




卓越した技能者

氏名 (年齢)	職名	団体名・現住所	功績の概要
福井 哲也 (60歳) 	造園工	ブルームグリーン株式会社 北広島市	昭和56年より造園業に従事し、1級土木施工管理技士や1級造園技能士等の資格を取得し、平成18年にはブルームグリーン(株)を設立した。環境に応じた土壌、植物、石材を有効活用し、北海道の自然を強く意識した施工を行っているほか、日本庭園においては、古くからの技能を用いて現代の住宅事情にマッチした斬新で有りながら機能性、デザイン性に優れた心安らぐ空間を提供し、顧客から高い評価を受け、平成25年にはものづくりマイスター(造園)に認定された。札幌造園技術学院の指導員や技能検定補佐員及び技能検定委員を務めたほか、道立高校や専門学校、市民講座の講師を務めるなど造園技術の素晴らしさを伝えている。
本間 勇司 (51歳) 	調理人 (日本料理)	さっぽろ川甚本店 札幌市手稲区	昭和61年より調理の道を志し、平成19年からはさっぽろ川甚本店の料理長を務めている。道内での日本料理技能コンクールで優秀賞、北海道知事賞の受賞にとどまらず、平成23年には全国日本調理技能士連合会、四條司家より「庖匠師範」及び「第五勲位 匠生」の称号を授与されるなど、全国的にも高く評価されている。高校や各講座において道産食材の特長を活かした調理法や出汁の役割や工夫の仕方など調理技術向上の指導のほか、学校給食における日本料理の普及、道産食材を用いた食育活動や日本料理の伝統・作法指導も積極的に行うなど、和食の魅力、日本料理の継承と発展に大きく貢献している。
佐藤 勲 (74歳) 	調理人 (中国料理)	株式会社MISK 中国料理 布袋 札幌市南区	55年の長きにわたり中国料理調理師として従事し、幾多のメニューの考案、調理方法の改善に努め、現在は中国料理店 布袋 を経営し広く道民から親しまれている。特にザンギの調理方法を追求し続け、「布袋のザンギ」は、日本唐揚協会主催の「からあげグランプリ」にて2度金賞を獲得し、雑誌やテレビ番組でもとりあげられ地元のみならず道外の観光客からも大きな支持を得ている。ザンギを「北海道のソウルフード」のひとつに数えられるまでに育て上げ、北海道の飲食産業の振興に大きく貢献してきた。また、後進の指導・育成方法を考案し、低い離職率を維持するなど経営面においても尽力し、74歳の現在も第一線で腕を揮っている。
上野 文一 (54歳) 	給仕従事者 (ソムリエ)	札幌プリンスホテル 札幌市白石区	札幌プリンスホテルの料飲部門支配人であり、正確なさき酒技能、高度なデカンタージュ技術を持つソムリエとして従事している。平成9年に労働大臣認定の料飲サービス士1級合格、その後も研鑽を重ね、「ベネシアドール」の称号、1級レストランサービス技能士、「メートル・アン・シャンパーニュ」など数多くの資格・認定を受けており、北海道のソムリエの第一人者である。全日本最優秀ソムリエコンクールの審査員を務めるほか、令和元年にはG20大阪サミットの首脳夕食会においてサービスを提供するソムリエチームに抜擢されるなど、活躍は道内にとどまらず、全国でも有数のソムリエとして活躍し、TPOに即した最高の食事シーンの演出に努めている。

<p>橋本 和則 (64歳)</p> 	<p>内装仕上工</p>	<p>株式会社ホームインテリア福原 札幌市東区</p>	<p>昭和60年に(株)ホームインテリア福原に内装仕上工として入社し、表装・壁装技術の研鑽を積み、1級表装(壁装)技能士合格ののち、全国技能競技大会において全国表具経師内装組合連合会会長表彰を受賞した。多種多様な素材での施工技術を有し、特に公共施設、産業施設など大規模建築における施工技術に秀で、新たな技法を考案するなど、信頼と評価を受けている。社員の指導育成はもとより、内装仕上工の技能向上を目指し、講習会や指導を積極的に行い、技能検定補佐員及び技能検定委員を務め、技能の伝達、育成を行っているほか、新素材の施工研究など壁装の可能性を追求している。</p>
<p>武田 健一 (63歳)</p> 	<p>一般機械器具 修理工</p>	<p>日本製鉄株式会社 室蘭製鉄所 室蘭市</p>	<p>昭和52年に新日本製鉄(株)室蘭製鉄所に入社後、機械修理工として、44年にわたり機械設備の保全業務に携わり、1級機械保全技能士や1級油圧調整技能士など多くの資格を取得した。加熱炉・圧延設備の保全に関して卓越した技能・知見を有し、高品質な製品の安定供給やコスト削減に寄与している。長年にわたり多くの創意工夫を推進し、平成24年以来多数の「発明改善表彰所長賞」を受賞するとともに、平成28年度に「創意工夫功労者 文部科学大臣表彰」を受賞し業界内屈指の技能と評価されている。工場内の若手社員に対する勉強会の開催など長年培ってきた技能、経験を伝承し、室蘭製鉄所の設備保全体制のレベルアップに貢献している。</p>
<p>柳田 強 (63歳)</p>	<p>配管工</p>	<p>株式会社進興工業 苫小牧市</p>	<p>昭和53年に(株)進興工業に入社後、上下水道、給水、暖房工事などの技術を磨き、現在は上下水道課部長として勤務している。特に給排水装置工事においては熟練した感覚や高い技術を有し、複雑かつ困難な現場でも臨機応変に対応でき、自身の開発した加工機により現場の安全性及び作業効率を向上させている。1級配管技能士のほか、関連資格を多数取得し、平成25年にはものづくりマイスター(配管)として認定された。また、技能検定事前講習指導や自らが指導した後進の社員を技能五輪全国大会3位や技能グランプリ取組賞に導くなど、高い指導力で優秀な技能者の育成に尽力している。</p>
<p>坂 勝 (61歳)</p> 	<p>造園工</p>	<p>有限会社久楽園 函館市</p>	<p>早くから造園を志し、昭和54年に父の経営する(有)久楽園に造園工見習いとして入社し、厳しい指導のもと和風庭園の基礎を習得した。昭和62年には全北海道技能競技大会造園2級組で第一位として確かな実力が認められた。その後1級造園技能士、職業訓練指導員(造園科)、1級造園施工管理技士の資格を取得するなど造園一筋に技能の研鑽に努め、各種樹木の整姿、剪定技術に秀でた才能を発揮している。日本古来からの伝統庭園の作庭技術は、若手技能者に刺激を与えており、技能検定補佐員及び検定委員、平成27年度からは首席検定委員を務めるなど、技能の伝承に寄与するなど高く評価されている。</p>
<p>能登 サカエ (80歳)</p> 	<p>美容師</p>	<p>サカエ美容室 函館市</p>	<p>美容業従事のキャリアは67年にも及び、80歳となった現在も現役の美容師としてサカエ美容室を経営している。かつらの結上げ、花嫁着付、整髪など多方面にわたり第一線で活躍し、特に婚礼着付の技術の高さとセンスは業界の認めるところである。昭和47年にかづら技能士、全国かづら準講師資格を取得。当時においても函館市内で同資格者は数名しかおらず、現在では大変稀少な存在である。また、56年の経営歴の中で、70名以上を越す徒弟を一人前の美容師に育て上げ、組合内の講習会の講師として後進の指導にあたるほか、技術に対するこだわりと研究心は高い評価を得ている。</p>

<p>廣田 友博 (51歳)</p> 	<p>調理人 (中国料理)</p>	<p>中華料理 李太白 函館市</p>	<p>平成2年に調理専門学校を卒業後、中国料理調理師の職に就き、以来、調理技術向上に努め、平成5年度調理師技能コンクール全道大会において銅賞、平成24年には(社)日本中国料理協会より功績賞、平成30年には北海道社会貢献賞、令和元年に同協会より技能功労賞を受賞し、さらに令和2年には中国料理専門調理師として認定されるなど、その技術の高さは全国的に認められている。現在は函館市で中華料理 李太白(りはく)の代表取締役として、地産地消にこだわり、店舗での提供だけでなく料理イベントにも積極的に出店しているほか、市内の学校や一般の方にも幅広く指導・育成している。</p>
<p>山田 一美 (59歳)</p> 	<p>調理人 (日本料理)</p>	<p>株式会社サンフレッシュサービス 函館市</p>	<p>昭和53年に調理師見習いとして従事し、日本料理調理人として職務に精励している。平成6年には第31回北海道調理技能コンクールにおいて「日本調理部門 銅賞」を受賞し、現在は函館市で四季海鮮 旬花の総料理長を務めている。海鮮物の独創的な調理法の確立や近海の水産物と地元野菜の特徴を活かしたメニューの開発、季節に合わせた工夫、美しさだけでなく食しやすいきめ細やかな心遣いなど、業界内で高い評価を得ている。職場で後輩調理師への指導のほか、業界団体の多方面において講習会等の講師として招へいされ、日本料理の普及と発展に尽力している。</p>
<p>會田 豊 (69歳)</p> 	<p>塗装工</p>	<p>株式会社会田塗装工業 旭川市</p>	<p>塗装工として53年の長きにわたり技能の研鑽に努め、職業訓練指導員(塗装科)、1級塗装技能士(建築塗装及び鋼橋塗装作業)、2級土木施工管理技士など多くの資格を取得した。公共事業等の多種多様にわたる現場状況に対応できる知識と技術を身につけ、特に橋梁、タンク等の鋼構造物塗装で卓越した技能を有し、業界及び同業者から高い評価を得ている。現在は、(株)会田塗装工業 代表取締役及び旭川塗装工業協同組合の副理事長を務めている。過去には認定職業訓練校指導員や技能検定員として後進育成に尽力し、自社従業員を全北海道技能競技大会や全国大会に出場させたほか、数多くの1級塗装技能士を育成している。</p>
<p>吉田 悟志 (64歳)</p> 	<p>とび工</p>	<p>有限会社丸吉 吉田組 帯広市</p>	<p>昭和52年に家業である(有)丸吉吉田組に入社、以来一貫して鳶技能の研鑽・向上に努め、1級とび技能士や職業訓練指導員(とび科)、2級建築施工管理技士など数多くの資格を取得した。現在は、同社代表取締役役に就任しているほか、帯広とび土工事業組合の組合長も務め、常に危険と隣り合わせの作業が多い鳶職の現場で創意工夫しながら業務改善・効率化を図り、先頭にたって安全作業の徹底を図っている。技能講習や安全教育において講師を務めるほか、10年以上にわたり技能検定補佐員及び技能検定委員を務め、後進技能者の育成や建設業全般にわたる指導者として貢献している。また、消防出初め式での纏振りなど鳶の文化伝承にも力を注いでいる。</p>

<p>藤井 里美 (72歳)</p> 	<p>サッシ施工</p>	<p>藤井サッシ工業所 音更町</p>	<p>昭和39年から50年以上の長きにわたりサッシ工として技能・技術を学び、昭和53年に藤井サッシ工業所を設立し代表取締役役に就任している。1級サッシ施工技能士・単一バルコニー施工技能士・1級カーテンウォール施工技能士等の資格を取得後もさらに研鑽を重ね、寸法許容精度や取り付け許容差が仕様書でミリ単位の精度を求められるなか、それを超える高い精度での施工を実現し、平成29年には全道でも数少ない、ものづくりマイスター(サッシ施工及びカーテンウォール施工)として認定されている。平成4年以降、技能検定委員及び技能検定補佐員として20年以上務め、若手技能士の育成に多大な貢献をしている。</p>
<p>近内 新治 (72歳)</p> 	<p>大工</p>	<p>近内建設 別海町</p>	<p>58年間の経験を有する現場作業一筋の建築大工である。たゆまぬ努力により技能の研鑽に努め、職業訓練指導員(建築)及び1級建築大工技能士の資格取得後、近内建設を設立した。長年培ってきた経験を活かし、細かな作業の迅速さ、丁寧な施工技術は顧客のニーズに的確に応え、高く評価されている。また、施工主の立場になり長く住める家づくりを早くから取り入れ、室内温度を高める施工技術を駆使することにより住まいの快適さを追求し向上させた。現在も現場に立ち、若手技能者にもものづくりの大切さを指導する機会を大切にしながら、現場管理、施工、アフターフォローまでを自らで行い、地元で大きな信頼を得ている。</p>
<p>小島 勝孝 (59歳)</p> 	<p>サッシ施工</p>	<p>丸二サッシ工業株式会社 釧路市</p>	<p>丸二サッシ工業(株)に昭和58年にサッシ工として入社以来、技能を習得し単一バルコニー施工技能士、1級サッシ及びカーテンウォール施工技能士等の資格を取得し、図面と状況が異なる現場においても正確・安全に作業する卓越した技能を有している。切断加工から溶接固定まで考慮したサッシ建込みセットは同社独自の施工方法で、リフォーム建築時に施工後の形式に合わせる技術は安全性はもとより気密性に富み、道内各地の建築業界から大きな信頼を得ている。現在は同社代表取締役を務める傍ら現場作業にも立ち会っているほか、検定試験の講師を務め数多くの1級サッシ及びガラス施工技能士を輩出する等、後進技能者の育成に貢献している。</p>