令和５年度卓越した技能者（現代の名工）被表彰者名簿

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 職種名 | ふりがな  氏　　　　名  （年　齢） | 所　　　属 | 技　能　功　績　の　概　要 |
| 金属製品等・材料試験検査工 | とうじや　しげのり  唐治谷　繁則  （７３歳） | 日本継手株式会社 | 配管継手に関する新規商品開発の評価試験に携わり、評価試験の装置製作や治工具を独自考案し、ガス配管等の実用試験を能率よく行いライフラインに使用される配管の信頼性の確立に大きく寄与した。氏により作られた多くの試験装置は現在も第三者機関の立会試験装置として使用され、社内外の関係者に認知されている。後継育成では当時二名の試験員からのスタートだったが、現在では延五十名近くの試験員を育成した。  また社外講習も積極的に実施し、設備工事会社及びガス事業者への貢献も大である。 |
| 飾り職工 | しのだ　けいぞう  信田　圭造  （８５歳） | 和泉利器製作所 | 包丁業界に六十年以上従事し、特に銘入れの技能に優れている。銘入れとは、一本のタガネで包丁に文字を記すことであり、力の強弱を加減して美しい文字を表現することは難しいが、氏は書道の経験を生かし、筆文字に近い表現ができる。また、高度な技術を要する花押の銘入れも微妙な力加減、指使いで、包丁に彫り込める数少ない職人である。  若手の職人への指導はもちろんのこと、個人で堺刃物資料館を設立し、広く堺刃物の広報に努め、業界の発展に尽力している。 |
| 産業用機械修理工 | てらかみ　けんじ  寺上　謙司  （５７歳） | 株式会社クボタ  堺製造所 臨海工場 | 氏はエンジン製造ラインの保全業務に長年従事しており、豊富な知識と経験、構造に対する深い知見から、要所を的確にとらえ、優れた計測技能、五感により、瞬時に対処し改善できる能力を有しており、設備メーカーでも困難な改善・改良を行う技術・技能を有している。  また、技術・技能だけでなく面倒見の良い人柄と、職場を超えて人をまとめ動かしていく高いリーダーシップを有しており、その貢献度は高く評価されている。 |
| 職種名 | ふりがな  氏　　　　名  （年　齢） | 所　　　属 | 技　能　功　績　の　概　要 |
| 紳士服仕立職 | ひろえ　みつお  廣江　満男  （８９歳） | シマネヤ洋服店 | オーダースーツ製作では、生地を裁断するための型紙は職人の経験と勘で作成していたが、三平方の定理を応用し数値化された採寸を実現した。また、仮縫い時、シワを修正する際にも数学を用いた方法を確立した。このことにより型紙を用いず直接生地を裁断することができ、加えて作業時間が従来の三分の一に短縮され生産性向上が図られた。講習会では講師として若手技術者延べ八十名超に様々な洋服製作技術を指導するとともに、コロナ禍ではライブ配信で講習を行い後進指導に努めた。 |
| 保存食品加工 | やまと　たかし  大和　孝資  （７７歳） | 株式会社JAPAN  大和グループ  （江戸三・大和屋） | 長年にわたり、独自の手法を受け継ぎ、江戸三・大和屋四代目（大和屋　清七）として大和煮（佃煮の別称）を広く認知されるように努め、実演を交じえた特別販売会を行ってきた。また、学校教育現場で生徒が食材を手に取りながら、小・中・高等学校で食育授業を行ってきた。さらに、食品加工業界の組織作りに取り組み、食の安全・安心の重要性を高める講演・執筆活動を行い、食文化及び地場産業向上に寄与している。  今後も唯一無二といわれる一子相伝の手法や動作（五味・五感）を次の代に承継する事にも努めている。 |
| 美容師 | つじ　せつこ  辻󠄀　勢津子  （７４歳） | 株式会社 辻󠄀美容室  ビューティーステーションT'SE | 現役美容師として長年にわたり美容技術の研鑽に努めている。特に花嫁化粧着付は美容師としてヘア・着付・メイク・ネイルという総合的な技能を要し、同人の技能を最大限に発揮している。  また自身の研究団体をはじめ講習会等で講師を務め、後進育成にも熱心に携わり美容業界発展のため貢献し多大なる功績を残している。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 職種名 | ふりがな  氏　　　　名  （年　齢） | 所　　　属 | 技　能　功　績　の　概　要 |
| 中華料理調理人 | きむら　しげひろ  黄村　茂弘  （７７歳） | 株式会社御青四川料理御馥 | 関西における四川料理の第一人者とされ、特に宴席料理に卓越した調理の技能研鑚に励み、四川料理の伝統を軸に旬の素材をふんだんに取り入れた身体に優しい発酵中華、古典四川料理に卓越した技能研究開発に力を注ぎ、ふかひれ、鮑などの海の幸を使った中国宴席料理の開発は高い評価を受けている。  台湾四川料理の調理一筋に従事。中国本土でも最高の宴席料理とされる「満漢全席」を日本において再現し、本格的中国料理の普及に寄与し、後進の指導育成、社会貢献並びに業界の発展に大きく貢献した。 |
| 印判師 | はせがわ　ひろかず  長谷川　博一  （５６歳） | 辻美堂 | 一八歳から現在まで、印章木口彫刻を研鑽。手彫りの際、印面に印章文字を手早くかつ美麗に書き上げる技能に長けており、第二五回全国技能グランプリでは初挑戦にて内閣総理大臣賞を受賞。また業界の展覧会では角印など木口彫刻の他、篆刻においても作品を出展し数多くの作品が表彰を受けている。ものづくり事業においては高い技能と知識を定期的に参加者に披露しており、積極的な啓蒙活動を続けている他、大阪府印章技能士会主催の技術講習会にて年一〇回、後進の指導を積極的に行っている。 |
| 貴金属・宝石・甲・角細工工 | さか　かずや  坂　和也  （６０歳） | 独立行政法人造幣局 | 勲章及び金属工芸品製造の仕上作業に長年従事し、特に糸鋸の引き回し作業、砂ずり作業、ヘラ作業、着色作業において高度で卓越した技能を有している。大勲位菊花章頸飾等の製造に必要とされる精緻かつ繊細で優れた技能を以て、勲章・金属工芸品の製造業務に大きく貢献している。  また、一級貴金属装身具製作技能士としての力量と職業訓練指導員としての指導力を以て部下職員の指導に尽力し、勲章の製造技能が着実に伝承されるように努めている。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 職種名 | ふりがな  氏　　　　名  （年　齢） | 所　　　属 | 技　能　功　績　の　概　要 |
| 微細加工実験工 | はっとり　よしのぶ  服部　吉宣  （６０歳） | 独立行政法人造幣局 | 貨幣の偽造抵抗力の向上に関する研究開発、貨幣製造技術及び勲章製造技術等の一層の高度化、並びに製造工程の効率化に関する研究業務に長年従事し、特にレーザーによる微細加工に関する技能において高度で卓越した技能を有しており、この技術を施した貨幣の製造に大きく貢献している。  また、自らが有する優れた技能と幅広い知識について、部下職員や後輩職員と共に貨幣の偽造抵抗力の向上に関する研究開発に日々取り組む中で、丁寧な指導により着実に技能伝承を行っている。 |