

# 郡山市技能功労者表彰



郡山市は、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26年11月28日に郡山市役所で行われました。6名の皆様が受賞されましたので、ご紹介します。

受賞者の皆様、おめでとうございます。

# 郡山市技能功労者



土木・舗装作業者

折笠 吉信さん



長年にわたり建設業界において、土木工事に携わり、復興公営住宅工事では、電気設備に係る、掘削からハンドホールの設置業務に従事しています。ハンドホールの設置工事では、他に先駆けて移動式クレーンを使用し、運搬、据付け作業能力の向上を実現し、作業効率を飛躍的に向上させました。

また、郡山篤土木建設組合会員として、若手の育成と業界の技能水準の向上に尽力しています。



調理人

齋藤 正大さん



調理人として業界に長きにわたって携わり、和食の研究と技術の研鑽に励んでいます。

食料自給率向上の優れた企業・団体を表彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」においては、3年連続受賞に貢献しています。

また、県立高校の講師として、身近な料理を通して幅広い料理に関心を持ってもらうことで、調理師業界の若手人材の確保に尽力しています。



## 左官工

### 佐藤 浩一さん



長年にわたり左官業に従事し、新しい工法工程の研究と技術の研鑽に努めてきました。店舗の改修工事では、厨房の床勾配モルタルに、強度が強く速乾性のある高強度無収縮速効モルタルを使用することをいち早く取り入れ、工期の短縮、精度の向上に効果をあげています。

また、郡山高等職業能力開発校・左官タイル科の職業訓練指導員として、技能指導の向上に努めており、多くの若手育成に貢献しています。



## 和服仕立・修理職

### 富塚 秋江さん



長年にわたり身につけた理論と実技を活かし、素材によって、また部分によって糸や針用具を使い分け、絶妙な釣り合い感覚を持って、和裁の製作にあたっています。

今泉女子専門学校において、指導法を常に研究し、和裁の指導者として力を発揮しており、多くの卒業生を輩出しています。

また、各種講習会の講師を務め、きもの文化の向上伸展に尽力しています。



## 調理人

### 村上 利男さん

調理業界において、長年の経験を積み、地産地消を取り入れた西洋料理の創意工夫に努めています。郡山の自然の恵みをカレーでPRする「こおりやまグリーンカレー」の企画の段階から参加し、県産の食材を使ったグリーンカレーの開発に尽力しました。

また、技能五輪福島大会の強化委員として、選手に指導を行い、3年連続で銀賞の受賞者を輩出するなど、優れた指導力を発揮しています。



## その他の食料品製造作業者

### 矢吹 当さん

製餡業界において、煉りあんに関する業務に専門的に携わってきました。原料の状態の見極めと長い経験に裏打ちされた技術により、製品の品質を常に安定して提供することができます。

果物風味のものなど、豊富な種類の煉りあんを製造しており、全国的に高い評価を得ています。

また、若手技能者に対して、知識や製造法等を指導しており、後継者の育成に尽力しています。

