



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)
2
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.230 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

プロジェクト 仙台サバキ女子P始動！ 「魚食」を明るく、楽しく、元気に伝える

1月の仙水グループ新年会の席上、仙台水産の本田誠社長がサプライズ紹介した「仙台サバキ女子プロジェクト」の発足。2月に入り、マグロの模範解体見学から活動を始めました。



▶練習初日の顔合わせ。右から本田社長、メンバー4人と中央に応援大使のほやドル萌江さん（左端）仙台宮水の鈴木雄一社長

写真は2月4日早朝、応援大使のほやドル萌江さんも駆けつけての仙台宮水マグロ売場での初顔合わせ時です。解体職人の布田浩康仙台宮水常務が模範解体しそれを見学、動画撮影しました。その後別室で、廣澤一浩統括マネージャーから活動理念や今後の練習予定、デビュー目標、道具や衣装などの説明を受けました。

仙台水産の本田社長は今年の新年会の任命式で「グループの更なる発展に女性活躍が必要と感じていた。昨年9月のグループ提案会でマグロ解体ショーと萌江さんMC（総合司会）で大変な盛り上がりを見た。ここに来て4人の女性が名乗り出てくれたのでチームを立ち上げた」と「仙台サバキ女子プロジェクト」の発足を宣言。さらに「解体【二語】を通じて魚好きを増やし、魚消費を促す。日本の水産業を豊かにすることが理念」と述べ「明るく楽しく、元気に魚食を広めていく。また「メディアと連携し世の中に発信していきたいと考えている」と話しています。

メンバーの神林茉莉さんは「私たちはこのプロジェクトを通して、水産業界への女性参入と魚食普及に努めたいと思いを上げました。女性らしい笑顔で明るく、楽しく、元気に、精一杯頑張ります！」と話しています。「仙台サバキ女子」の今後を見守り、協力・応援していきましょう。

季節を意識した春夏商品を多彩に提案

時間をかけて活発な商談と情報交換 仙台水産加工食品部

仙台水産加工食品部は2月10日、仙台卸売市場内でメーカー様88社に出展いただき、練り製品をはじめ日配品や干物、漬魚、生鮮珍味や惣菜など、季節を意識した「春夏商品提案会」を開きました。

会場では、メーカー各社の付加価値を高めた新商品や定番商品、春夏向け商品が所狭しに並べられ試食提供を交えて見栄えよく提案されました。

会場には、小売店や量販店バイヤー、市場関係者など多数のお客様にご来場いただきました。地元小売店などの仕入れ担当者には、同伴の仙台水産スタッフが商品特徴や規格などの魅力をPRし、積極的な販売を呼びか

ける姿が見受けられました。3月の商戦入りを前に催す恒例イベント。しっかり時間をかけ活発な商談と情報交換が行われました。



▲試食提供を交えて見栄えよく提案した

加工食品部の鈴木亜里英部長は「今回は、新規メーカー様の展示を増やしてお客様に新しい提案をできるような心がけた。メーカー各社もコスト増のなか創意工夫した新商品が多くあるので、各量販店様におすすめしていきたい」と話しています。



中央水産花巻
佐々木 建秀さん
冷凍塩干課 課長

2月に入り、寒い日が続いています。周りでは体調を崩している方を見かけますが私は健康そのもの。強い身体に感謝し今後も業務を頑張ります。



仙台北産
山田 泰雅さん
加工食品部 加工品課

4月で入社3年目、業務の幅も広くなり学びが絶えない毎日です。「風が吹けば桶屋が儲かる」意外な所に影響が出る諺を胸に、日々精進します。



仙台丸水配送
佐藤 文男さん
運輸部

立春も過ぎましたが、まだまだ寒い日が続いています。インフルエンザも流行っています。体調を管理して、仕事と遊びにベストを尽くします。



秋田丸魚
赤川 学さん
冷塩部塩干課 次長

今ハマっていることは4歳になる娘。そう、子育てを楽しんでいます。最近は普通に会話もできそれは楽しいのですが、少し生意気な気が!? (笑)



仙水センター
平塚 慶さん
業務部 物流1課

仙水グループに勤めてもうすぐ30年。おかげ様でたくさんいい思い出がありました。体力がある限り今後も精一杯頑張っていきたいと思えます。



仙台北産
鈴木 涼太さん
運輸部

最近、寒さが厳しくインフルエンザなど感染症がはやっていきます。入社6年目。今後も体調管理に気をつけて一生懸命、明るく元気に頑張ります。

やせるのは簡単? 健康コラム No.30

1日1分で5キロ減!このサプリを飲めば1か月で10キロ減! このような言葉を何十年も前から見かけていませんか?

すべてが嘘ではありませんが、残念ながらそんな魔法のようなことはありません。正直、ただやせるだけであれば簡単です。一番の落とし穴は「やせる」ということは結局どの部分が無くなっているのかを知る必要があります。筋肉を使わず食事制限、炭水化物抜き、16

時間が空ける、とにかく歩くなど行えば体重が落ち、見た目もすっきりすると思えます。しかし、それは脂肪が落ちたのではなく「筋肉」が落ち「むくみ」が取れただけなのです。

結論から言うと通院している方は別として、筋肉が落ちるようなやせ方ほど良くないものがあります。

よい、意外な知識を習得しましょう。




コンプライアンス推進室から No.57

「取り返しのつかない」飲酒運転、その代償

【酒気帯び・死亡事故男の反省】今年1月早朝、福島県のJR郡山駅前で大阪府の予備校生女子(19歳)が酒気帯び運転の車にはねられ死亡する事故が発生。逮捕された会社員の男(34歳)は取り調べに「深夜まで市内の飲食店で飲酒していた」、「自宅で休憩した後にはねられ死亡した後に運転した。申し訳ない。取り返しのつかないことをしてしまつた」と供述している。郡山警察署は危険運転致死罪での立件を視野に捜査している。

【飲酒運転は身の破滅!】「たった一杯」で人生が暗転します。大切な命を奪い、仕事を解雇され家族離散：報道された社会的信用の失墜。免許取消し、遺族への損害賠償など、一生涯に悩んでいます。

一人でも悩んでいませんか? ハラスメント(セクハラ、パワハラ、マタハラ、カスハラ等)CSR本部コンプライアンス推進室 TEL0901312918914 に早めの相談を!



ムッシュのおさかな道場

2月14日(第2金曜)夕方、ミヤギテレビの人気情報番組「OH! バンデス」。食育アドバイザー・大武蓮さん「おさかな道場」。当日の海の幸は「メカブ」。生メカブ(スプリングとも呼ばれる)の旬は1~4月。低カロリーで栄養価が高く、磯の香りも豊か。手軽な食材の卵とメカブで作れるしっとり!だし巻き卵&茶碗蒸しの健康メニューです!



▲旬のメカブづくし!だし巻き卵&茶碗蒸し

「ワカメ」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)」。2月号は「ワカメ」を食べよう。ワカメはミネラルが豊富に含まれているほか、植物繊維もたっぷり。しゃき旨のワカメとパスタ、カルシウムなど栄養がぎっしりのシラスと追いごま油でおいしさアップ!よく混ぜてから食べると旨味が増します。



▲丸ごと海藻!ワカメとシラスの和風ベロンチーノ

創立20周年記念及び新年祝賀交歓会

仙台海産物仲卸協同組合(山口清一理事長=11社)は1月21日、パレスへいあんで永年勤続者らを含めた64人が出席して「新年祝賀交歓会」を開きました。冒頭、山口理事長は「組合創立20周年の節目を迎え大変誇りに思う。これまで、食の安定供給に強い責任感を持ち活動してきた賜物である。これからも各社のたゆまない努力と熱意を原動力として新たな一歩を踏み出そう」とあいさつ。続いて、来賓祝辞後の祝宴では永年勤続者18人の表彰と二十歳のお祝いの6人が紹介され、表彰状や記念品が贈呈されました。

また、来賓で当時組合設立に尽力された(現)里山再生研究会の島貫文好会長が、設立経緯と今後の市場人へエールを送る祝辞を述べました。

会は、組合員が一堂に会し、親睦を深めるなど盛会裏に終了しました。



▲乾杯の音頭をとる岩沼徳衛仙台海産物商業協同組合理事長(右側壇上)

さらなる飛躍誓い新年会 仙台海産櫛の会

仙台海産の加工荷主で構成する仙台海産櫛の会(磯谷崇会長)は1月28日、江陽グランドホテルで来賓を含む61人が出席して新年会を開き、さらなる飛躍を誓いました。冒頭、磯谷会長は「昨年、業界を取り巻く環境は厳しいものがあり消費者ニーズも大きく変化しました。本年はこの変化をチャンスと捉え、消費者の方々に魅力ある商品を発信し大きな成果を刻む一年にしよう」とあいさつ。来賓あいさつで仙台海産の石森副社長は「思い起こせば平成8年の春、共通の問題解決と相互の情報交換が目的で発足した。先輩諸氏のご労苦に感謝し、今後も互いに有意義に集まる場にしていただきたい」と述べました。会は和やかな雰囲気の中、社業発展を期し親睦を深めました。



▲あいさつする磯谷会長(奥・壇上)

今月の旬のお魚 No.71

メカジキ



▲高タンパク低脂肪、ヘルシー食材のメカジキ

気仙沼が全国ナンバーワンの水揚げシェア、刺身で美味しく、切身では煮つけやステーキ、揚げてもおいしい。まさに万能食材のメカジキ。現在、需要が格段に伸びているため販促のチャンスといえるでしょう。

長い上あごが特徴的なメカジキですが、5℃から27℃と非常に幅広い水温のなかで生息しています。寒い環境でも元気に泳ぎ、エサ探しができるのは、脳の近くにある「ブレインヒーター」という組織にあります。脂に覆われた発熱する組織で眼や脳に血液が送り込まれるため、冷たい海の中でも機能が保てるのです。栄養面ではタンパク質と上質な脂質、骨や歯によいビタミンD・Eが豊富に含まれています。加熱しても固くならず、冷めてもしっとりした食感でいいことづくし!漁獲は通年、是非食べて。

3月度メディア情報 《番組出演》3/14(金)16:20~ミヤギテレビ OH! バンデス「メカジキステーキ シャリアピンソースかけ」
《雑誌掲載》2/28(金)発行 情報誌りらく3月号「サクッとジューシー!メカジキのイタリアンカツレツ」
※詳しくは仙台海産営業企画部まで

ハラスメント研修会開く

仙水グループは1月27日、大会議室で経営幹部、管理職の総勢75人を対象にパワハラ防止法に基づく「職場でのハラスメント防止措置」について講師を招き研修を行いました。ハラスメントが職場に与える影響、基礎知識と職場での防止意識、普段からのコミュニケーションの大切さなどを学びました。



▲真剣に聴講する会場の様子（講師陣・右側）

新車大型トラックを配備

仙台丸水配送（小笠原透社長）は1月下旬までに、グループ補助金を活用し新車の大型トラック（冷凍車）3台を購入しました。運輸部の中須賀秀樹部長は「これを機に乗務員も新車同様、新たな気持ちでハンドルを握って安全運転に努めてほしい」と話しています。



▲神事のあと、新車の前で記念撮影 1/27

永年安全運転の3人を表彰

このほど仙台丸水配送のドライバー3人が、全日本トラック協会から永年の安全運転で表彰されました。金十字章に澤木壽生、蛭名寛、銀十字章に庄司邦彦の各氏。26年間無違反の澤木さんは「光栄に思います。今後、後進の育成にも努めたい」と話しています。



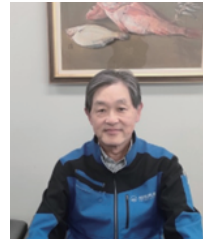
▲左から蛭名、澤木、庄司の各氏 1/24

物流は競争領域ではない、生成AIも活用を模索

2025.1月号「全水卸」仙台水産 本田誠社長に聞く

《前号から続く、聞き手：市場流通ジャーナリスト 淺沼進氏》

Ⅲ. 競争から協力に～東北水連の取組 東北6県の中央市場、地方市場の卸43社が参加した東北水産物卸売市場連合会（東北水連）は毎年一回集まり情報交換などの交流を行っています。前期までは私が、今期は仙都魚類の吉田社長が東北水連会長となり、協力し東北水連として新しい取り組みが進んでいます。一つはアルプス処理水放出に伴う風評被害対応を東北地区連として初めて取り組みました。仙台市場に各県卸が集まり常磐三陸水産物応援キャンペーンを共同で開催しました。量販店や小売専門店も参加し東北全県の販売促進活動としても大きな効果を上げることができました。もう一点は各市場で行っている提案会を競合他社にも開放し相互訪問・企画等の共有を行うようにしたことです。そうすることで東北市場全体のレベルアップを目指しています。仙台市場でも仙台水産と仙都魚類による共同提案会を行いました。各県の市場は人口減少や物流の24年問題など多種多様な課題を抱えていますので、東北水連として情報交換から事業の共有に向けた取り組みを、出来ることから進めています。仙台は東北地区の政治経済の中心です。仙台市場としても東北地区全体の中核市場として、各県の市場流通活性化にどのような貢献ができるか、元気な消費地市場をどう目指すかが問われてくると思います。



Ⅳ. 仙台市場の果たす役割の変化～物流とカミサリー機能

まだまだ不十分ですが、部分的に取り組んでいる課題を含めた今後の東北における仙台市場の役割は次のような取り組みです。・物流の協働化、共同物流センター化、相互利用について東北全体で考える。物流は競争領域ではない。・東北の拠点市場としての中継機能、在庫機能、他市場の活性化への役割の具体化。・鮮魚集荷力の強化、鮮度力の強化、品揃え強化、・東北各地の量販店や消費者への情報発信の役割（商品情報。食べ方提案、魚食文化、なんでも）・各市場との協働で各地特有の水産物、加工品など付加価値をつけた商品の共同開発。物流の効率化は24年問題の解決のため避けて通れない課題ですし、仙台市場でも仙都魚類さんは200台のトラックを保有する「東配」がありますし、我が社も「仙台丸水配送」があります。東北の拠点市場として物流の協働化、共同物流センター化、相互利用について考えるべき時が来ています。物流はもはや競争領域ではなく協働領域になっています。またカミサリー機能は、飲食業界における大手チェーン店の各店舗で提供する食材の一次加工を行うセントラルキッチン（中央厨房）の機能です。この需要は増えています。魚食普及の面からも重要であり、衛生的で安全安心な商材を提供する卸売市場として取り組んでいく方針です。

Ⅴ. 仙台市場の再整備～大型投資、使用料アップへの懸念

東北各県の卸売市場も老朽化した市場が多く再整備の計画が進められています。仙台市場では行政と話し合い、3月までに基本計画を策定する予定です。現在地再整備のため、15年先を見据えた市場機能を検討しています。基本構想を踏まえた基本計画の検討では、卸売場、仲卸売場の縮小と、市場用地縮小による余剰地の活用等が論議されています。配送や冷蔵庫など機能重視の施設配置を目指しており、現在地再整備のためローリング方式による現在地再整備で工期は約10年です。全面完成は令和19年度（2037年度）、事業費は600～700億円とされていますが、800億円にはなるだろうと言われています。これだけの大型投資ですと、当然、使用料も大幅増になるでしょう。現状でも水産部は約5億円の使用料を負担しており、事業費と使用料については課題が残っています。（以下、次号に続く）