



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)
3
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.231 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

さらなる飛躍を！ 貢献7社2部門を表彰 グループ全24社長 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18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78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ス会長の石森社長(右)が貢献各社を表彰した

主催者であるグループホールディングス会社仙台商産の石森克文社長は「おかげ様で全体の今期取扱高1000億円を達成できる見込みである。仙水グループの特長は、仙水水産とグループ各社が共に成長するメカニズムにある。会が明日への活力になるよう楽しい時間になりたい」、仙台水産の本田誠社長は「次世代を担う若い社員の育成に注力する。今年を『女性活躍推

進元年」とし、女性の力を十分に発揮していただく。経営陣の皆様には活躍できる環境づくりを全力で応援していただきたい」とあいさつしました。

その後、仙水デイルリーの松本文彦社長が乾杯の音頭をとり宴に入りました。続いてグループに貢献した7社と2部門の表彰、各社長から新年度に向けた方針発表がありました。

仙台水産役員人事異動

(3月1日付)

執行役員養魚部部長 新田一史(新任) 執行役員近海特種部部長 佐藤将光(新任)

(4月1日付)

常務取締役営業本部副本部長 鮎部部長 三浦伸一朗

114面に団結会関連記事

仙台水産が「健康経営優良法人 2025」認定を取得 「経営理念の実現には従業員の健康が第一」本田社長

仙台水産はこのほど、経済産業省が主催し「健康経営」を実践している優良な企業を認証する「健康経営優良法人 2025 (中小規模法人部門)」に認定されました。



▲「健康経営優良法人 2025 (中小規模法人部門)」認定証

健康経営とは、従業員の健康を重要テーマに位置付ける経営手法です。将来的に収益性等を高める投資であり、健康管理を経営的視点から捉え、戦略的に実践します。仙台水産は健康づくりのステップとして、健康経営優良法人の認定取得を目指しました。

令和4年8月、本田誠社長が全社員の前で「仙台水産健康宣言」を発表。以来、その実現に向けて①従業員の健康意識の向上②生活習慣病予防啓発③労働時間適正化に取り組んできました。

仙台水産の鈴木由佳総務部長は「楽しく参加できる社内健康イベントや、業務共有化を促進して、働きやすい職場環境の実現を目指して取り組みを続けていきたい」と意気込みを話しています。



仙台丸水配送
運輸部
高橋 さとみさん

厳しい冬ももうすぐ終わり。だんだんと春めいてきていますね。春の交通安全運動も間近です。今後とも無事故・無違反安全運転で頑張ります！



仙台水産
塩干部 鮭鱒課
横田 一步さん

4月で入社3年目に。上司や先輩、お客様ののおかげで、日々楽しく仕事に取り組んでいます。感謝の気持ちを忘れず3年も頑張ります。押忍！



仙水センター
業務部 物流1課
末永 和資さん

第1センターに来て6年目。仕事も色々覚え、責任のある仕事で充実しています。今年の冬は寒すぎ。休日は引きこもりが多く体重が増加中です。



秋田丸魚
総務課
佐藤 奈津美さん

秋田丸魚に入社して、一年半経ちました。こんなに笑いの絶えない職場は初めてです。楽しく前向きな気持ちで業務に取り組みしており幸せです。



中央水産花巻
水産加工課
伊藤 加代子さん

長男が専門学校、長女が高校を卒業しました。送迎に、お弁当の準備とまだまだ続きそうです。風邪などひかないよう、体力をつけて頑張ります。



仙台丸水配送
運輸部
小野 雅弘さん

寒かった冬もまもなく春に。日中と夜間の気温差の影響で体調を崩さないよう注意しています。新年度も、無事故・無違反、安全運転に努めます。

睡眠でやせる?! 健康コラム No.31


運動や食事制限など、健康を維持するには沢山の方法がありますが、**すが、その中でも「睡眠」をどのくらい重視しているでしょうか。**

実は睡眠時間が7〜8時間眠る人の肥満度が最も低く、それより睡眠時間が短くても長くても肥満度は高くなるという結果が出ています。睡眠の時間が体に及ぼす影響は非常に強いという訳です。

成長させてくれます。方は、①寝る3〜4時間前には食事を済ませます②寝る1時間前はスマホや携帯を見ない③7〜8時間の睡眠を心がける④寝る直前に10回ほど深呼吸する。

健康体でありたい、ダイエットが続かない、メンタル面が安定しないうえ、などで悩んでいる、など試してみてください。

まずは1週間、この4つをぜひ試してみてください。



コンプライアンス推進室から No.58

交通ルールを守るあなたが守られる

「春の交通安全県民総ぐるみ運動」期間▽令和7年4月6日(日)から15日(火)までの10日間。新学期が始まる4月から6月にかけて交通事故による死傷者が増加する傾向にあります。加えて、歩行中児童の事故の約4割が登下校中に発生しています。

悲惨な事故の当事者にならないよう、交通ルールの遵守と正しい交通マナーの実践に努めましょう。

【配意事項】▽生活道路の交通安全施策「ゾーン30プラス」区間や、生活道路での制限速度の遵守▽横断歩道における歩行者優先意識の保持と、夜間帯のハイビーム活用▽「ながら運転」、「飲酒運転」の根絶▽「思いやり・ゆずりあい」、慣れた道でも「かもしれない」運転の実践を一人で行っていませんか？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

3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の「おさかな道場」。当日の海の幸は「メカジキ」。気仙沼はメカジキ水揚げ量日本一! 旬のメカジキにはサシ(霜降り状に入った脂)が入り、とろけるような旨みが味わえます。フライパン一つで楽々豪快! 絶品! メカジキのステーキ召し上がれ!



▲メカジキステーキ、シャリアピンソースがけ

「メカジキ」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「メカジキ」を食べよう。気仙沼市はメカジキ水揚げ量全国一位。地元では昔から「メカ」とも呼ばれ親しまれています。こってりとした脂とうま味。食感が鶏肉に似ているので唐揚げや照り焼き、サクッと揚げたイタリアンカツレツでどうぞ。



▲サクサクと揚げてジューシー メカツレツ

ただ今修業中! 仙台サバキ女子

プロジェクト始動に合わせて、模範マグロ解体見学から活動を始めた「仙台サバキ女子」チーム。現在、グループ仲卸の仙台宮水と鈴木水産、丸正水産の3社から場所と指導の協力をいただいて練習を行っています。

メンバーの4人は、これまで実際に、家庭や職場において出刃包丁を使って魚を下ろすことはありませんでした。包丁や、のこぎりの使い方からの出発です。プロジェクト始動後は、週2~3回のペースで、各社太物担当から始動を受けカツオやキハダマグロの解体から始めています。

廣澤統括マネージャーは「デビューは9月のグループ提案会を目指している。女性社員の活躍が来場者からどう受け入れられるか楽しみ。プロジェクトをぜひ成功させたい。ただ今、新メンバーを募集中です。お気軽に」と話しています。



▲丸正水産(齋藤和幸社長)売場で太物の佐藤宏哉さん(奥)から指導をうける神林茉莉子さん

ひな祭り・ハマグリ&3/8 サバの日イベント

仙台水産は2月28日早朝、仙台卸売市場で「ひな祭り」と「サバの日」イベントを企画し、旬の「春野菜」と合わせて季節の食卓を提案する試食会を開きました。会場には、3月3日の「ひな祭り」ハマグリや3月8日の「サバの日」に合わせたサバ照り焼きなどの加工品と、仙台あおば青果様提案の「春トマト」やお吸い物に欠かせない「菜の花」などの春野菜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「サバのトマト煮」250食分が振る舞われ、好評を博しました。仙台水産近海特種部の鈴木潤一部長は、「ひな祭りといえばハマグリのお吸い物。中国や国産ともに潤沢に入荷しており、特に千葉県産のハマグリは好漁でおすすめです」と話しています。



▲色鮮やかに食材が展示され、試食も大好評だった

今月の旬のお魚 No.72



▲味、姿、形ともに天下一品! 百魚の王

めでたいの語呂合わせにより、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、焼く、煮る、蒸す、汁物など、どのように調理してもおいしいお魚です。近年、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。栄養では良質なタンパク質を多く含み、エネルギー代謝を活発にし、筋肉の持久力や疲労回復に効果が期待できる「クレアチン」が含まれているため体を活発に動かす人におすすめです。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を付けたマダイの養殖が盛んに行われています。

4月度メディア情報《番組出演》4/11(金)16:20~ミヤギテレビ OH! バンデス「祝いタイ! 土鍋で真鯛炊き込みご飯(予定)」
《雑誌掲載》3/28(金)発行 情報誌らしく4月号「祝いの逸品! 刺身鯛めし」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

各社楽しく元気に団結会

新年度入り前の3月、グループ各社の「団結会」が相次ぎ開かれました。

写真は、編集部宛てに送付されたもの。紹介写真のほかにも各部ごと開かれました。互いの信頼感の醸成、モチベーションのアップ、さらなる団結！さあ、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！



▲鈴力水産（山口清一社長）団結会 3/11



▲東海（松尾直樹社長）団結会 3/4

未来の調理師が市場見学

2月27日早朝、宮城調理製菓専門学校生徒38人が市場見学を訪れ、鮮魚売場やグループ仲卸のマグロ売場を見学しました。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。産学連携授業の一環として昨年に続き今年で3回目となります。



▲仙台宮水でマグロ解体を見学する生徒たち（奥）

～「御神船」編集部より～

春は別れと出会いの季節。まもなく桜も開花、春爛漫に。新入社員も入ってくる。先輩も襟を正して迎えよう！

本年も、読みやすく役に立つ紙面づくりに努めてまいります。

Tel.090-2609-5351 山田



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 浅沼進氏》

VI. 今後の課題と仙台水産の取り組み

具体的な課題は先に述べたとおりですが、今年は改正市場法の見直しの年です。我が社としては基本的な方向は変わりません。地域内買参人に影響のない範囲での自由な流通を進めることができる機能をつくっていきたいと思っています。委託手数料の見直しについて、新改正市場法施行後、手数料の自由化となり委託手数料を値上げ変更したいいくつかの市場では効果があったとお聞きしておりますので具体的な検討に入りたいと考えています。

水産流通適正化法も改正されますが、特にマグロは重要商材ですし、集荷の段階で法令違反等が起きると全社的な業務に支障が出ます。先ほどもお話ししましたが、集荷についてもコンプライアンスに基づく産地・出荷者との信頼関係が重要になってきます。担当者レベルの判断にせず全社的な方針として共有していくことが大事になると思います。

【市場の発展こそが地域社会貢献】

我が社は「お客様第一主義」を掲げていますが、お客様とは「川上、出荷者、メーカー様から川下小売店、業務用各店、消費者まで」と定義しています。そのビジネスモデルとして垂直型流通を指向し、特に量販店対策のための機能をグループで強化してきました。そうした先輩たちの努力で、24のグループ企業を有する今があるのですが、私たちはそうした到達点をさらに高めていく責任を担っています。地域社会の貢献は人作りと企業理念で唱えています。

【稲盛フィロソフィーの共有】

毎朝、執行役員、部長以上でフィロソフィーの読み合わせをしています。社員全員にフィロソフィー本を配布し社内でも共有し、「考え方」や「利他の心」など多くのメンターがいる中でも、尊敬している稲盛和夫氏の教えを全員で共有して質・レベルを上げていきたいと考えてのことです。

これは「会社経営は一部の経営トップで行うものではなく、全従業員が関わって行うものだ」という考え方であり、強いグループ経営を推進するため、多くの経営者を輩出するために必要なことと考え継続しています。経営者意識を持ったリーダーを社内でも育成するとともに、全従業員が経営に参画する「全員参加経営」を目指しています。

【生成AI・習うより慣れろ】

グループ各社のシェアードサービスを今期から石森副社長が中心となり本格的に推進をしています。コスト削減ではなく業務の効率化や間接部門の品質向上、人材の育成が狙いです。そのこともあり、いま生成AIが社会を変える、人間の叡智を超えるAGIまであと2～3年と言われています。ひとつははっきりしているのは生成AIによる社会の変化は食品業界にも大きな影響を与えるということです。社員にはとにかく「習うより慣れろ」と言ってソフトバンクの孫さんのユーチューブ動画やChatGPT仕様を奨励しています。

まだまだ事業経営にどのように導入できるかは決めていませんが、業務の効率化だけでなくお客様提案力向上、商品の企画開発など可能性を模索している段階です。（おわり）



▲魚食普及キャンペーン 企画、展示、刺身等、全て営業企画社員の手作りである