

# 令和4年度宮城県卓越技能者（宮城の名工）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
1	刀剣研磨業	みうら ひろたか 三浦 弘貴 男・49歳 気仙沼市	10	御刀研磨処 三浦 〒988-0306 気仙沼市本吉町大櫛20-3 0226-42-2705	<p>○技能の概要 刀剣研磨業として、刀剣の刀身の部分を適切な砥石・技法で研ぐことにより、美術品としてより美しい状態に仕上げることや、昔の刀剣を修復し、状態を良好に保つことで、文化財としての刀を後世に残していく等の役割を担っている。刀身を美しく見せることが腕の見せ所となり、特に帽子と呼ばれる刀の先端の部位の波模様の美しさは、最も腕の差が出る要素であり、氏の研磨した刀剣の帽子の美しさは、業界内でも高い評価を得ている。 公益財団法人日本美術刀剣保存協会主催の、現代刀職展研磨の部において、県内初となる最高賞の「寒山賞」を受賞している。</p> <p>○後進の育成・業界への貢献 登米懐古館では、刀剣の手入れ・展示・相談会及び勉強会の開催を行い、鹽竈神社博物館の正月展示では展示及び解説を担当するなど、刀剣文化の普及に尽力している。</p>
2	建築とび工	ふくだ ちゅういち 福田 忠一 男・53歳 色麻町	34	サイト工業株式会社 〒984-0015 仙台市若林区卸町2丁目6-11 022-355-8123	<p>○技能の概要 職長として作業時間の大幅な短縮、作業工数の削減を目的とした大組み・大払い工法を積極的に取り入れ、効率的かつ安全な作業の推進に取り組んでいる。その工法の中でも大組み・大払いは、あらかじめ組んでおいた足場をクレーンで吊り上げ・吊り下げをして、組み立てや解体を行う工法で、行うにはクレーン操縦者との連携が必要不可欠であるため、職長の適切な指示が必要になる。その中でも最も困難な作業は、吊り荷を操作するクレーンオペレーターと、誘導する職長がお互いを目視できない状況下での作業で、お互いが無線を使用し、音声で確認しながら慎重かつ繊細な作業を要求されるが、氏はこの作業が可能な数少ない職人の一人である。</p> <p>○後進の育成・業界への貢献 勤務先の社員及び協力会社職人に対し、月に一度基幹技能者・1級とび技能士検定合格の為の指導教育を行い、多数の合格者を輩出している。1級技能士の指導では、会社の資材置き場で実際に家を建てる作業を通して、実技試験合格に必要な技術を後進に伝えている。</p>
3	左官	すずき あきひろ 鈴木 明宏 男・47歳 仙台市若林区	28	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	<p>○技能の概要 仕事の内容や日々変化する現場の状況、作業員ひとりひとりの能力とそれぞれの役割を的確に掌握する力に優れ、その上で作業手順の無駄を見極め、効率的且つ仕上げ精度にこだわった仕事を行う。氏が得意とする仕上げの塗作業は、ミリ単位の調整が必要で、高度な技術を必要とする。その技能の高さから、大規模な現場で職長会の副長を務めるなど、他社・他業種職人からも厚い信頼を得ている。</p> <p>○後進の育成・業界への貢献 社内では、毎年新入社員の現場教育を担当し、これまでの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ている。 仙台市発注の現場において、仙台市長表彰を受賞する活躍をみせるなど、地域の建築業界に多大な貢献をしている。</p>
4	建築塗装工	ささき ゆうじ 佐々木 裕治 男・62歳 大崎市	42	グラデーションプロ株式会社 〒989-6141 大崎市古川南新町7番46号 0229-25-7650	<p>○技能の概要 開発した独自の技法「塗装用ローラー及びそれを用いた塗装面の形成方法」で特許を取得した。一般的に建物の塗り替えを行う場合、新築時に多彩色の外壁材を使用しても、塗り替えは単色でしか行えなかったが、この工法により、新築時の意匠性を再現したり、新築時になかった新たなカラーリングを追加することが可能になった。 特許技術と、塗料メーカーと共同開発した塗料を組み合わせることにより、時間の経過による汚れや老朽化したコンクリート面を新築時の美しい状態に還元し、さらに長期間美しい状態を保持することを可能にした。</p> <p>○後進の育成・業界への貢献 宮城から全国へ自身の特許技術を発信しており、随時各地の職人に指導を行っている。 また、石巻の中央排水ポンプ場の塗装を行うなど、県内の建築産業に多大な貢献をしている。</p>

# 令和4年度宮城県卓越技能者（宮城の名工）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
5	造園師	おじま ひでのり 小島 英則 男・58歳 仙台市若林区	40	小島造園土木 〒984-0833 仙台市若林区飯田字屋敷30 022-289-3044	○技能の概要 造園技能・技術力は業界において高く評価されており、特に庭園の石の配置・構成を決める石組みを得意としている。10～20 t級の大きさの異なる久慈石を組み合わせて、立山連峰に見立てて築き上げた石組みの技術は、宮城県造園建設業協会内で高い評価を得た。 庭の芸術性だけでなく実用性の向上も得意としており、モルタルで基礎地盤を改良し、雨天でも歩きやすくし、手入れがしやすいよう植栽の種類を選定し配置にも気を配るなど、顧客とのコミュニケーションから最適な庭のデザインを考え、提案している。 ○後進の育成・業界への貢献 一般社団法人宮城県造園建設業協会理事補及び若林分会事務局長として活動するほか、主に街路樹・公園樹の剪定講習の講師や農業高校造園科での担い手育成などの後進育成に尽力している。
6	西洋料理調理人	わたなべ ひろゆき 渡邊 浩幸 男・58歳 仙台市青葉区	39	株式会社アイコー 秋保リゾート ホテル クレセント 〒982-0241 仙台市太白区秋保町湯元字 行沢1-2 022-397-3111	○技能の概要 パティシエの経験を活かし、製菓技術を取り入れたコース料理の技能については、業界の第一人者と言われ、古典的なフランス料理を継承しつつ、現代に受け入れられるようなアレンジを加えた新しい西洋料理の開発を行っている。 また職場ではホテルクレセントの総料理長として、地元食材とフランス食材を融合した季節感のあるコース料理を構築し、幅広い年齢層、客層から高い支持を得ている。 ○後進の育成・業界への貢献 仙台YMCA国際ホテル専門学校では外部講師としてホテルマンを目指す生徒に料理の知識やサーブについて指導し、宮城調理師専門学校では西洋料理の講義を行う等、後進の技術指導育成に貢献している。 秋保温泉組合の秋保温泉料理研究会「森のダイニング」に所属し、講師として食材の調理法や活用法を指導し、生産者や地域住民との交流に貢献した。
7	中華料理調理人	えだ ひでひろ 江田 秀洋 男・54歳 石巻市	35	株式会社 ソーワダイレクト 石巻グランドホテル 〒986-0827 石巻市千石町2-10 0225-93-8111	○技能の概要 上海料理の研究を重ね、伝統料理のほか、現代風にアレンジした料理を提供している。特に魚介料理を得意としており、ホヤ・カキなど県産・石巻産の食材を使用したメニューを考案するなど、地産地消、地域貢献に力を入れている。 職場では石巻グランドホテルの総料理長、中国料理長として、厨房内を指揮し、地元食材を取り入れた和・洋・中の宴会・婚礼メニューを書き、第一線で腕を振るっている。 ○後進の育成・業界への貢献 公益社団法人日本中国料理協会の本部幹事、宮城県支部副支部長として県内外多数の調理師に、料理講習などを先頭に立って行っている。また宮城調理製菓専門学校において外部講師を務めるなど、幅広い知識と優れた技術を活用し、後進の指導育成に尽力している。
8	畳工	こにし よしひこ 小西 良彦 男・63歳 仙台市泉区	39	有限会社コニシ 小西畳工店 〒981-3105 仙台市泉区天神沢1丁目16-51 022-773-5956	○技能の概要 畳業に永年従事し、そのアイデアと優れた技能及び知識は、業界でも屈指と認められており、特に模様や柄の入った畳の縁である紋縁（もんべり）の技能については、業界における第一人者といわれている。紋縁は大紋・中紋・小紋等があり、それぞれに紋の寸法が異なるため、その紋に合わせ作業の工程を確実にを行い、畳を合わせたときに綺麗に紋が出るように仕上げるのは高度な技術が必要となる。また、仏閣等で使用される装飾畳の考案も行っている。 ○後進の育成・業界への貢献 宮城県職業能力開発協会で開催している、宮城県内の小学校・中学校において実施しているものづくり教室に指導員として積極的に参加し、畳の魅力を子供たちに伝えている。またコミュニティーセンターのイベントで畳製作体験を実施するなど、畳業界のPRを積極的に行って、日本独自の文化である畳の普及に貢献している。