卓　越　し　た　技　能　者

氏　名（年齢）	職　名	団体名・現住所	功　績　の　概　要
新　井　　靖　彦 （　54 歳） 	塗装工	有限会社新井塗装 旭川市	平成６年に家業手伝いで塗装業界に入職以来、多様な現場に対応できる知識と技術を身につけ、１級塗装技能士の資格をはじめ数々の資格を取得した。特に刷毛塗り、ローラー工法に精通し、同一の模様でムラのない塗装を行う技術に極めて優れており、仕上がりの美しさ・耐久性・安全性を十分確保できる施工を確立した。日々研究を重ね、廃液の再利用によるコストの削減をはじめ様々な改善や環境保護にも取り組み、旭川空港ターミナルや旭山動物園東門の建設などに携わった。また、技能検定委員等を長く務め技能検定制度の普及促進に大いに寄与している。 所属企業の代表取締役となった現在も現場に立ち、豊富な経験により培われた技能を生かし、後進技能者の指導を行っている。
五　十　嵐　　竜　夫 （　60 歳） 	鋳物工	いすゞエンジン製造北海道株式会社 苫小牧市	昭和54年いすゞ自動車川崎工場に鋳物工として入社、以降自動車部品製造業務に従事している。平成11年には同社の北海道における鋳造工場の新規立ち上げを担当した。特級鋳造技能士の取得など、鋳造及びダイカストの技能においては、業界における第一人者と言われており、中子工程におけるコスト低減・品質安定と向上を図り、新規鋳造工法の確立に取り組むなど、生産効率の向上に貢献している。 また、職業訓練指導員免許を取得し後進の育成に力を入れるとともに、技能検定委員を務めたほか、ものづくりマイスターとしても活躍、子ども向け鋳物教室を開催した。現在も技能実習生の試験や教育を担当し、全員を検定合格へ導いている。
池　　端　　明 （　68 歳）	その他の建設の職業	エーシーエルム工業株式会社 石狩市	昭和54年より建築設備や冷凍空調設備関係の業務に従事、技能を研鑽し、環境省の「既存インフラを活用した水素供給低コスト化に向けたモデル構築・実証事業」に参画し、道の駅みたら室蘭、室蘭テクノセンターなど室蘭市内の５施設で、エア・ウォーター北海道・産業ガス(株)の協力会社として冷却システムの設計・施工を担当した。また、芽室農業試験場冷却設備工事の設計や北見市公設市場冷凍・冷蔵倉庫の新築現場なども担当している。 １級管工事施工管理技士、１級電気工事施工管理技士などの資格を取得し、卓越した技術により業界の第一人者としてその発展に貢献するとともに、現在も登録基幹技能者講習会の講師を務め数多くの後進技能者を輩出している。
石　割　　昭　浩 （　64 歳） 	内装仕上工	株式会社微光堂 帯広市	昭和52年内装工として入職以来、自身の技術の研鑽に努め、１級表装技能士や職業訓練指導員等の資格を取得した。現場においては、様々な資材を利用する広範囲の技術を持ち、特に化粧フィルム施工について下地処理の精度に左右されない工法で、製品の浮きや膨れなどの弱点を克服し施工性と仕上がりの向上を図った。これらの高い技術力により、職長として大手ゼネコンの現場を数多く手がけ、十勝川温泉のホテルや帯広市民文化ホール、コミュニティセンターなどの施工に携わった。また、平成27年には技能検定委員を務めたほか子ども体験イベントで表装作業を担当するなど、内装業界の振興発展や後進技能者の育成に尽力している。
岩　渕　　秀　勝 （　61 歳） 	一般機械機器修理工	株式会社ダイナックス 苫小牧市	昭和56年に入職以降一貫して生産設備の保全業務に従事し、平成28年には特級機械保全技能士の資格を取得、業務の中心人物としての役割を担っている。自身が持つ豊富な知識・経験を基に、近隣企業との交流や情報交換を行い、予備部品の共有や高効率設備の置換といった難易度の高い業務について後進を補佐しつつ率先して業務を行っている。設備トラブルに対応する改善案の作成や簡素化等の施策に積極的に取り組み、生産性を30%向上、エネルギー使用量の削減にも貢献し、安定生産を維持させている。現在も国内外を問わず現場に赴き、現場の技術員とともに課題を解決することで後進技能者の育成・技能向上にあたっている。
北　　野　　望 （　67 歳） 	調理人 （西洋料理）	株式会社Nabeya 七飯町	平成２年の調理師免許取得以来技術・技能を磨き、地元食材を生かしたメニューの開発に取り組んだ。若手有志とともに冬の大沼を訪れる観光客へのサービスとしてホットスープバーを企画・開催し大好評を得たことで、「はこだてクリスマスファンタジー」を道南の一大イベントへ定着させる礎を築く。また、考案した「道南海産物のドリア」などが勤務したレストランの定番メニューとなるなど、研究と研鑽を積んできた。 後進の育成への貢献も大きく、高等学校の調理科で５年間講師を務めたほか、北海道全調理師会函館支部の講師を現在まで20年間務めている。受賞者が出ることが稀である「全日本司厨士協会総本部　名誉司厨士の証」をはじめ数々の賞を受賞している。
佐　藤　　祐　二 （　79 歳） 	金属製家具 ・建具製造工	有限会社佐藤シャッター工業 中標津町	シャッター業界に携わり44年以上の経験と自己研鑽により、建設業界だけではなく関係業界などからも厚い信頼を得ている技能士である。エンジン溶接機での溶接技術に優れており、電流を調節し溶接棒を溶かしながら接着する流し溶接技法で正確な作業を行い、仕上がりを改善させた。メンテナンス対応の早さと的確な整備により、根室北部消防事務組合の各消防署のシャッター施工管理及び保守点検を担当している。また、シャッター専門技士を数多く育成・輩出し、若手技能者の育成にも尽力している。50歳を過ぎて技能士の資格取得に挑戦する姿は、若手技能者の励みとなっている。79歳となった現在も現役にこだわって常に職人とともに現場に立ち、指導はもとより技術の研鑽にも努めている。
髙　田　　浩　二 （　69 歳） 	配管工	有限会社髙田設備 函館市	昭和48年の入職後、職業訓練指導員、１級配管技能士などの資格を取得し、（有）髙田設備の代表取締役に就任した。大口径の給水用硬質塩化ビニール管の接合方法の改善を行い作業の効率化を図るなど、その技術・技能は業界から高く評価されており、平成５年の北海道南西沖地震の際には、奥尻町に赴き被災した建物の配管修繕に技術・技能を遺憾なく発揮し復旧に貢献した。また、毎年技能向上の講習会で講師として後進技術者の指導に尽力するとともに、平成29年から令和元年までは技能検定委員として技能者育成に貢献した。 経営者となった現在も率先して施工に携わり、従業員の指導を行い安全作業に努めている。

氏　名（年齢）	職　名	団体名・現住所	功　績　の　概　要
永　島　　淳　吾 （　52 歳） 	調理人 （中国料理）	株式会社グランビスタホテル ＆リゾート 札幌グランドホテル 札幌市	昭和63年に中国料理調理人として入職以降、幾多の考案・試作を重ね研鑽を積んだ。特に、龍鬚麺（ロンスーメン）作成は国内屈指の技術で、平成16年には中国料理世界大会で最高賞を受賞し、これをメニューとして提供しお客様からも高い評価を得ている。また、独特のクセを持つニジマスなどの調理では、中国料理特殊の調味料と火加減を操り、芸術的に盛り付けることでホテルの名物料理に仕上げ、中国料理コンクールで金賞を獲得するなど、北海道を代表する中国料理調理人である。 令和６年４月から調理師養成専門学校の非常勤講師となり、後進の育成に取り組むとともに調理技術技能評価試験委員に任命され、調理師の技術技能の向上に大きく貢献している。
野　田　　浩　史 （　55 歳） 	バーテンダー	オーセントホテルズ株式会社 小樽市	30年以上にわたりバーテンダーとして従事、PBO全国カクテルコンペティションアビリティ部門では総合優勝を果たすなど、優れたカクテル制作技術及び創作センスで数々の競技会で優秀な成績を収めた。平成24年からは北海道などから後援を得て、全国カクテルコンクールを主催、バーテンダーの技術向上にとどまらず、道産農作物を使うことでその価値向上にも大きく貢献しているほか、令和５年４月のG７気候・エネルギー環境大臣会合レセプションパーティ等で各国大臣らにオリジナルカクテルを振る舞った。現在は（一社）日本ホテルバーメンズ協会会長として業界の発展に努めるとともに、全国大会で優勝する後進を輩出するなどバーテンダーの育成にも力を注いでいる。
久　松　　寛　知 （　56 歳）	パン・菓子製造工	Ｋコンフェクト株式会社 江別市	平成９年(株)きのとや入社以来菓子製造の業務に従事、特に「手作りの味・品質」を維持しながらの機械製造の技術考案においては業界における第一人者といわれている。中でも「札幌農学校　北海道ミルククッキー」は北海道を代表するお土産菓子としての知名度を確立し、さらに令和６年７月開店の札幌農学校専門店では、開発責任者として新作商品を作り上げた。また、「生ノースマン」、「スノーサンド」などの他社の人気商品の開発にも携わり、農林水産大臣賞をはじめ全国規模での受賞をするなど、北海道の洋菓子業界の発展に大いに貢献している。 現在も新規商品の開発・製造法の確立に尽力する傍ら、若手パティシエを指導・監督し、後進の育成にも寄与している。
毛　利　　雄　治 （　61 歳） 	その他の建設の 職業	東光生コンサービス株式会社 帯広市	昭和62年の入社からコンクリート圧送の業務に従事、技術・技能の習得に努め、１級コンクリート圧送技能士や登録コンクリート圧送基幹技能者の資格を取得した。高い見識と技量を基に、北海道十勝総合振興局発注のペケレベツ川の災害復旧工事や帯広厚生病院の移設新築工事など大型工事に携わり、安全かつ優れた施工により関連業者からも一目置かれた存在である。長年の経験から、実態に応じた施工方法を現場の技術者に提案、調整を図り、適切な指揮・統率を行うことにより、建設工事における施工効率の向上、品質の確保、労働災害の防止に大きく寄与し、次世代の担い手となる技能者・技術者の確保、育成と技能継承に積極的に取り組んでいる。
山　田　　賢　悟 （　61 歳） 	鉄筋工	有限会社エス・ピー・エイチ山田 帯広市	昭和57年入職以来鉄筋工として自己研鑽に励み、中札内村防災倉庫、陸上自衛隊帯広駐屯地、上士幌町役場などの工事に携わってきた。１級鉄筋施工技能士等の資格を取得し、現場で行う鉄筋継手の方法として、環境に配慮した天然ガスを用いて鉄筋を圧接する「エコスピード工法」を道内でいち早く取り入れ、エネルギー使用量の半減や施工性・品質の確保、作業負荷の低減に繋げた。豊富な知識と経験から、平成27年には国土交通大臣顕彰を受賞するなど、北海道を代表する鉄筋施工技能士である。また、首席技能検定委員の経験や、職業訓練指導員の資格を生かし工業高校の講師を務めるなど、後進の育成に尽力しているだけでなく、現在も自身で現場の指揮を執り活躍している。
大　和　　保　仁 （　46 歳） 	給仕従事者 （ソムリエ）	株式会社大和亭 札幌市	平成10年入職以来ソムリエとして従事。合格率が10％前後で道内でもわずか10人が保有する、最高位のソムリエ資格「ソムリエ・エクセレンス」を取得。特に年代物のワインのデキャンタージュ技術に優れており、専門知識や正確な利き酒技能、ホスピタリティマインドとともに顧客の満足度向上に貢献してきた。現在（一社）日本ソムリエ協会の理事として活躍、北海道の食文化と飲料のペアリングをテーマに全国に発信している。また、ワインをおいしく楽しく飲んでもらうことをモットーとし、ソムリエ呼称資格認定試験の実技試験官を務めた経験から、定期的な勉強会などで実践的なトレーニングを行い後進の育成に尽力している。
若　山　　聖　子 （　74 歳） 	他に分類されない 技能工、生産工程 の職業	株式会社昭和冷凍プラント 釧路市	昭和57年の会社創立メンバーの一員であり、現在は代表取締役として活躍している。長年の経験や日々の家事の中のひらめきを基にした幾多の発明・考案によって、農水産物の温度管理、衛生技術を確立、平成30年には第７回ものづくり日本大賞で優秀賞を受賞している。冷凍わかめを蓄冷材として生ウニの出荷輸送に利用する「生鮮物の保存システム及び保存方法」や、独自の断熱技術を施した「冷媒用断熱構造の設置方法と冷媒用多層管」等で特許を取得し、フードロス削減やCO2削減によりSDGｓに繋げられる冷却設備を提供している。また、後進技能者の生産性向上の実現にとどまらず、労働環境の改善や福利厚生の充実にも取り組んでいる。