



# 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。

2026  
(令和8年)  
3  
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.243 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)

## さらなる飛躍を！仙水グループ団結会開く グループ全24社長が来期方針を発表

仙水グループは、新年度入りを前にした3月17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84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。



▶グループホールディングン会社の石森仙台商産社長（右）が貢献2社を表彰した

冒頭、主催者である仙台商産の石森克文社長は「先程発表したグループの3カ年中期経営計画の中にエンゲージメント経営を規定した。仕事を好きになり会社に貢献したいと思う社員の育成に各社取り組んでほしい。会も明日への活力になるよう楽しい時間になろう」と、

「人づくりが今年のテーマ。5S活動を実践し強

い組織を目指す。社のモットーは、明るく楽しく元気に。この会が、グループの結束を固め、未来に向けた新たな一歩を生む素晴らしい機会となることを願う」とあいさつしました。

続いてグループに貢献した栄進流通と桃浦かき生産者合同会社が表彰されたほか、全24社長が一言ずつ、新年度に向けた力強い方針発表を行いました。

会は、終始笑顔に包まれ和やかな雰囲気の中、グループのさらなる団結と飛躍を誓い合う大変有意義な一日となりました。

また、会に先立ち別会場で全社長ら44人が出席の下、仙台商産の石森社長が「仙水グループ中期経営計画（2026～2028年度）、仙台水産の本田社長が「令和8年度仙台商産経営計画」を発表しています。

## 震災復興応援！宮城県産冷凍殻付カキを提案 仙台放送テレビが桃浦合同会社の復興の歩みを放映

東日本大震災から15年を前にした3月9、10日の両日、仙台水産は宮城県産カキの復興応援と銘打ち「宮城県産冷凍殻付カキ」の提案を仙台卸売市場で行いました。

会場は「復興応援」のポスターで飾られ、冷凍殻付カキの展示とBBQ定番としての殻付カキをディスプレイ。行き交う買受人らの関心を集めました。

折よく、9日夕方の仙台放送テレビのニュースで「水産業復興特区の今 - 名乗りを上げた浜は」のタイトルで、グループ会社の桃浦かき生産者合同会社の復興の歩みと、若手の成長が約10分間放映されました。番組最後

の「15年前に消えかけた浜の灯は、若手漁師たちの成長とともに未来へと希望を繋いでいます」とのナレーションが印象的でした。

近海特種部の鈴木潤一部長は「桃浦は皆様からのご支援をいただき、着実に復興へ向けた歩みを続けています。カキ養殖のご縁を大切に、桃浦からおいしいカキを心を込めてご案内いたします。ぜひご家庭でご賞味ください」と話しています。



▲特種部の鈴木部長（左）と佐藤さんがアピール



### 仙台丸水配送 運輸部 井上 進さん

上司、諸先輩のご指導と、助けがあつての今日です。これからも無事故、無違反に努めます。今年、今までの趣味を復活させようかなと思います。



### 仙台水産 塩干部魚卵課 次長 石上 優さん

今年度の目標は売上だけでなく採算を意識し、日々の仕事を改善します。小さな工夫の積み重ねで成果最大化を目指します。笑顔で頑張るぞ！



### 仙台鮪販売 製造部門 杉本 栄子さん

今年2月、派遣から直接雇用になりました。会社の皆さんと協力し合いながら、丁寧な仕事を心がけています。これからも笑顔で頑張っていきます。



### 仙水センター プロセスセンター ピヤクレルビニタさん

ネパール出身です。働き始め1年になります。初めは仕事を覚えるのが大変でしたが、先輩から親切に教えてもらいました。これから頑張ります。



### 鈴力水産 鮮魚部近海課 フアムティグクトウツトさん

ベトナム出身です。入社しもうすぐ5年、仕事や生活にも慣れました。最近、花粉症がひどくて大変。早く過ぎ去ることを願いつつ頑張ります。



### 仙台宮水 鮪部 グエンティキムアインさん

2024年11月、ベトナムから来ました。今年35歳で二人の子どもがいます。日本で働いて1年過ぎました。日本語や仕事、生活にも慣れました。

## 春「心のゆらぎ」へのヒント 健康コラム No.43

3月は、知らず知らずのうちに心に負担がかかり、「なんとなく不安」「寝つきが悪い」といったサインが出やすくなります。

3月は、年度末の繁忙期に加え、異動や新生活の準備など、公私ともに環境が大きく変わる時期です。自分では「大丈夫」と思っているのに、忙しさと「あれも終わっていない」と自分を追い込みがちですが、一日の終わりに「今日はこれだけでできた」と自分を肯定する時間を作ってみてください。小さな達成感が心を安定させます。

### ② デジタルデトックスの時間を持つ

寝る前の15分だけでもスマホを置き、静かな時間を向ける

「心は変化の季節。完璧を目指さず「今の自分も頑張っている」と、心の余裕を持たせてあげてく



## ストップ！違法クロマグロ！ 用語コラム No.10

令和8年4月1日から、太平洋クロマグロに関する新たな規制を導入した水産流通適正化法が施行されます。

太平洋クロマグロの大型魚（30kg以上）で、かつ、解体前のもの（生鮮・冷凍のラウンド、えらは抜き(GG)、ドレス）を取り扱う小売・外食事業者の方は次の対応が必要となります。

① 取引時における、漁船名等の情報伝達：販売元等から取引時に、名称、漁船名等、産地における重量、陸揚げ日について、ロマグロ釣りを対象とした届け出制度。4月から伝達を受ける必要がある。② 取引記録の作成・保存：取引記録が記載された伝票類（請求書、納品書等）について、3年間保存する必要がある。【参照：水産庁HP】

クロマグロ遊漁届け出制とは：営利目的などではないレジャーとしてのクロマグロ遊漁届け出制。【参照：みなと新聞水産】

違法に漁獲されたクロマグロの流通防止にご協力をお願いします。

水産庁



### ムッシュのおさかな道場

3月13日夕方、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」。石巻出身「ほやドル萌江さん」と楽しくお魚料理番組を進めます。今回の海の幸は鱈。漁獲量が多くなる今が旬。料理は「春薫る逸品！サワラと筍の炙り三昧」。切り込みを入れたサワラの皮目と、筍をキッチンバーナーで焼き、塩、ポン酢、切りだれで。



▲春薫る逸品！サワラと筍の炙り三昧

### 「真鯛」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)」。3月号は「真鯛を食べよう」。春の天然鯛は「桜鯛」と呼ばれ、産卵を控えて栄養価が高くなります。レシピは、日本酒や焼酎と合う「真鯛の葉味巻き」。酒席にぴったり！



▲ピリしゃきおつまみ！真鯛の葉味巻き  
※4月号から塩田桃子さん執筆「サカナがく」にバトンタッチします。お楽しみに！

### ひな祭り！はまぐり&春野菜を試食提案

仙台水産は「ひな祭り」を前にした2月27日の早朝、仙台卸売市場で仙台あおば青果様と共催で、祭りに欠かせない市場おすすめの旬の食材で試食提案会を開きました。3月3日の「ひな祭り」に合わせ、良縁を願うハマグリをはじめ、サーモンや養殖真鯛を展示。メニュー提案として、手まり寿司やひなちらし、みかん鯛の刺身などのほか、お吸い物に使う「三つ葉」や、ちらし寿司におすすめの春らしい「菜の花」が彩り鮮やかに並べられました。試食に「ハマグリのお吸い物」と「海鮮ちらし寿司」300食分が来場者に振る舞われると、買受人から好評を博しました。

仙台水産近海特種部の庄司理宇さんは「一番おいしいのはお吸い物。だしが出てすごくおいしい。鮮度が良いので食感や風味を楽しんで」と話しています。



▲彩り鮮やかな手まり寿司やひなちらしが並んだ

### 気仙沼公民館でサンマの料理教室「伝え人」

仙台水産は2月7日、気仙沼公民館で、同市内の親子ら11人を対象にサンマを使った「つみれ汁」の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が講師として招かれ、調理実習ではサンマの三枚下ろしを実演後、実際に一人一尾ずつさばいてもらいました。その後、つみれ汁を完成させ、試食。骨と皮を取り除いた身だけのつみれ汁は絶品で、参加した皆さんからは「つみれ汁おいしい！家でも作る」との感想をいただきました。

当該教室は、当社が食材王国みやぎの「伝え人(びと)」として講師派遣する食育プロジェクトです。年間計画に基づき、昨年は県内の中学校で計4回開き好評をいただいています。



▲講師(左)のサンマ三枚下ろし実演に見入る参加者

### 今月の旬のお魚 No.84

### マダイ



▲愛媛県宇和島のブランド「みかん鯛」

めでたいの語呂合わせで古来より縁起の良い魚として、祝いの席や神事に欠かせない「マダイ」。味、姿、形ともに天下一品で「百魚の王」と称されます。刺身はもちろん、焼いて、煮て、蒸して、汁物など、どのように調理してもおいしく、近年では三陸での水揚げも増え、宮城の新たな魚種として注目されています。3月下旬～4月上旬になると、産卵のために脂をたくわえた「桜鯛」として知られています。

栄養面では良質なたんぱく質を多く含み、エネルギー代謝を活発にし、筋疲労回復に効果が期待できます。また、養殖も有名で、愛媛県をはじめ熊本や三重などで様々なブランド名で養殖が盛んに行われています。マダイは、古今問わず我々の生活にかかわってきた重要な魚といえるでしょう。

4月度メディア情報 《番組出演》4/10(金) 16:20～ミヤギテレビ OH! バンデス「祝い鯛！豪華真鯛づくし井(予定)」  
《雑誌掲載》3/28(土) 発行 情報誌りらく 4月号 サカナがく「三陸ムール貝のフォー」  
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

## 楽しく、元気に団結会！

編集部宛てに、新年度を前に団結会を開いたと仙台宮水様から写真データが送付されました。「モチベーションのアップ、互いのコミュニケーション強化が図られた」とのこと。さあ更なる団結で、ヤル気に満ち溢れた活気とやりがいのある職場を目指しましょう！



▲仙台宮水（鈴木雄一社長）団結会 3/10

## 若手社員の成長を支援する

仙山水産は3月7日、部外講師を招いて「若手メンター研修」を開きました。前月に続く2回目で、16人が受講。

メンターとは、新入社員や若手社員に寄り添い、成長を支援する役割のこと。メンター制度や心構え、傾聴などのスキルについて講義がありディスカッションで理解を深めました。



▲班ごとのディスカッションで理解を深めた

## 将来の調理師が市場見学

2月26日早朝、宮城調理製菓専門学校生徒30人が仙台卸売市場の見学を訪れ、仙台宮水のマグロ売場などを見学しました。産学連携授業の一環として行われ今回で4回目。訪れたのは、卒業を間近に控え、将来各種調理師を目指す生徒たち。仙台宮水（鈴木雄一社長）が主体となって協力しました。



▲仙台宮水でマグロ解体を見学する生徒ら（左）

## 「仙台ふぐおやじ」いよいよ出荷スタート！ 市内割烹料理店に「身欠きふぐ」を納品

「ふぐ食文化を市場から発信！」を合言葉に2（ふ）9（ぐ）の日に始動した「仙台ふぐおやじ」。記念すべき3月3日、「身欠きふぐ」の加工出荷がスタートしました。

担当したのは「ふぐ処理者資格」を持つ鈴木水産の中西賢太さん。同社では「ふぐ処理施設」として仙台市保健所長の許可を受けています。

初出荷のふぐは2.8kgの千葉県産天然活トラフグ。徹底した衛生管理の下、毒のある内臓をしっかりと除去したあとに皮を剥きます。身と骨に付いている粘膜取り、皮のトゲそぎなど、時間をかけて安全第一・丁寧に解体しました。そして、身と白子、その他の部位ごとに包装紙で包み下水にした発泡スチロール箱に入れました。

最後に「仙台ふぐおやじー仙水謹製」の表紙をかけて、いざ初出荷！安心して提供できる「身欠きふぐ」は当日中に、お客様の割烹料理店に納品されました。

初出荷の様子は、仙山水産Instagram担当社員も取材に訪れ、即日、HPにアップされました。

捌きを担当した中西さんの前職は、ホテルの和食調理担当の板前さん。

現職は、同社のマグロ解体職人であり、捌きのプロフェッショナルです。中西さんは「今回は、マグロと勝手が違い細かい解体でした。安全第一に気を使い、無事解体できました」と笑顔で話してくれました。



▲ふぐ専用加工室で捌きに入る



▲捌いたふぐの各部位を持つ中西さん



▲発泡スチロール箱で納品

## コンプライアンス推進室から No.70

### ピーク時に比べ約2割まで減少！ 営業トラック事故

令和7年中の営業トラック（事業用貨物自動車）が第1当事者となった人身交通事故は、前年比発生件数は減少、負傷者数は同数。死亡事故は4件4人。発生件数は緩やかな減少傾向で令和7年は、記録の残る昭和46年以降最小となり、ピーク時（平成16年の564件）の約2割まで減少！

#### —— 営業トラック事故の発生傾向等 ——

◆事故類型別では追突事故が約5割を占める ◆違反別では安全不確認、次に前方不注意 ◆道路別では市町村道での発生が3割以上、次に県道 ◆第1当の車種別では大型車が約4割 ◆時間別では午前9時台発生が多い



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！