

郡山市技能功労者表彰



郡山市は、昭和63年度から、技能を通じ長年にわたり本市の産業発展に貢献されてきた卓越技能者を表彰しています。

今年度の郡山市技能功労者表彰式は、平成29年11月21日に郡山市役所で行われ、7名の方が技能功労者として、さらに技能グランプリで金賞を受賞した1名の方が郡山市長特別表彰を受賞されました。

受賞者の皆様、おめでとうございます。

郡山市技能功労者 (50音順)



調理人

いがらし
五十嵐

いさお
公さん

長年にわたり日本料理の調理人として従事し、和食の豊富な知識と高い技術を有し、京料理をバックボーンとしている一方で、福島県を中心とした東北ならではの素材の良さを生かした料理を提供するなど、業界の第一線で活躍しています。

また、これまでに弟子が自分の店を構えるなど、多くの料理人を育成し、後進の指導にも尽力しています。



調理人

いとう のりお
伊藤 範夫さん

長年にわたり中国料理の調理人として従事し、中国料理の技能を継承しつつ、洋食、和食の要素を取り入れた斬新な盛り付け、味付け等様々な料理を生み出している一方で、地産地消を重視し、食の大切さを伝えています。

また、公益社団法人日本中国料理協会東北地区本部福島の理事を務めており、青年部において、料理の紹介や意見交換を行うなど、後進の技術指導を行っています。





石工

おおわだ
大和田

しげる
重さん

長年にわたり河川の石積みや宅地の石積み工事に従事し、数多くの現場を手がけています。間知ブロック（コンクリート積みブロック）と間知石（自然石）を組み合わせ、景観を重視した積み方は、卓越した技術を有しています。

石積み技術は、現在の石工工事の中でも特殊な技術で、石の目を見極め、短時間で仕上げる技術は特に優れており、現在、後進にその技術を伝え、継承しています。



左官工

おり かさ とし や
折 笠 俊 哉さん

一級技能士として、左官作業に従事し、漆喰や珪藻土を使う在来工法に、新しく開発された建築材料を使う新建材工法を取り入れるなど、研究と技術の研鑽に精励しています。

塗り壁にパターン（模様）を付ける仕上げ方法を本市にいち早く取り入れ、技術の普及に努めている一方で、郡山高等職業能力開発校の左官タイル科において訓練生に指導をしており、後継者の育成に尽力しています。





調理人

さとうひろみ
佐藤博三さん

長年にわたり日本料理の調理人として従事し、特に桂むきを得意とするなど、優れた包丁技術を有し、食材を生かした地産地消の料理の技術は、業界において高く評価されています。

郡山調理師新生会の副会長として、若い会員の模範として常に技術の伝承と、技術の研鑽に努力し、後継者育成に尽力しています。



鉄筋工

ひらやまいさお
平山勲さん

長年にわたり鉄筋工に従事し、現在も作業現場において、従業員に適切な指示を与え仕事を行っています。鉄筋組立てにあたっては、鉄筋を等間隔に配置し、短時間できれいに鉄筋を結束するなど優れた技能を有しています。

また、福島県鉄筋業協同組合の理事長として、自社を含めた組合に海外からの研修生を積極的に受け入れ、労働力確保、育成に尽力しています。





和服仕立・修理職

わた なべ じん こ
渡 邊 仁 子さん

長年にわたり今泉女子専門学校の和裁の教員として、和裁の指導を行っています。特に着物に関して豊富な知識と技術力を持っており、襷作りにおいては、独自に研究を重ね、早く、美しい仕上がり方法を考案しています。

また、県内の小・中学校生や、小・中・高等学校の家庭科教員を対象にした今泉女子専門学校主催の研修会で講師を務めるなど、その技術を広め、和裁技術の発展及び向上に貢献しています。



郡山市長特別表彰



第29回技能グランプリ 金賞受賞
広告美術（ペイント仕上げ）職種

ふる かわ もとむ
古 川 求 さん



長年にわたり、看板製作業に従事し、塗料の調合、色合せに優れており、文字や図形を描込む高度な技術を有しています。現在、クリエイティブダイワの工場長として、後輩の実技の監督・指導をするほか、一級技能士として製作現場の第一線で活躍しており、若手社員の模範となっています。

5度目の出場となる第29回技能グランプリで見事金賞を受賞し、厚生労働大臣賞に輝いています。