

受賞者概要



氏名	年齢 (令和7年11月1日現在)	職種	所属・勤務先
しょうじ まさかつ 庄子 正勝	77歳	建築板金工	株式会社 庄倉工業所 仙台市青葉区八幡六丁目 10-5 022-234-6692
功績詳細： 常に施工道具による作業効率の向上を考え、はぜかけ（金属板の端を互いに噛み合わせて、折り込んで固定する技術）と釘打ちの両方ができるハンマーを考案し、作業効率の向上に寄与した。考案した道具は若手技能士も重宝しており、開発したハンマーは店頭でも販売されている。 宮城県板金工業組合技能士会担当役員を務め、組合員には月に1回程度、社員には毎日現場で教育を行っている。技術面以外にも、心身の指導教育も親身に対応しており、人望は非常に厚い。			

受賞者概要



氏名	年齢 (令和7年11月1日現在)	職種	所属・勤務先
さいとう けん 齋藤 健	69歳	造園師	株式会社 竜門園 仙台市泉区松森字前沼 48-2 022-373-3934
功績詳細： 仙台市の洞雲寺の庭園改修工事では、境内に湧水が流れていたため、その流水を貯留させて、池泉の瀧口から流入させる工法を採用することで、池泉に無電力の水循環機能を持たせた。その結果、池泉等に蛍が生息し始め、ホタルを観る会が開催されるほどに水環境が改善された。 （一社）宮城県造園建設業協会が開催する技能・技術講習会において、石組みや剪定技術等の実技指導を行い、業界の技能・技術の向上に多大な貢献を果たしている。			

受賞者概要



氏名	年齢 (令和 7 年 1 1 月 1 日現在)	職種	所属・勤務先
いしかわ よしひこ 石川 吉彦	8 0 歳	陶磁器製造工	安養寺窯 仙台市宮城野区安養寺一丁目 3 0 番 2 号 0 2 2 - 2 3 3 - 1 0 0 7
功績詳細： 陶磁器の空洞収縮率の活用法における業界第一人者である。 陶磁器の楕円空洞に中指と薬指が入る構造にすることで、握力が弱くても手から抜け落ちないユニバーサルデザインのにのみ(ゆのみ)の開発に成功した。楕円空洞が不均衡であるため、本焼き後の収縮で壊れてしまう課題があったが、形状による収縮の違いを見極めて改良を重ね、9個の部品を貼り合わせる技法によって、課題を解決した。 工房で陶芸教室の講師として技術指導を行い、基礎から専門的理論や実践までを教えている。			

受賞者概要



氏名	年齢 (令和 7 年 1 1 月 1 日現在)	職種	所属・勤務先
ごとう ひでとし 後藤 秀敏	5 7 歳	味ぞ製造工	株式会社 東松島長寿味噌 東松島市大塩字緑ヶ丘 4-5-5 0 2 2 5-8 3-1 5 5 0
功績詳細： 仙台味噌は大豆を長時間蒸熟処理することにより着色が進むため、見た目を重視するパッケージ販売では不利になるが、熱水を散布しながら蒸す工法を導入することで、味噌の色調を明るく、滑らかな組成へと改善し商品価値を向上させた。また、大豆の一部を麴化して配合する手法を改良し、華やかな冴えのある赤色を醸し出すことでも商品価値の向上に寄与した。 仙台味噌醤油鑑評会の審査員として品質評価を行い、参加者の質問への丁寧な回答、改善点等の指導を通して業界全体の品質向上に貢献した。			

受賞者概要



氏名	年齢 (令和 7 年 1 1 月 1 日現在)	職種	所属・勤務先
すがい としひこ 菅井 敏彦	6 7 歳	西洋料理 調理人	仙台国際ホテル株式会社 仙台市青葉区中央四丁目 6 番 1 号 0 2 2 - 2 6 8 - 1 1 1 1
功績詳細： 東北のシティホテルの料理人としては初めて、国内で養殖されているチョウザメの解体からキャビアの摂取、調理までを一貫して行い、自家製キャビアを作成する技能を持っている。このキャビアは塩分濃度を自由に調整できることが特徴で、薄塩仕立てにすることにより魚卵そのものの食感を遺憾なく感じられる。 平成 1 6 年から宮城調理製菓専門学校の非常勤講師を務め、調理士の育成に尽力している。また、毎年、全日本司厨士協会の料理講習会にも携わり後進の指導にも取り組んでいる。			