

# 令和2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	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要
1	機械修理工	さとう しげお 佐藤 重雄 男・71歳 仙台市泉区	三洋テクニクス株式会社 〒983-0036 仙台市宮城野区苦竹 3-1-40 022-232-6811	<p>○建設機械や特殊車両の修理点検技能に優れている。 50年以上にわたってバキュームカー、高所作業車、圧雪車などの建設機械や特殊車両の修理点検作業に従事しており、それらの機械の構造的進化を知っている経験豊富な人材である。特に、油圧空圧制御に豊富な知見を持っており、複雑な構造を持つ海外からの輸入機械などの高難易度の修理が可能である。</p> <p>○現場のニーズに合わせた機械装置の考案・開発技能を有している。 整備技能だけでなく、現場の要望を受け、機械装置を自身で考案・設計製作する技能を有している。ゼネコンからの要望に基づき、ダム建設現場でのコンクリート打設用機械を独自で開発することで、作業効率化と安全性の向上を実現している。当該機械は現在、日本全国の数々のダム建設現場で利用されている。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 現物や図面を見ながら、各機械の構造がどのような意図を持って設計されているのかを考えさせる指導を行っており、初めて見る構造の機械修理にあたる際に、自ら修理方法を考案する能力を向上させている。</p> <p>(1級建設機械整備技能士)</p>
2	表具師	さとう まさよし 佐藤 正義 男・60歳 仙台市泉区	佐藤精美堂表具店 〒980-0004 仙台市青葉区宮町1- 4-2 022-222-4452	<p>○表具の修復技能に卓越しており、重要文化財クラスの表具の修復が可能である。 県内でも数名しかいない文化財の修復が可能な表具師の一人であり、仙台市博物館、宮城県美術館、瑞巖寺など、県内外に所蔵される貴重な作品の修復に数多く携わっている。また、卓越した技能を持つだけでなく、学術的知識に富み、学芸員資格を有する表具師として県内唯一の存在である。</p> <p>○表装展の開催や広報に携わるなど、業界の振興に貢献している。 平成14年より宮城県表具内装業連合会理事を務め、県内における表装展の開催や広報に携わり、技能を披露する機会を設けることで、表具師の技能向上の一端を担っている。平成20年には全国表装展を開催し、また、平成30年には例年仙台市で開催している表具内装展を初めて石巻市で開催するなど、表装美術の地域振興にも努めている。</p> <p>○長年にわたり技能検定員を務め、後進の育成に努めている。 平成14年に技能検定補佐員、平成15年より計11年間にわたり技能検定委員を務め、平成29年、令和元年には首席検定委員を務めるなど、後進の育成に尽力している。また、ものづくりフェスタin宮城への参加や、厚生労働省推進事業「ものづくりマイスター」の認定を受け小学校を訪問し、若い世代への表装美術の興味関心を高めることに努めている。</p> <p>(1級表装技能士)</p>
3	とび工	かとう わたる 加藤 亘 男・46歳 大崎市	株式会社松居組 〒980-0003 仙台市青葉区小田原 6-8-41 022-262-7551	<p>○とび工事各作業において優れた技能を有している。 27年にわたりとび工としての業務に従事し、足場・掘削・山留・コンクート・鉄骨作業など、とび工事各作業において卓越した技能を有している。また、22年間の職長・現場代理人として経験により、優れた施行管理力・折衝力を有している。さらに、各現場において職長会会長を務めており、各職との調和を図りながら高い指導力を発揮している。</p> <p>○幾多の提案・考案により、作業能率の向上を図っている。 元請に対して積極的に進言提言を行っており、土工事におけるICT建設機械の導入や鉄骨工事における吊荷方向制御装置の導入など、県内において前例のない施工方法を提案し、作業能率の向上や省人化による工期短縮を実現している。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 社内の新入社員研修やその他若手社員向け研修など講師を務めており、後進の育成に努めている。自ら培った経験と技能をまとめた指導書は、若手作業員、中堅作業員、職長クラスの作業員など、職階毎に指導項目を細分化しており、非常に丁寧でわかりやすいものとなっている。</p> <p>(1級とび技能士)</p>

# 令和2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	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要
4	型枠大工	<p>しみず ふみと <b>清水 郁人</b> 男・43歳 仙台市青葉区</p>	<p>銅谷建設株式会社 〒980-0011 仙台市青葉区上杉1-17-18 022-262-5568</p>	<p>○曲面・斜面及び異形状のコンクリート躯体の型枠施工技術に卓越している。 マンション、学校、病院などの一般形状の建築物のみならず、曲面・斜面の壁や床に加え、沈殿槽などに見られるすり鉢型形状など異形状のコンクリート躯体の型枠施工技術に優れている。特に、曲面型枠の施工は、始点から型枠を組み立て、型枠のずれが生じないように終点を合わせる高精度の位置出し、建入れを行うことができる。</p> <p>○難易度の高い“化粧打放し”の曲面型枠施工に優れている。 型枠を外した状態のコンクリートが最終仕上となり、一発で完璧な仕上がりが求められる“化粧打放し”の施工技能に優れている。さらに、化粧打放しの曲面型枠施工という、高難易度の型枠施工技術を有している。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 後進の指導を積極的に行っており、自社においては、一緒に施工現場を廻り、実物に触れながら直接指導を行っている。また、月に2回社内勉強会を開催し、若手技能者と共に新たな施工方法を検討し、実践するなど技能の伝承と向上に尽力している。</p> <p>(1級型枠施工技能士)</p>
5	アーク溶接工	<p>とみかわ まもる <b>富川 守</b> 男・42歳 大河原町</p>	<p>東北三和鋼器株式会社 〒989-1606 柴田町船岡字山田1-7 0224-55-2621</p>	<p>○創意工夫を凝らした高度な溶接技能を有する。 自らの位置や姿勢を変えることで溶接物を動かすことなく溶接することができ、溶接箇所が死角に入り見えない場合には、鏡を利用して溶接するなど、高度な溶接技能を有している。この技能により、溶接物を動かすことによる労働災害発生リスクの低減や工数低減などによるコストダウンを実現し、生産効率の向上に貢献している。</p> <p>○県内、全国の技能競技大会にて優秀な成績を収めている。 (社)日本溶接協会宮城県支部主催「宮城県溶接技術競技大会」において、アーク溶接の部で最優秀賞1回(平成15年)、優秀賞2回(平成19、22年)、半自動溶接の部で優良賞1回(平成12年)を受賞した。また、(社)ボイラ・クレーン安全協会主催「ボイラー溶接士溶接技能競技全国大会」において、第5位入賞(平成17年)を果たした。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 社内における後輩社員の指導育成に加え、インターンシップ生の指導などを行っており、指導した後輩・高校生共に、県の溶接技術競技大会で入賞を果たすなど、優れた指導力を有している。また、宮城県高校生溶接技術競技大会のデモンストレーションにて、卓越した溶接技術を披露し、来場者に対して溶接への興味関心を高める事に貢献している。</p> <p>( (一社)日本溶接協会適格性証明書、技能競技大会優秀成績 )</p>

# 令和2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	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要
6	造園師	ちば まさし 千葉 正志 男・68歳 大崎市	千葉造園 〒989-6251 大崎市古川小野字一ノ坪44-250 0229-28-2540	<p>○特に、石組み技能に優れている。 石組み技能及び知見に富んでいる。、県内有数の観光地である石巻市金華山黄金山神社の参道を新設し、旧参道跡を小河川へ改変する工事において、“流れ石組技法”と呼ばれる高度な石組み技法を用いて施工を行った。“流れ石組技法”とは、上流方向に石の角を向け、一部の小石を下流方向に角を向けることで、水流の激しさや岩石の浸食の様など、自然の営みの過程を表現する技法である。</p> <p>○樹木の剪定技能にも優れている。 平成24年の第36回造園感謝祭伊勢奉納行事において、千葉氏が仕立てたのシダレザクラが選出され、伊勢神宮への献木を行った。日本造園組合連合会が主催する造園感謝祭伊勢奉納行事は、年に1回、都道府県や地方ブロック単位で、伊勢神宮に樹木の奉納を行うものであり、千葉氏による献木は、宮城県として1990年以来2度目の奉納である。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 自身の豊富な造園知識と卓越した技能でもって、現場での社員への指導のみならず、(一社)宮城県造園建設業協会の研修会において、率先して後進技能者への指導育成に取り組んでいる。 (1級造園技能士)</p>
7	味噌製造工	たなか かつのり 田中 克典 男・48歳 仙台市宮城野区	仙台味噌醤油株式会社 〒984-0825 仙台市若林区古城1-5-1 022-286-3151	<p>○仙台味噌の伝統製法を継承しつつ、品質や生産能率の向上を実現している。 従来の味噌造りは職人の五感を頼りにしており、技やコツの伝授は、口伝え若しくは目で見て盗むというのが通例であった。田中氏は、温度や時間などの条件を変えて実験を繰り返し、最適な条件を数値化することで、製造方法や衛生管理を含めマニュアル化を図っている。加えて、味噌製造専用機械の開発に携わるなど、高品質且つ安全な味噌造りを高効率で行うことを可能にしている。</p> <p>○県内、全国規模の味噌鑑評会において優秀な成績を納めている。 宮城県味噌醤油工業協同組合主催「本場仙台味噌醤油鑑評会」において、優良技術者として宮城県産業技術総合センター所長賞を過去4回受賞しており、(一社)中央味噌研究所主催の全国味噌鑑評会において、過去4回にわたり優秀技術者表彰を受けている。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 社内勉強会を定期的開催するなど、後進の育成に努めている。中でも月に一度開催される「田中塾」と呼ばれる社内勉強会では、製造現場で実際に現物を見る、触るなどして、若手味噌職人の肌間隔を磨いている。 (1級みそ製造技能士)</p>
8	あめ・キャンデー製造工	たなべ はるみち 田邊 治通 男・68歳 登米市	田辺菓子店 〒987-0702 登米市登米町寺池荒町36 0220-52-2027	<p>○伝統的な飴作りの製法を守り続けている貴重な存在である。 砂糖を使用せず、もち米と大麦のみを使用した、半世紀近くにわたり代々受け継がれてきた伝統的製法により飴の製造を行っている。水あめの製造は、原料の配合割合や仕込み温度、蒸し時間などにより味が大きく左右される。田邊氏はそれらの状態の見極め、調整をする技能に優れている。</p> <p>○登米町名物“太白飴”の伝統製法を守り、その名を広く知らしめている。 もち米と大麦のみを使用して製造した水あめをさらに煮詰め、手で練り混ぜ空気を含ませる事で太白飴が完成する。田邊氏は、水あめを煮詰める際の火加減や加熱時間の見極め、調整技能に優れている。また、太白飴の生地を手で練り混ぜる工程では、熟練された素早い手つきで空気を混ぜ込むことで、生地全体の温度を等しく保ち、均一の食感を作り出すことができる。</p> <p>○若い世代に対して飴作りの魅力を発信している。 県内外から高校生の体験学習や、小中学生の社会科見学の受け入れを行うなど、登米町の郷土菓子である太白飴への関心を高め、飴作りの魅力を肌で感じてもらう取り組みを行っている。 (伝統産業(飴製造))</p>

# 令和2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	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要
9	日本料理調理人	<p>いさわ よしひろ <b>井澤 秀浩</b> 男・59歳 仙台市宮城野区</p>	<p>丸隆六甲容器株式会社 四季の料理 梅田 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町1-7-3 022-239-7050</p>	<p>○特に、湯葉を用いた会席・婚礼料理の調理技能に卓越している。 湯葉料理を取り入れた会席料理・婚礼料理について、宮城県における第一人者であり、一般的に鮮度の良い状態で食されることが多い湯葉を、仕出し料理でも提供可能にするため、煮物や揚物などの加熱調理をした湯葉料理を開発している。また、湯葉の原料には仙台産の大豆“ミヤギシロメ”を使用しており、定期的に産地を訪問して土作りから携わるなど、地産地消に貢献している。</p> <p>○庖丁技術、加工技術に優れている。 庖丁技術に優れており、会席料理や婚礼料理にて多人数分の刺身を造る際には、寸法、角度、分量を全て等しく造り出すことができ、且つその切り口は鮮やかであり、盛り付けは美しい。また、加工技術にも優れており、会席料理や婚礼料理の煮る、焼く、揚げるに代表される昔から伝わる調理技法に湯葉を組み入れ、繊細さの中に味を表現する技能は他の追随を許さない。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 宮城県日本料理技能士会の幹事を務めており、湯葉料理を初めとした日本料理技能の後進への伝授に尽力している。平成27年には、長年にわたる技術研鑽及び後進育成による業界発展に寄与した功績を評価され、日本全職業調理師会会長表彰を受賞している。</p> <p>(調理技能士，日本料理専門調理師)</p>
10	中華料理調理人	<p>すずき かずお <b>鈴木 和雄</b> 男・52歳 名取市</p>	<p>仙台ターミナルビル株式会社 メトロポリタン仙台 〒980-0811 仙台市青葉区中央1-1-1 022-268-2525</p>	<p>○上海料理を得意とし、鍋ふり技術に卓越している。 煮込み料理の技術に長け、砂糖と醤油を焦がすぎりぎりまで熱し、スープを注ぎ入れ魚介や肉を煮込む紅焼（ホンシャオ）と呼ばれる煮込み料理の技能に優れている。中でも、フカヒレの姿煮込みは、気仙沼産の未処理の乾燥フカヒレを使用しており、食材の準備や下処理から妥協を許さず、こだわりを持って精を尽くしている。</p> <p>○後進の育成を通じて業界の振興に貢献している。 同種他種問わず広く調理人に対して技術技法を教え、後進の育成に努めている。また、宮城県内調理師養成施設等で長年にわたり外部講師を務め、中華料理の魅力や食育についても熱心な指導を行っている。</p> <p>○伝統調理法を継承しつつ、変化し続けるニーズへ適応させることに優れている。 健康食への関心が高まっていることを受け、中国の国家資格である中医薬学会栄養薬膳師の資格を会社協力のもとで取得し、薬膳料理の提供を行っている。また、東日本放送にて自身の料理コーナーを持っており、家庭で作れる本格中華料理を実演形式で紹介するなど、世間一般の中華料理への興味関心を高め、中華料理調理人の地位向上にも努めている。</p> <p>(調理技能士，中華料理専門調理師)</p>