁当にも満腹必至。



▲コクじゅわ～♪ブリじゃが照焼き丼

「サケ」を食べよう！

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「りらく」の「魚知(うおっち)」。12月号は「サケを食べよう」。サーモンといえばやはり生食。刺身はもちろんカルパッチョや寿司など、幅広い食べ方があります。養殖技術が向上しており臭みも少なく良質な脂を楽しめます。レシピは、サーモンとクリームチーズを混ぜるだけ。



▲みんな大好き！サーモンクリームチーズ丼

今月の旬のお魚 No.81

タラ



▲冬の味覚！白子入りタラ鍋

魚食普及活動で仙台水産社員が受賞

仙台水産の2社員が11月26日、東京の赤坂インターシティAIRで、秋篠宮さまご臨席のもと開催された、(一社)大日本水産会(枝元真徹会長)の2025年度水産功績者表彰式で魚食普及活動に精励したとして感謝状を贈呈されました。

表彰されたのは、営業企画部の御簾納優花(みすのゆうか)さんと大武蓮(おおたけりん)さんの2人。今年、109回目を迎える由緒ある功績者表彰の席上、全国から選考された4人が「魚食普及貢献者」として表彰される栄に浴しました。両名は、メディア出演や各種料理教室、県食材や郷土料理を伝える「食材王国みやぎ『伝え人(びと)』としての中学校での調理指導、御簾納さんは地域情報誌の担当コーナーで魚食情報を発信するなど、これまでの多岐にわたる長年の魚食普及活動が認められました。



▲感謝状を持つ御簾納さん(右)と大武さん

サンマの蒲焼きに挑戦！大人のお魚教室

食育NPO「おむすび」(清水智子代表)と仙台水産(共催)は11月29日、仙台市内で「さばいて作る大人のお魚教室」を開きました。特別講師として仙台水産の大武蓮さんと御簾納優花さんが派遣され、おむすびのスタッフとともに調理指導を行いました。当日は、仙台市やその周辺から魚料理の達人を目指す方が参加。講師は、包丁の基本の使い方指導をはじめ、サンマの三枚下ろしを実演。「サンマの蒲焼き」など4品に挑戦しました。

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。



▲三枚下ろしを実演する大武さんと御簾納さん(左端)

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北海道・青森をメインにオス・メスどちらも順調に入荷しています。相場も安定していますので、販促のまたとないチャンスです。

焼く、煮る、揚げる等、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。タラは良い出汁が出ますので、ゼリ汁物でいただきたいですね。大根やイモ類などの根菜と煮れば、体も心もホッと温まるおすすめの食べ方となります。寒さが厳しくなってきますが、体調を整えるのに最適な魚なので、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》1/16(金)16:20～ミヤギテレビ OH! バンデス「タラの根菜たっぷり汁」

《雑誌掲載》12/28(日)発行 情報誌りらく1月号「カリサクおつまみ！タラとじやがいのフリッター」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

歳末商戦前に都市長視察

年末繁忙期を前にした12月5日早朝、仙台市の郡和子市長が仙台卸売市場生鮮食品の入荷状況視察と市場業界代表者との懇談のため来場しました。

市長は取材に「市場の皆さんにお正月を迎える準備にしっかりと対応されていることを大変心強く思い、改めて敬意を表します」と話しました。



▲担当者の説明を聞く郡仙台市長（右から2人目）

東北運輸局から二名表彰

このほど、仙台丸水配送市場部所属の阿部光雄、菊地臣の両氏が東北運輸局から「多年にわたり自動車関係事業に精励し業界の発展に貢献された功績が多大」であるとして表彰の栄に浴したものです。

表彰式で両氏には東北運輸局宮城運輸支局長から賞状と記念品が贈呈され、併せて小笠原社長からも受賞記念品が手渡されました。



▲表彰式会場、阿部氏（左）と菊地氏

～「御神船」編集部より～

ふぐ刺身（てつさ）、から揚げ、鍋（てつちり）。ふぐ食文化は関西や福岡と思っていた。今や、ふぐの水揚げ量日本一是北海道。当市場にも七ヶ浜などから水揚げがある。当社のふぐプロジェクトで宮城県産ふぐの認知を広げよう。

毎号の「我が社に笑顔のこの人あり」ご協力に感謝します。今月号で、延べ1,325人の方々にご登場いただき、本誌も節目の240号を通過。新年も、読みやすく役に立つ紙面作りに励んでまいります。



サバキ女子が楽天感謝祭でマグロ解体

東北楽天感謝祭が行われた11月22日、仙台サバキ女子は楽天モバイルパーク宮城に赴き、大勢の楽天ファンの前で生マグロの解体ショーを行い魚の消費喚起を行いました。晴天に恵まれた会場で初の屋外マグロ解体を披露したのは、リーダーのまこちゃんをはじめとするサバキ女子の5人。特設ステージ上でさばきと解説を担当しました。

マグロは60kgの高知県産養殖本マグロ。開始前から千人以上のファンが詰めかけるなか、球団アンバサダーの「銀次」さんと「岡島豪郎」さんがサプライズで登場。二人とサバキ女子との掛け合い、軽妙なトークのなか、あっと言う間に解体し約500人分の刺身としてファンに提供されました。

大勢の見物人にも臆せぬサバキ女子。今後の活躍が期待されます。



▲ステージ（左）前に千人以上のファンが集まった

新潟と秋田の3店舗で出張マグロ解体

仙台サバキ女子は11月23日、初の県外出張となった新潟県内のスーパーでマーケットと、同月29日には秋田県内の2店舗で生マグロの解体ショーを行い、来店されたお客様に魚の消費喚起を行いました。

始めに、解説のこまっちゃんが「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活動しているグループです」と口上を述べると、各会場は来店客が見物人となり大勢の人だからができました。

11月現在、6回の解体実績を積むサバキ女子。今後も魚食普及への挑戦が続きます。



▲解体ショーでのまこちゃん（右）と、こまっちゃん 11/23

コンプライアンス推進室から №.67

油断大敵！年末年始のお酒にご用心

年末年始を迎えて、忘年会や新年会での飲酒機会が増えます。「少ししか飲んでいないから」などの安易な考えは大きな間違い。「ダメ絶対！飲酒運転は悪質な犯罪」です。絶対にしない強い意志を持ちましょう。

冬道の安全運転を

運転者は、時間に余裕を持ち適度な緊張感を持った運転に心がけましょう。早めライト点灯、夕暮れ時に交差点を通過する際は、高齢者や子どもなどに特に注意を。歩行者は、夜間反射材、LEDライトの活用で身を守りましょう。



▲市場の朝は早い。前夜の酒にご用心！

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！