

受賞者概要

氏名	年齢	職種	所属・勤務先
はねだ みつる 羽田 満	64歳	中華料理調理人	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 022-268-1111

功績詳細：

特に、中国料理調理における「精進もどき料理」の技能に優れており、野菜や穀物を材料として肉や魚の食感、味までも忠実に再現することを可能とした。また、「腌（イエン）」の技法を用いて、日本産食材を中華料理に取り入れた地産地消に積極的に取り組み、日本における中国料理の発展に大きく貢献した。そのほかにも、国家試験である調理技術技能評価試験の地方検定委員を十年に渡り務めるなど、後進の技能向上にも尽力している。

○作業風景写真



○作品写真

<鰻もどきの香り焼き>



<海老もどきの塩味炒め>



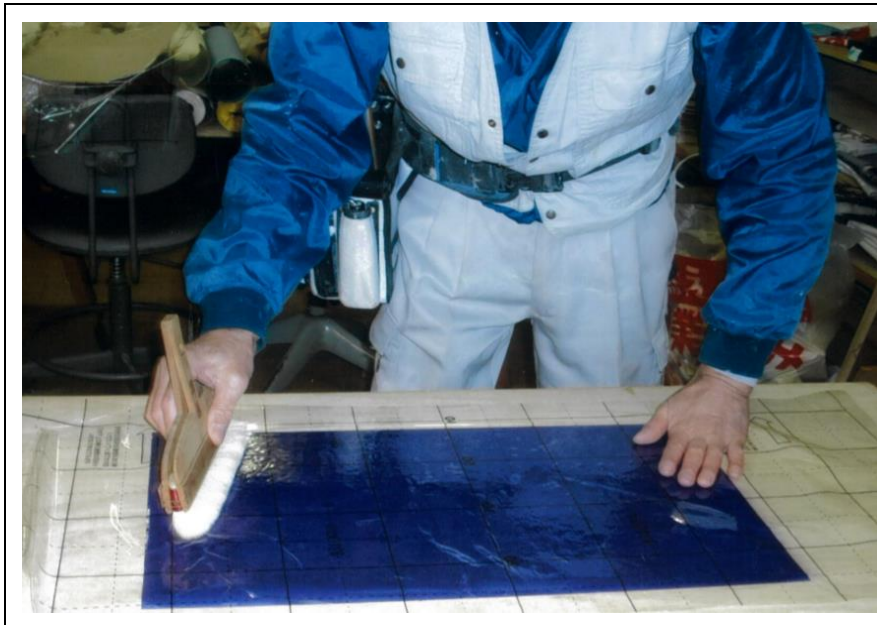
受賞者概要

氏名	年齢	職種	所属・勤務先
すがわら すえじ 菅原 末治	71歳	室内装飾工	菅原内装表具店 仙台市青葉区上愛子字北内41-10 022-391-7677

功績詳細：

室内装飾工としての高い技術力と豊富な知識の保有者として、また、多くの場面での活用が可能な新たな工法を考案し、業界発展に大きく貢献した。平成二年には、第九回全国技能競技大会に出場し、第四位入賞を果たすなど、その技能は高く評価されている。そのほかにも、技能検定委員を長年にわたり務め、また、全技連マイスター、厚生労働省のものづくりマイスターの認定を受けるなど、後進の技能向上にも尽力している。

○作業風景写真



○作品写真

