

郡山市技能功労者等表彰



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等表彰式は、平成24年11月22日に郡山市労働福祉会館で行われ、5名の方が技能功労者として、さらに技能五輪全国大会で優秀な成績を収めた2名の方が郡山市長特別表彰を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



ガラス施工士

和田 保男さん

建設業界において、48年の長きにわたり住宅及びビルのガラス工事に従事し、特に大板ガラス施工に関する安全で正確な施工技術が高く評価されています。

現在は福島県板硝子商工業組合連合会会長を務め業界発展に貢献しているほか、自身の現場を見学講習会として若手技術者に公開するなど、若手技術者の育成に尽力しています。



理容師

川上 一之さん

県内はもとより各県で開催される講習会や競技大会等に積極的に参加し、各種競技大会で優秀な成績を収めてきました。現在は若手理容師に競技大会への参加を促し、技術習得の研修を行うなど、後進の指導育成に尽力しています。

また、技術のみならず、生活衛生営業経営特別指導員としてサロン経営等においても組合員の相談に応じるなど、理容経営全般において幅広く指導力を発揮しています。





美容師・着付士

大内 正子さん

53年の長きにわたり美容師として従事し、ヘアカラー、カット、パーマはもとより、アップスタイル、文金高島田、着付けなど高度な技術を有している。特に花嫁の着付け・化粧技術には定評があり、各種コンクールでも優秀な成績を残しています。

現在も美容室オスカーにおいて第一線で活躍し、後進の育成にも力を注いでいます。



調理人

太田 忠雄さん

西洋料理業界に長年にわたり従事し、県内外のホテル・レストランにおいて技術の研鑽に精励してきました。その技術は各種コンクールでも認められています。

調理師専門学校の特設講師として後進の指導育成にあたる一方、調理人の技術を広く一般に広めるため開催される氷の彫刻イベントに積極的に参加するなど、西洋料理の普及と業界発展に尽力しています。





調理人

小松本 信一さん

市内事業所において長きにわたり調理師として従事し、特に中国料理に関する卓越した技術を有しています。日本料理や西洋料理を研究し、中国料理に取り入れ開発した新しい料理を会議等で発表するなど、業界の発展に貢献しています。

また、社団法人日本中国料理協会福島県支部長を6年間務めたほか、調理師学校や高等学校での講師を務めるなど、幅広く指導力を発揮しています。



郡山市長特別表彰



第49回技能五輪全国大会 金賞受賞 理容職種

平川 琢朗さん



第48回技能五輪全国大会の敢闘賞受賞に引き続き、第49回同大会で見事金賞を受賞しました。さらに、平成24年2月に沖縄で開催された「OMCアジアカップ」に日本代表として出場し、メンズ・ジュニア部門テクニカルカテゴリーの総合で銅メダル、クリエイティブで銀メダル、クラシックカットで銅メダルを受賞しました。日夜時間を惜しまず努力し身に付けた、幅広く高度な技術は、業界から称賛されており、若手理容師の模範となっています。



第50回技能五輪全国大会 金賞受賞 洋裁職種

小林 冬美さん



高校を卒業後、今泉女子専門学校に入学し、現在、プロフェッショナル科ファッションクリエイトコース4年に在籍しています。ファッションセンスは抜群で、デザインを考え制作し、ファッションショーでは自ら着用してステージに立つ等、学び、研究、発表と充実した学生生活を送っています。

3回目の出場となる第50回技能五輪全国大会で見事金賞を受賞し、来年ドイツで行われる技能五輪国際大会での活躍が期待されます。