

技能奨励者表彰

技能奨励者表彰制度は、地域における技能向上及び技能尊重の気運を高め、技能者の社会的・経済的地位の向上と地域産業の発展に資することを目的としています。優れた技能を有する方に「久留米市技能功労士」「久留米市技能優秀士」「久留米市青年技能優秀士」の称号を贈るものです。

昭和55年からおこなわれ、これまでに功労士346名、優秀士270名、青年技能士54名の方が表彰されました。今回で28回目を迎え、技能功労士10名、技能優秀士9名、青年技能優秀士4名の計23名が表彰され、受賞者は延べ693名となっています。

技能功労士



建具職人 50年
古賀木工所
石橋 泰秀さん
(65歳/江戸屋敷)

建具の伝統技法である「組木障子」を得意とする。切込みを入れた細かい板を、釘を使わずに手作業で組み合わせ、緻密な模様を編み出していく。木の性質を熟知し、精巧な技術を必要とする。カンナやノコギリ、ノミなど必要に応じて道具も自分で作るほどである。

全国建具組合連合会長賞受賞。

技能功労士



配管工 40年
植田管工設備有限公司
内田 締男さん
(59歳/柳川市三橋町)

配置箇所、内容物に応じて適切な材質、工法を選択し、すばやく適切な処置を行う。特に、配管の寸法切りは、永年の経験により組み立て現場で完成させる技法を持っている。

配管工として現場作業に従事する傍ら、後進の指導に力を注ぎ、それぞれ現場の中心となる技術者を多く育成した。また、管工事協同組合が行う研修や講習の講師を務め、これからの技術者の指導育成に貢献している。

技能功労士



和菓子職人 46年
吉金菓子舗
重松 博治さん
(64歳/日吉町)

代表作「いつもじ」は献上菓子としても著名である。中に挟む柚子砂糖は、一年分の柚子を仕入れるなどして、天然の味を守り古い製造法を伝承し、安定した商品作りに工夫を凝らしている。いわゆる「老舗の一品」としてタイヤ最中とともに全国的にも有名である。筑水高校や地場産久留米、城南中学校、諏訪中学校での菓子作り指導、職場体験の受け入れなど、和菓子の普及にも積極的に貢献している。

技能功労士



立石 功さん
(56歳/小頭町)
立石硝子店 37年
板硝子施工士

大板硝子突合せ工法・曲げ硝子施行を得意とする。薄板・厚板に関らず、チケット口や円切断をフリーハンドで難なくこなす高い硝子切断技術を持つ。また、硝子運搬用台付巻上げリフトを独自に考案し、作業効率を上げた。高所作業に必要な技能も習得している。
技術検定に関しても受験を推進し、業界技術者の技術底上げに貢献し、また、硝子工事の安全教育にも力をいれた。

技能功労士



田中 一成さん
(60歳/田主丸町)
造園工 42年
田主丸グリーンセンター

外国種を使った洋風の庭から、石を使った和風の庭まで、建物や施工主の嗜好にあわせた庭の設計・管理ができる優れた技能を持つ。
組合内での講習会の講師として造園の普及及び発展に努め、造園技能検定員として業界の後進の指導・育成に取り組んでいる。市民向けのイベントでこけ玉教室での講師なども務める。

技能功労士



林田 幸安さん
(70歳/田主丸町)
林田筑豊園 52年
造園工

公園や緑地、遊園地などの造園工事における責任者として、また施工計画の作成や現場の工程管理、資材の品質管理、作業の安全管理などを行う造園施工管理技士として活躍してきた。
果樹苗木などの生産にも携わっている。移植などに関しては、風土気候をよく把握し、その後の追肥剪定といった管理も行き届いている。県の苗木生産の発展にも尽力してきた。

技能功労士



平塚 重利さん
(71歳/西町)
建築板金工 55年
平塚板金工業所

神社仏閣や純日本住宅の伝統的な銅版葺きでは、美しさ・精度の高さにおいて評価が高い。特に、「みのこぶき」や「鬼かざり」の製作では古来工法の技術を用い、芸術的にも高い評価を得ている。
久留米市板金工業組合青年部における講習では、経験に基づく技術指導を行うなど後継者の育成にも尽くしている。

技能功労士



ゴム製品製造工 40年
株式会社ムーンスター
藤原 けい子さん
(56歳/西町)

入社以来、一貫して加工業務に従事。加工業務のほとんどの工程を経験しており、卓越した技術と高度な知識を習得している。現在は総掛長として114名の加工人員を束ね、工程管理・納期管理・品質管理・労務管理といった幅広い業務をこなしている。生産比率の高い海外製品の品質向上のため、何度も現地へ足を運び海外作業者の技術向上にも貢献する。

技能功労士



造園工 44年
宮崎造園株式会社
宮崎 靖幸さん
(63歳/荒木町)

石橋文化センターの日本庭園を作庭したことをきっかけに巨石の運搬、配石などの技術を活かした独創的な庭造りを展開。樹医第一人者である山野忠彦氏と共に大宰府の大楠の治療に取り組んだ。また、梅林寺の老松など、銘木の治療にも取り組んできた。県立筑水高校環境緑地科で講師として高校生への指導を行うなど、次世代へ技術の継承に尽力している。

技能功労士



理容師 37年
カットハウスひとし
山田 均さん
(57歳/城島町)

大川木工祭りのヘアショーに出場し、技術デザイン賞を受賞するなど理容業界のPR活動に貢献する。多様化するニーズに対応する高い技術力を持ち、プロの技で固定客をつかむ。現在指導した約20名の理容師のうち7名が独立。今なお毎週、氏の経営するカットハウスで行われる勉強会に数名が参加するなど、後進の指導育成を継続的に続けている。

技能優秀士



左官職 34年
穴見工務店
浅田 幸弘さん
(50歳/合川町)

木造建築に調和した漆喰壁、及び土物壁の仕上げ技術に特に優れている。また、新素材の珪藻土にも優れた技術力で対応し、各メーカーで微妙に違う配合にも適切に対応し、工夫を凝らした施行に取り組んでいる。組合主催の研修会などでは若年技能者指導に取り組み、事業所内でも後輩の指導に努めている。

技能優秀士



ゴム製品製造工 39年
株式会社アサヒコーポレーション
石橋 義男さん
(57歳/みやま市)

入社後、焙造係として安全作業を第一と考え計画必達、不良減少に努める。改善活動に力を発揮し、生産性向上に業績を残した。平成5年には改善活動により社長表彰を受ける。

ロール係工程変更後も職長として焙造グループをまとめ、人材の適材適所を考え、配置、効率アップ、後輩の指導育成に責任を持って当たっている。

技能優秀士



内装壁装士 29年
さかもと内装店
坂本 隆弘さん
(47歳/宮ノ陣町)

長年ビニールクロスが主流であったため下張りの技術が敬遠され、伝承されにくい状態にあったが、グランプリに出場したことによって、和紙など自然素材へ取り組みを進めることができ、現在の仕事にも活かされている。下張りから上張りまで、美しく仕上げる技術は特に優れている。グランプリ出場者の指導を行っている。

全国技能士グランプリ・福岡県代表 (H17年)

技能優秀士



調理師 28年
みずほ庵
津留崎 雅俊さん
(64歳/大善寺町)

実家の酒造会社に入社後、将来のためにうなぎ料理の修業を積み、S54年に酒蔵を改造して「みずほ庵」をオープン。オープン以来の秘伝のタレを守り続け、常連客も多い。陶板焼きはこの辺りでは珍しく定番メニューとなっている。弟子たちへの指導は丁寧で人柄に引かれて長年努める従業員も多い。後継者の指導育成にも貢献している。ふぐ調理の免許も持つ。

技能優秀士



建具製作工 20年
中島建具製作所
中島 弘嗣さん
(41歳/梅満町)

バリアフリーなどの住環境に配慮し、現代の室内空間にマッチした建具製作に優れている。市内の多くの学校・公民館などの公共施設の建設にかかわってきた。また、県内産杉材を使用した家具製作にかかわり木工展示会へ出品できる腕を持つ。後輩にも、伝統の手法を伝えるべく日々努力している。

技能優秀士



和裁士 25年
生津和裁所
生津 春代さん
(43歳/三瀧町)

和服全般の高級品を手がけ、特にコートの仕立てや男袴の腰板作りなどの特殊技法も習得、講習会などでも活躍している。近年では、幼稚園や高齢者への着付けのボランティアや、身障者向けの和装に力を入れ、顧客それぞれの気持ちに配慮しつつ目測で採った寸法で仕立て、着付けまで行っている。技能者の養成を通じて労働福祉の向上、業界の発展に貢献している。

技能優秀士



フラワー装飾師 25年
マルシェ・ドウ・フルール
廣松 克子さん
(55歳/三瀧町)

技能グランプリ2007フラワーアレンジ部門において全国2位。入賞者はほとんどが男性という中での受賞は快挙である。その卓越した技とセンスには定評がある。ベーシックなものからヨーロッパまで幅広く指導。公民館・学校・デイケアなどでの講習会の講師としても活躍している。指導者の育成にも積極的で、多くのコンテスト入賞者を輩出している。

技能優秀士



久留米絣工 31年
松枝哲哉工房
松枝 哲哉さん
(52歳/田主丸町)

第41回日本伝統工芸染織展文化庁長官賞受賞。重要無形文化財久留米絣技術保持者。全国規模の展覧会での受賞歴も多く「久留米絣」という工芸品を広く国内外に広めた功績は大きい。淡藍染の技術を向上させたことでも有名である。工房を開放して県内外の研修生・修業生を受け入れ伝承技術の継承に努めている。地元の小学校での体験授業では、藍の種まきから染色までを子ども達とともにやっている。

技能優秀士



酒類製造工 21年
比翼鶴酒造株式会社
渡邊 伸昭さん
(40歳/城島町)

酒類の製造から出荷までを一連の流れで管理する。伝統的な技術を継承しており、全国清酒鑑評会及び福岡国税局酒類鑑評会の金賞受賞の品を世に送り出した。また、城島蔵開きや県酒造組合タイアップ事業の「お酒の学校」では現地講座の受け入れを担当。広く一般市民の日本酒のイメージアップに貢献している。

青年技能優秀士



パン職人 11年
シエ・サガラ
相良 一公さん
(36歳/田主丸町)

パンのワールドカップ、クープ・デュ・モンド 2008日本代表選考会最終予選出場。

リッチ系生地を使ったパンを得意とする。まず、イメージを作り上げてから、お客さまのニーズに合わせて、材料の選択をしたりする独特の発想でパン作りに取り組んでいる。九州各地から弟子入りを希望する若手職人が多く、指導の際にも「イメージの持ち方を大事に」と伝えている。遠方からの客も多い。

青年技能優秀士



酒類製造工 13年
比翼鶴酒造株式会社
田島 弘士さん
(31歳/八女市)

製造主任として、杜氏の補佐をしながら製造全般、及び蔵内の貯蔵酒の管理を行っている。蔵開きや「お酒の学校」の開催などを現場で支え、日本酒のイメージアップに貢献している。

福岡の米と夢酵母で清酒を作ることがコンセプトで、酵母による微妙な違いをきちんと観るようにしている。自分の技術を磨きながら、学んだ技術を後輩に伝えさらに発展させる努力をしている。

青年技能優秀士



調理師 15年
翠香園ホテル
田中 伸明さん
(34歳/合川新町)

日本料理技能展において、初出場福岡県日本調理技能士会会長賞を受賞。初出場での受賞はほとんどなく、快挙といえる。

野菜のむき物（花鳥風月を題材に切り出す飾り切り）で季節観や美しさを出す技能は高い評価を得ている。魚を下ろす技能も精度が高く優れている。ホテルの料理長の片腕として若い職人たちに調理技法と日本料理の伝統を伝え、信頼も厚い。

青年技能優秀士



表具師 22年
吉田表具店
吉田 昭司さん
(39歳/大石町)

ふすまを張る作業は特に優秀。表と裏の材質の違いによって仕上がりに違いが生じるので、あらかじめためし張りをするなどの工夫を怠らない。額縁加工でも、一枚の半紙が一番引き立つように、縁取りなどで作品が浮き立つ工夫をしている。微妙な作業なので時間がかかる後進の指導も、1人ひとりにじっくりと日本の伝統を引き継いでいくように心がけている。