

令和元年度 宮城県卓越技能者表彰受賞者概要

整理 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	板 金 工	ささき ひろみ 佐々木 弘見 男・62歳 白石市	44	(有) 佐々木板金工業 〒989-0232 白石市福岡長袋字馬場30-3 0224-24-4062	<p>○板金の加工前に行われる採寸作業の技能に、特に秀でている。 板金工は、屋根や外壁に加工した金属製の板を設置する技能士であるが、小規模な建物への施工時には、使用する金属板や加工のデザインの種類、設置の組み合わせ方の判断は、ほとんど施工する板金工にゆだねられるため、採寸作業はその的確判断を左右する最も重要な作業となる。氏は、採寸の正確さはもちろん、採寸した数字だけではなく、建物の特徴や外観により最適な施工を見極める技能に卓越している。</p> <p>○白石市の重要文化財の修繕施工を行った経験もあり、銅板での施工ができる数少ない技能士である。 修繕を行った重要文化財は古い建物であるため、板金の加工からオーダーメイドで一から行う必要があった。最近では、既に工場加工されている板金を使用する施工が多いため、板金の加工作業も行うことができる氏のような技能士は貴重である。</p> <p>○大規模な鉄板を少人数で設置できる装置を開発するなど、業界の発展に貢献している。 最大長さ50mの板金を4人で運搬することができるように、鉄板で作ったレールを組み合わせた装置「東北らくちん君」を開発した。全国にもめずらしい装置であるため、全国各地の板金工務店から問合せが殺到しており、貸出の依頼にも快く応じるなど、業界の発展に貢献している。</p> <p>(1級建築板金技能士)</p>
2	タ イ ル 張 工	すずき よしとも 鈴木 義智 男・44歳 仙台市宮城野区	25	鈴義タイル 〒983-0822 仙台市宮城野区燕沢東1丁目13-5 022-252-1229	<p>○積み上げ張り技法を得意としている、数少ない技能士である。 積み上げ張り技法とは、タイルの裏に団子状にしたモルタルを乗せ、貼付させる技法のことであるが、近年では工期の短縮化や工法の簡易化が進んでいるため、60歳以下のタイル張工の中で、この技法を習得している職人は大変貴重である。</p> <p>○タイルの加工技能にも優れ、他の技能士の模範となっている。 床タイル施工において柱の部分をよけて張り付けなければならない場合に、タイルの一部を切り取ったり、穴をくりぬいたりする技能にも卓越している。加工には、ディスクグラインダーと呼ばれる刃が回転する電動カッターを使って、手作業でタイルを少しずつ切り取っていくが、刃を入れる角度や深さを誤るとタイルが割れてしまう可能性があるため、高い技能が必要な作業である。</p> <p>○新たな道具の考案や、後進への指導により、業界の発展に寄与している。 タイル張りのための既製道具が少ない中、タイル加工の際の墨付け道具や、下地を塗布する際の定規などを考案し、他のタイル張工にも惜しみなく教えているほか、後進の指導も熱心に行っており、業界の発展に貢献している。</p> <p>(1級タイル張り技能士)</p>
3	造 園 工 等	さいとう けん 齋藤 健 男・63歳 仙台市泉区	39	(株) 竜門園 〒981-3111 仙台市泉区松森字前沼48-2 022-373-3934	<p>○特に、石組み技能は業界随一である。 氏の石組み技能の高さが特に表れているのが、仙台市若林区にある共同浴場「仙台湯処サンピアの湯」の源泉岩風呂である。通常であれば、設計後に設計に合う石を用意するところ、設計前に伊予石400トンが用意されていたため、氏自らが一つ一つ大きさや輪郭を確認し、石に合わせて設計・施工を行った。岩風呂の縁に組まれた石は、コンクリートによって圧着されているのではなく、氏の設計・施工によって安定して組まれているものであり、造園工の中でも秀逸な技能がなければできない施工例である。</p> <p>○「日本三山寺」の一つである洞雲寺(仙台市泉区)の庭園の大改修を務める。 氏の長きにわたる経験と技能によって、淀んでいて底なし沼であった池の改修を行った。特に、氏の石組み技能を応用させ石を沈めて底を作る方法により、底なしの状態を解消させた施工は、高く評価されている。</p> <p>○後進の育成をとおして、業界の振興にも積極的に貢献している。 社内外問わず後進の育成にも積極的に取り組んでおり、社内では社長である氏自らが若手の指導に携わっているほか、社外では、業界団体で主催する職人向けの講習会等でも講師を務めている。</p> <p>(1級造園技能士)</p>

令和元年度 宮城県卓越技能者表彰受賞者概要

整理 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
4	こけし製造工	はやさか まさひろ 早坂 政弘 男・58歳 仙台市青葉区	42	木目工房 〒989-3212 仙台市青葉区芋沢字沢田下15 090-8783-9105	<p>○特に、ろくろ作業の技能に優れる。 ろくろ作業とは、角材をろくろで回し、ろくろカンナを使って形を削り出していく作業であり、カンナを当てる角度や力の加え方により、削る深さが変わるため、感覚により調整する必要がある。氏は、この作業において、通常のこけしの胴体や頭を削り出す際にはもちろんのこと、湯飲みのような形を削り出す場合など、削る部分が直接見えなくても、力加減や削る音で削り加減を判断し、調整することができる。</p> <p>○松之進系列こけしの製作においては業界の第一線で活躍し、高い評価を受けている。 松之進系列こけしとは、明治時代に佐藤松之進が確立させたこけしの種類で、頭が大きく胴が細いのが特徴のこけしである。各種コンクールでの評価ポイントの一つに、先代が確立させた種類のこけしをいかに忠実に再現するかといった項目もあり、松之進こけしの再現に関しては、早坂氏が現在最も忠実に再現できるとして業界内で高く評価されており、受賞歴も複数有している。</p> <p>○国内外問わず、幅広く自らの技能を伝え、業界の振興や後進の育成に多大なる貢献をしている。 展示会での出展や観光地での実演作業の依頼も積極的に受け入れており、隔週で青葉城本丸会館内で実演作業を行いながら、他のこけし工人と共催でイタリアのこけし展に出展するなど、幅広く業界の振興に寄与している。</p> <p>(技能検定該当職種なし、伝統工芸士(宮城伝統こけし総合部門))</p>
5	杜氏	おのでら くにお 小野寺 邦夫 男・63歳 塩竈市	42	(株)佐浦 〒985-0052 塩竈市本町2-19 022-362-4165	<p>○特に、麴づくりと醪(もろみ)づくりの技能に優れる。 米と麴菌を混ぜ込む作業である麴づくり作業では、その年の米の状態に合わせて、麴菌を混ぜた後の色やにおいの変化などを基に、混ぜ合わせる麴菌の量・蒸気を飛ばす時間・発酵の温度を適確に調整する技能に優れている。また、酵母と米麴と蒸し米を混ぜ合わせ、一定の温度下で発酵させる醪づくり作業は、厳しい温度下で発酵させる必要があるが、氏は温度センサーがなくても経験に基づく技能と感覚により温度調整ができる貴重な杜氏である。</p> <p>○国内外でのコンクールで氏が製造に携わった日本酒が、数々の優秀な賞を受賞している。 氏の高い技能のもとで作られた日本酒は、国内外を問わず、毎年のように優秀な賞を受賞している。特に、日本一の大会である全国新酒鑑評会では、最近に受賞したH30には、香りの華やかさについて高く評価され、857品中、特に素晴らしいと評価された上位32位内に入賞し、金賞を受賞したとの実績を有している。</p> <p>○県内で代表的な蔵本において、どの工程に関しても精通した中心的役割を担っている。 県内で代表的な蔵本において、日本酒づくりのどの工程に関しても精通しており、中心的役割を担っている。その中で、酒造職人15人を束ね指示を出しながら、若手に対しても一人一人の技能が高まるよう直接の指導も積極的に行っており、技能の継承に尽力している。</p> <p>(1級酒造技能士)</p>
6	日本料理調理人	とみなが まさお 富永 正夫 男・71歳 仙台市太白区	54	ホテル佐勤 〒982-0241 仙台市太白区秋保町湯元 022-398-2233	<p>○特に、食材の良さを引き立てる技能に優れている。 長年の経験により、季節やその年の出来栄などによって食材の違いを見極め、最適な火の入れ方や食材の組み合わせを判断し、調理する技能に優れている。</p> <p>○G7仙台財務大臣・中央銀行総裁会議において、取締役調理統括部長として日本料理の調理を担当する。 地元の食材を使用するという国からの提示条件をクリアした上で、各国の大臣の好みも考慮しながらの献立作りは、長年の経験から素材を熟知した氏であるからこそ務められるものであり、業界内外から高い評価を得たとのことである。</p> <p>○これまで100人以上の若手育成に携わったほか、料理長への講習会も開くなど、業界の発展にも寄与している。 例えば、「森のダイニング」は氏の発案で秋保温泉の各宿の料理長を集めて開催している講習会であり、地元の農家の方とも意見交換しながら、献立のレベルアップを図ることができると、業界内で好評を得ているとのことであり、日本料理業界の発展に積極的に貢献している。</p> <p>(調理技能士、日本料理専門調理師)</p>

令和元年度 宮城県卓越技能者表彰受賞者概要

整理 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
7	西洋料理調理人	ふかみ しんや 深見 信也 男・51歳 仙台市泉区	33	(株) シェフ・グループ 〒980-0802 仙台市青葉区二日町6-26 022-261-4570	<p>○特に、火加減を調整する技能に卓越している。 フランス料理で何よりの基本となる火加減を大切にしながら、調理することにこだわりをもっており、伝統を基本としながら、現代人の好みに合わせた一品にすべく、食材の状態や調理方法によって、最適な火の強さや火入れの回数などを見極める技能に卓越している。</p> <p>○伝統的な調理方法を礎としながら、絶えず新しいメニューを考案し、第一線で活躍している。 伝統的なフランス料理の献立を用いながら、食材の組み合わせにこだわりをもって考案している。最近では、食材が育った環境に着目してメニューを考案しているとのことである。</p> <p>○若手料理コンクールの開催の指揮をとったり、技能検定委員を務めるなど、後進の育成にも尽力する。 後進の育成にも尽力しており、業界団体で主催する若手料理コンクール開催のための指揮をとったり、業界団体が行う技能検定委員を務めたりするほか、若手調理師への講習会を開くなど、後進の育成に大変熱心に取り組んでおり、業界の発展への貢献は大きい。</p> <p>(調理技能士, 西洋料理専門調理師)</p>