






令和6年度 優秀技能者表彰の被表彰者一覧

	職 種 氏 名 (年齢)	従事 年数	住所	所 属	推薦 団体	功 績 の 概 要
1	建築大工 <small>はた のりお</small> 畑 宣雄 (68) 	52年	福井市	畑建築 (福井市)	(一社)福 井県建築 組合連合 会	<p>【技能】伝統的大工技能に卓越し、奈良県薬師寺ほか、大安寺保存修理工事、鯖江市大山御板神社本殿再建工事など、県内外の伝統的歴史文化施設の再建と修復に貢献。特に、切り出された原木を建築物の用途に応じた形状に整える木ごしらえについては、一連の加工作業を、機械を使わず一人で全て手作業にて行う技能を有しており、県内では第一人者といわれている。</p> <p>【後進育成】復元工事等の現場で、県内外の若手大工職人に、大工の伝統技能を教えるなど、高い技術を持つ職人の育成に尽力。また、削ろう会全国大会において、まさかり、ちょうななどの実演を行い、全国の若手大工職人に技術指導を行うなど、後進技術者の指導育成に貢献。</p> <p>【資格・表彰】職業訓練指導員 (H3)、1級建築大工技能士 (H9)、中級日本伝統建築技能者 (H19)、日本建築士会連合会会長表彰(伝統的技能者) (R4)</p>
2	日本料理 調理人 <small>いまだ みちはる</small> 今田 美智治 (67) 	48年	あわら市	(株)清風荘 (あわら市)	(一社)福 井県日本 調理技能 士会	<p>【技能】包丁さばきを得意とし、活鯛の舟盛りでは、1舟に5ミリの厚さで150枚そぎ切りにする正確な技術に定評がある。また、日本料理の命ともいえる出汁を取る技能については、温度帯や時間を研究し素材のポテンシャルを最大限に引き出すなど、業界における第一人者といわれている。</p> <p>【後進育成】小学生対象に調理実習でプロの技を伝授。また、社内若手技能者に料理コンクールの課題を指導し、上位入賞させるなど、熱心に後進育成をしている。</p> <p>【資格・表彰】ふぐ処理登録者(H2)</p>
3	建設・土木 作業員 <small>うえさか てつや</small> 上坂 徹也 (64) 	35年	福井市	上坂建設(株) (福井市)	福井県 蔦土工業 協同組合	<p>【技能】多自然型護岸工事の技術を駆使した一乗谷川河川整備工事では、土木学会デザイン賞最優秀賞を受賞。また、福井豪雨の際は一乗地区の復旧に尽力し、災害対策として、自然と一体となる巨石を使用した堰堤の施工など、自然環境と景観の保護・保全施行技術の改善や工夫に取り組んでおり、その優れた施工技術は建設業界から高い評価を得ている。</p> <p>【後進育成】組合の理事として、技能講習会を開催する等、後進技能者の指導育成に尽力している。</p> <p>【資格・表彰】1級土木施工管理技士(H4)、監理技術者資格者(H9)、福井市技能功労者表彰(H30)</p>

	職 種 氏 名 (年齢)	従事 年数	住所	所 属	推薦 団体	功 績 の 概 要
4	左官 福田 賢治 (60) 	40 年	大野市	福田左官 (大野市)	福井県 左官工業 組合	<p>【技能】土蔵の修復について、小舞から荒壁塗、上塗り仕上げ（漆喰仕上げ）までの幅広い技能を持つ。特に、仕上げ時のひび割れを防ぐためには、荒壁塗の塗厚と土の乾燥具合の見極めを行うことが非常に重要であるが、その技能は県内第一人者である。また、伝統的技能の継承に取り組むほか、「現代しっくい施工インストラクター」の認定を受け、新工法を考案する等、技能の向上にも熱心である。</p> <p>【後進育成】組合主催の技能講習会において、技能者の技術刷新と技能向上に取り組む一方、工業系高校への出前講座や技能検定試験の事前講習会において指導員を務めるなど、熱心に後進を育成している。</p> <p>【資格・表彰】1級左官技能士（H7）、登録左官基幹技能者（H21）、職業訓練指導員（H22）、福井県伝統的民家技能者（R2）、現代しっくい施工インストラクター（R2）</p>
5	西洋料理 調理人 山口 聖一 (59) 	40 年	坂井市	（株）出雲記念 館（福井 市）	（一社）全 日本司厨 士協会北 陸地方福 井県本部	<p>【技能】協会に入会以来40年間、県産ブランド食材を使用した創作料理に積極的に取り組み、婚礼料理から宴会料理、おせち料理など幅広いメニューを提供。また、西洋料理と日本料理の両方に通じる技能を習得し、高い評価を得ている。この長年の功績が認められ、全日本司厨士協会制定アカデミー表彰「銀章」を受賞するなど、西洋料理の発展に大きく寄与。</p> <p>【後進育成】レストランの総料理長として、若手料理人のために様々な講習会を開催。また、「天皇の料理番」秋山徳蔵のメニューを県産ブランド魚などを使用して再現する調理講習会に講師の一人として参加し、専門学校生や県内の料理人に指導を行うなど、後進の指導育成に尽力。</p> <p>【資格・表彰】ふぐ処理免許（H18）、（社）全日本司厨士協会アカデミー表彰銀章（H29）、福井県知事表彰（調理士制度功労者）（R4）、厚生労働大臣表彰（調理師制度功労者）（R5）</p>

	職 種 氏 名 (年齢)	従事 年数	住所	所 属	推薦 団体	功 績 の 概 要
6	金属手仕上 工 <small>さかぐち としひろ</small> 坂口 俊博 (58) 	39年	南条郡南 越前町	(株)アイシン 福井 (越前市)	越前市	<p>【技能】機械加工やヤスリを使った手仕上げでは、驚異的なミクロン精度が出せる仕上げ技能を有している。また、上昇反転装置や高速スパッタ除去装置の考案で2度の文部科学大臣賞を受賞。その他、高精度・高品質の製品を作り出す技能者として厚生労働省より高度熟練技能者の認定を受けるなど、仕上げ技能においては卓越した技能を有している。</p> <p>【後進育成】社内技能訓練所の道場長として、技能グランプリ大会で入賞者を輩出するなど、高い技能を持った人材育成に大きく貢献。また、現在までに約90人の外国人技能実習生の指導・育成にも尽力。</p> <p>【資格・表彰】1級機械組立て仕上げ技能士(H12)、1級機械系保全技能士(H15)、1級金型仕上げ技能士(R2)、1級治工具仕上げ技能士(R4)、文部科学大臣賞(H8、H14)、職業訓練指導員(H13)、厚生労働省高度熟練技能者認定(H20)、福井県職業能力開発協会会長表彰(R3)、</p>
7	電気配線工事 作業 者 <small>いのくち きよひで</small> 井ノ口 清英 (56) 	37年	三方上中 郡若狭町	(株)井ノ口電 気 (三方上中 郡若狭町)	京都府 電気工事 工業組合	<p>【技能】長年培った電気工事士としての優れた技能で一般住宅、工場及び公共施設の電気設備工事を行っており、特に、危険予知活動の実施など、公共施設における安全、効率施工の技能は抜群で、業界においても高く評価されている。</p> <p>【後進育成】若手従業員を育てるため、電気工事士や施工管理技士など必要な資格の取得のための各種講習を実施するなど、従業員教育に尽力。</p> <p>【資格・表彰】第一種電気工事士(H3)、消防設備士乙6(H22)、1級電気工事施工管理技士(H12)、2級管工事施工管理技士(R5)、2級電気通信工事施工管理技士(R6)</p>
8	和生菓子 製造工 <small>やまうち こういち</small> 山内 浩一 (56) 	36年	大野市	奥越菓庵 やまうち (大野市)	福井県 菓子工業 組合	<p>【技能】全国菓子大博覧会では、数種類の油脂を使用した「こぶし」が農林水産大臣賞を受賞する快挙を成し遂げた。また、花鳥風月といった日本の伝統的な風景等を和菓子で表現する上生菓子や工芸菓子の技能に優れており、県内で開催された茶道の全国大会で茶菓子を提供するなど、業界においても高く評価されている。</p> <p>【後進育成】組合の青年部会、技能士会ともに創設メンバーとして会長を歴任し、若手技能者に講習会を開催。また、技能検定試験では、長年技能検定委員を務めるなど、後進の指導育成に積極的に取り組んでいる。</p> <p>【資格・表彰】1級菓子技能士(H13)、職業訓練指導員免許(H20)、第27回全国菓子大博覧会農林水産大臣賞受賞(H29)</p>

	職 種 氏 名 (年齢)	従事 年数	住所	所 属	推 薦 団 体	功 績 の 概 要
9	コーヒー豆 ばい(焙)煎工 にった かずお 新田 和雄 (50) 	21年	敦賀市	(有)新田珈琲 (敦賀市)	敦賀市	<p>【技能】 コーヒーの焙煎、製造や販売工程に長年従事して培った知識、技能を有しており、北陸では唯一の「JCQA 認定コーヒー鑑定士」や、コーヒーの国際鑑定士資格である「Qアラビカグレーダー」を所有。さらに抽出技術において、「SCAJ ジャパンハントドリッップチャンピオンシップ 2023、2024」で2年連続優勝するなど、国内業界においてもトップレベルの技能を有する。また、地元酒店とのコラボレーションにより敦賀の歴史にちなんだコーヒーリキュールの特産品を開発。県外観光客に売り出すなど、地元やコーヒーの魅力を全国に発信。</p> <p>【後進育成】 日本チャンピオンとして、ハントドリッップの講習を全国各地で実施し、約80名が受講。また、JCQA インストラクター講師として、全国の受講生に基礎的なコーヒーの知識と鑑定技術を伝える講習会を開催するなど、後進の指導育成に尽力。</p> <p>【資格・表彰】 J. C. Q. A. 認定コーヒー鑑定士(H27)、Qアラビカグレーダー(R1)、J. C. Q. A. コーヒーインストラクター 3 級トレーナー(R1)、COFFEE COLLECTION 2023 Innovation Category 3 位(R5)、SCAJ ジャパンハントドリッップチャンピオンシップ 優勝(R5) (R6)</p>
10	コーヒー豆 ばい(焙)煎工 にった ちかこ 新田 千香子 (48) 	21年	敦賀市	(有)新田珈琲 (敦賀市)	敦賀市	<p>【技能】 コーヒー風味の判定競技である「SCAJ ジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ 2018」で優勝。その後、日本の代表として出場した世界大会「ワールドカップテイスターズチャンピオンシップ 2019」では、14位という成績を収める。また、ハントドリッップの全国大会でも2度にわたり3位を獲得するなど、国内業界においてもトップレベルの技能を有し、大会においては競技審査員も務める。また、敦賀の名所をモチーフにした味わいの異なるコーヒーバッグを開発。県外観光客に売り出すなど、地元やコーヒーの魅力を全国に発信。</p> <p>【後進育成】 SCAJテクニカルタレント委員として、日本全国で開催されるカップングセミナーでは講師として、後進指導育成に尽力。また、夫婦共に J. C. Q. A. コーヒーインストラクター 3 級トレーナーとして、自店舗やオンラインで初心者向けにコーヒーの基礎的な知識を伝えている。</p> <p>【資格・表彰】 J. C. Q. A. 認定生豆鑑定マスター(H28)、J. C. Q. A. コーヒーインストラクター 3 級トレーナー(R1)、SCAJ ジャパンハントドリッップチャンピオンシップ 3 位(H29)、SCAJ ジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ 優勝(H30)、ワールドカップテイスターズチャンピオンシップ 出場(R1)、SCAJ ジャパンハントドリッップチャンピオンシップ 3 位(R1)</p>

(計10名)