

①令和7年度宮城県卓越技能者（宮城の名工）受賞者名簿

No	職 種	氏 名	性別	年齢	住 所	推薦団体	所 属
1	金型製造工	え ば た すすむ 江 畑 進	男	5 3	登米市	一般社団法人みやぎ工業会	迫リコー株式会社（登米市）
2	アーク溶接工	みかみ まさし 三 上 真 史	男	4 6	仙台市 若林区	一般社団法人みやぎ工業会	東北発電工業株式会社 利府製作工場（利府町）
3	建築とび工	あさの ひろし 浅 野 浩 史	男	5 2	仙台市 泉区	東北建設躯体工業会	株式会社鳶小澤組 （仙台市宮城野区）
4	左官	ち だ ひであき 千 田 英 明	男	5 1	仙台市 若林区	宮城県左官工業組合連 合会	クレア工業株式会社 （仙台市若林区）
5	建築塗装工	さいとう ひろし 齋 藤 洋	男	4 9	仙台市 青葉区	一般社団法人宮城県建 設専門工事業団体連合 会	株式会社櫻下塗装工業 （仙台市青葉区）
6	造園師	しぶや ゆきひろ 渋谷 幸 彦	男	6 1	仙台市 太白区	一般社団法人宮城県造 園建設業協会	有限会社 五葉園 （仙台市太白区）
7	日本料理調理人	くるまづか けい 車 塚 啓	男	5 1	仙台市 宮城野区	一般社団法人宮城県調 理師会	日本料理 多津味 （仙台市宮城野区）
8	中華料理調理人	ち ば みつひろ 千 葉 光 博	男	5 5	仙台市 宮城野区	公益社団法人日本中国 料理協会東北地区本部 宮城県支部	仙台サンプルザ株式会社 （仙台市宮城野区）

※令和7年11月1日現在

①令和7年度 宮城県卓越技能者表彰 受賞者概要

No	職種名	氏名 性別・年齢 居住市町村	従事年数	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要	作業の様子・製作物など
1	金型製造工	江畑 進 男・53歳 登米市	35	迫りコー株式会社 〒987-0511 登米市迫町佐沼字北散田86 0220-22-4431	○技能の概要 金属プレス金型製作に長年従事し、特級金型製作技能士を取得するなど、金型製作・機械加工に関する高度な技能と豊富な知識を有しており、社内外から高い評価を得ている。 複合加工金型を提案し、従来6工程のプレス加工が必要だった形状を3工程のプレス加工で実現し、低コスト化、効率化に貢献した。絞り加工と総抜き加工を1工程で行う場合、引けという金属の変形が課題となるが、解析を行う他の工程グループの従業員と連携しながら、引けを考慮した加工を実現し、1工程にまとめることを達成した。元々3工程あった箱曲げ工程については、1回の圧力でタイミングをずらして3工程分の加工ができる金型を提案したことで、加工の効率化を達成した。 ○後進の育成・業界への貢献 所属の若手に対して、技能検定に向けた基本的な技術や加工手順、時間制限、減点になるポイントなど検定ならではの指導をしており、特級機械加工技能士1名、特級金型製作技能士1名、一級金型製作技能士3名の合格者を輩出し、後進の技術力向上に貢献している。	
2	アーク溶接工	三上 真史 男・46歳 仙台市若林区	27	東北発電工業株式会社 利府製作工場 〒981-0133 宮城郡利府町飯土井字新中堀53 022-349-0330	○技能の概要 平成21年5月に開催された第46回ボイラー溶接士溶接技能競技全国大会に出場し、勤務後や休憩時間に取り組んだ練習の成果を存分に発揮した結果、優勝を果たした。 管の裏側など直視できない部分の作業を行い、鏡に映った溶接部を見て作業をしている。鏡越しだと反転して見えているため、溶接部を直視できる作業と動きを逆にするための頭の切り替えが必要で、高い技術が求められるが、溶接部に空気が入って品質が落ちないように丁寧に作業を行っている。 ○後進の育成・業界への貢献 協力企業の社員が対象のJIS溶接技能者評価試験（基礎的な溶接技術の試験）合格のための研修で講師を務め、下向きで作業する溶接の仕方や溶接時のポイントなど基礎的な技術の指導を行っており、業界全体の技術向上に寄与している。	
3	建築とび工	浅野 浩史 男・52歳 仙台市泉区	34	株式会社鷹小澤組 〒983-0821 仙台市宮城野区岩切字洞ノ口223-6 022-290-4774	○技能の概要 鉄骨組立業務を主軸とし、常に技能向上に努め、各現場では積極的に改善提案を行い、生産性・安全性の向上や工期短縮に貢献している。 仙台駅西口のホテルの新築工事では、人通りが多く、狭いエリアでの作業だったため、鉄骨柱を起こす過程で、バランスを崩して暴れた柱に巻き込まれるなど危険が伴うことが課題であった。そこで、柱を吊るし、空中で柱の一方を巻き上げて、もう一方を下げることで柱を建てることのできる柱建て起こし装置の導入を提案したことにより、厳しい作業条件下でも柱がバランスを崩して暴れることなく、安定して起こすことができ、安全な作業を遂行した。 ○後進の育成・業界への貢献 経験豊富で現場の最前線に立っているため、20代、30代の若手を対象とした社内研修で講師を任せられ、安全についてなど基礎的な内容を指導している。作業の力の入れ方やコツなどの技術面については、理解しやすいように、現場で自ら作業をする姿を見せるなど、指導内容に応じて柔軟に対応している。	
4	左官	千田 英明 男・51歳 仙台市若林区	35	クレア工業株式会社 〒984-0822 仙台市若林区かすみ町24-15 022-286-7287	○技能の概要 東北学院大学五橋キャンパスや仙台市鶴ヶ谷市営住宅、仙台市立大和小学校など多数の現場を手がけてきた。 若手時代に、先輩が自作した鰻（こて）で作業したところ使いやすかったことがきっかけで、自身も型折れを使用して鰻を加工し、塗装物の角度や大きさに対応した鰻を自作している。自分で加工する職人はほとんどいない中で、これまでも数えきれない程の鰻を加工し、作業時間短縮、精度向上に繋げ、効率的な作業を実現している。 ○後進の育成・業界への貢献 後輩に対して、長年の経験で習得した技術・知識を惜しむことなく教示し、また自ら学ばせるなど、互いに理解・納得のできるところまで、熱意を持って指導にあたっている。現場での指導が主で、技能だけでなく、掃除の仕方など基本から丁寧に指導している。	

①令和7年度 宮城県卓越技能者表彰 受賞者概要

No	職種名	氏名 性別・年齢 居住市町村	従事年数	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要	作業の様子・製作物など
5	建築塗装工	さいとう ひろし 齋藤 洋 男・49歳 仙台市青葉区	30	株式会社櫻下塗装工業 〒981-0911 仙台市青葉区台原3-18-20 022-276-5870	○技能の概要 日々技能の研鑽を積み、習得した技術・技能を生かした能率向上に努め、工期内完工に尽力している。また、優れた人材の指導育成にも卓越した力を発揮し、後進指導者の立場としても大きな役割を果たしている。 ホテルモントレ仙台の新築工事に携わり、設計業者とイメージをすり合わせながら、階段の手すりやチャペルの古びた雰囲気を塗装で表現した。階段の手すりは、濃い緑の塗装に銀粉をまぶすことで、すすけてこすれた雰囲気となり、古びた風合いを演出した。チャペルの窓枠は、ガンノズルの口径を調整することで、吹き付ける模様を変え、表面のざらつきを表現した。最初はうまくいかなかったが試行錯誤を繰り返すことでこれらを実現した。 ○後進の育成・業界への貢献 後輩への技術指導を行っており、新入社員との長期出張時には塗装時のコツなど塗装の基本的な技術を実際に見せることを徹底しながら指導した。その後輩が一級建築塗装技能士となり、国土交通省が所管する建設ジュニアマスターとしても表彰されるなど、その指導力は後進の育成にも貢献している。	
6	造園師	しぶや ゆきひこ 渋谷 幸彦 男・61歳 仙台市太白区	43	有限会社 五葉園 〒982-0034 仙台市太白区西多賀3丁目14番11号 022-245-0329	○技能の概要 自然風な和風庭園の作庭技術や樹木の特性を活かした配置、剪定技術が卓越しており、幾多の工夫が取り入れられた造園技術・技能は業界を代表するものとなっている。 ある邸宅の庭では、数社の業者が手を加えて統一感が無い庭となり、家主から庭の全面改修を依頼された。氏は、植木の全てを根巻きをして移動し、庭石も全て取外して庭を更地にしてから施工した。通常、年数が経過した庭木を移植した場合、数本枯れる場合もあるが、細心の注意を払って根巻をし、蒸散抑制剤を使用することで葉の乾燥を防ぎ、100本近くあった庭木を1本も枯らさずに移植した。 ○後進の育成・業界への貢献 造園建設業協会の安全委員会委員長を務め、安全に関する講習の実施やとりまとめを行い、会員の安全に関する技能の向上に寄与している。 協会が実施する技術講習会では、社外の若手に対して道具の使い方や石の組み方、据え方など基礎的な技術を指導し、業界全体のレベルアップに貢献している。	
7	日本料理調理人	くるまづか けい 車塚 啓 男・51歳 仙台市宮城野区	31	日本料理 多津味 〒983-0011 仙台市宮城野区栄2-24-11 022-254-8887	○技能の概要 平成26年に開催された日本料理技能向上全国大会の自由出展部門で厚生労働大臣賞（最高位）を受賞する高い技能を持っている。 廃棄になる食材を料理の逸品として提供しており、通常廃棄する人参の皮を低温乾燥させた後、パウダー状にしたものを天然の色素として利用した「人参のまんじゅう」は、見た目はもとより風味豊かな味わいの逸品であり、常にフードロスを意識した料理作りは弟子をはじめ若手調理師から注目されている。 ○後進の育成・業界への貢献 年に1回、11月24日の日本食の日になんで仙台市立中野栄小学校を訪問し、給食室で給食を調理した様子を教室のテレビで放映したり、教室で給食の調理を実演したりして子どもたちへの食育活動を行い、日本料理の良さを伝えている。	
8	中華料理調理人	ちば みつひろ 千葉 光博 男・55歳 仙台市宮城野区	37	仙台サンプラザ株式会社 〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡5丁目11-1 022-257-3333	○技能の概要 料理を華やかに見せる鳳凰・孔雀等の前菜の盛り付け技術が優れている。羽や尾などの部位は細かく、それぞれ色が異なるが、ハムや手作りの練り物で表現しており、包丁で切る際も幅を調整する技術が必要である。 冬瓜彫刻にも精通し、料理の世界を華やかに彩るその技術は業界でも高い評価を得ている。冬瓜の彫り作業は、トレーシングペーパーに絵柄の大まかな輪郭を描き、それを冬瓜に当てて、包丁で彫って行っている。冬瓜の中身をくり抜き、花などを入れることで、宴席に華やかさを醸し出している。 ○後進の育成・業界への貢献 さわらび学園という県の児童自立支援施設で学園生と中華料理を作り、それを一緒に食べ、食後にはソフトボールを一緒にするボランティア活動に取り組み、中華料理の良さを伝えるだけでなく、地域にも貢献している。 宮城調理製菓専門学校で講師を務め、テーマ料理の調理時のポイントを示しながら、材料を切るところから完成までの一連のレシピを指導している。	