

# 久留米市技能奨励者表彰

久留米市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機運を醸成し、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に、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。

今回、久留米市技能奨励者として受賞されたのは、技能功労士 11 名、技能優秀士 7 名、青年技能優秀士 2 名の計 20 名の皆さんです。

## 技能功労士



豆腐製造工 40年  
石井豆腐店  
石井 達郎さん  
(66歳/櫛原町)

昔ながらの海水にがりを使った手作り豆腐にこだわっている。海水にがりは加えるタイミングや混ぜ方、にがりの量、そのときの気温や豆乳の温度などのバランスが難しいが、これまで培った高い技術で豆腐作りをしている。新しい大豆やにがり、水、豆腐製造機械についての研究を行い、また、勉強会を開くなどして、後進の育成に取り組んでいる。久留米産、佐賀産の大豆にこだわった豆腐作りを続けている。

## 技能功労士



籃胎漆器・漆塗師 33年  
井上籃胎漆器株式会社  
井上 正道さん  
(58歳/小頭町)

籃胎漆器製作における木地づくり・塗り・研ぎだしを受け継ぎ、伝統の技法に特に優れており「森の名手・名人選定」等、数多くの受賞歴がある。伝統の籃胎漆器はもとより、新和風を目標として新しいデザイン・色合いによる製作を行っている。代表作品として「赤塗り」「錆」「ナチュラル(お箸のシリーズ)」がある。また、新たな取り組みとして、ペン皿・バックなどの文房具や嗜好品の製作にも取り組んでいる。

## 技能功労士



塗装工 33年  
岩橋塗装工業株式会社  
岩橋 栄司さん  
(55歳/津福本町)

建築塗装作業1級技能士。塗装作業全般における、あらゆる技術を習得している。特に、クリアー塗装、アートペン塗装を得意とする。また、新製品などの技術対応にも積極的に努めるとともに、自然塗装・水性塗料等を推奨するなど健康環境に配慮した取り組みを行っている。各種技能検定時の講習において、塗装技術の指導を行うなど、後進の育成にも積極的に取り組んでいる。

## 技能功労士



金属工作機械工 43年  
株式会社ムーンスター  
黒岩 徳助さん  
(59歳/津福今町)

靴のモールド（金型）作成には、二次元の図案から三次元の形状をイメージする能力、及び百分の一ミリ、千分の一ミリの精度で加工を施す技術が必要であるが、この両方において卓越した技能を有しており、さまざまなモールドを制作することができる。また、技術の考案や改善を行い、生産性の向上やコストの削減、作業の省力化においてもCADシステムの導入など、数多くの功績を残している。

## 技能功労士



大工職 41年  
末次工務店  
末次 義光さん  
(57歳/山川町)

木造建築に長年従事し、培った知識、技能は豊富で、機械工作による工法など、合理化が推進されるなか、伝統的な技を堅持し継承に努めており、優秀施行者顕彰（マイスター）等を受賞している。外壁や窓周りからの雨水の侵入に対して、丁寧な二重の安全防水対策工法を生み出し高い評価を受け、また、自然環境に配慮した省エネルギー型住宅のための工法にも取り組んでいる。技能検定試験者の講習会で指導を行うなど後進の指導育成にも取り組んでいる。

## 技能功労士



造園工 42年  
株式会社高嶋造園  
高嶋 幸雄さん  
(61歳/東合川町)

日本庭園全般の技能・技術及び茶庭・つくばい・飛石・犬走り・仕切垣等の技能、枯山水・池泉・庭園瀧口の石組・護岸の石組の技能、平庭における借景・縮景庭園、日本庭園特有の技能に優れている。平成17年度には「福岡アイランド花どんたく」に2作を出展し、金賞・銀賞を受賞している。また、市制100周年やフラワー都市交流会において、百年公園とJR久留米駅に久留米つつじ庭園設営を手掛けている。

## 技能功労士



鍼灸指圧師 34年  
鳥実指圧鍼灸院  
鳥實 専二さん  
(71歳/野中町)

指圧は三か条、垂直・持続的・集中的に押す、を提唱し、施術にあたっての手指の使い方・技術に定評があり、研修会などでの技術指導にあっている。痛みを伴いやすい施術においても、その痛みをあまり感じさせることなく効果を上げる技術も優れている。特に慢性リュウマチの施術や、歩行困難なお年寄りの健康維持と増進のために、高齢者に適した指圧・新旧の新しい施術法を考案しながら施術に取り組んでいる。

## 技能功労士



ミシン工 38年  
株式会社アサヒコーポレーション  
中野 美紀子さん  
(58歳/山川町)

入社以来ミシン工として勤務しており、直線・カーブ等の縫い目は全く蛇行がないなど、その製品の見栄えは素晴らしい。各種ミシンの操作技術が卓越しており第一人者である。縫製工程において品質・規格・生産面に対し、常に問題意識を持ち品質の向上に取り組むとともに、効率化、不良コスト削減に努め、電子ミシン、電門ミシンの多用途化を推進するなど、会社における縫製部門の効率向上にも貢献している。

## 技能功労士



調理師 44年  
西 隆ずし 隆義さん  
(69歳/東町)

鮨職人として長いキャリアを持ち、技術、実力ともに第一人者。作業の迅速性、鮨の姿の美しさ、シャリの味はもとより、葉蘭切りなどの包丁技術も卓越している。自ら考案したアロエ鮨や鱈の白子軍艦巻き、エツの箱すしなど、技術、作業の丁寧さ、細心の心配りなどを表す代表的な仕事である。包丁・調理・酢の配分など、高い技術に裏打ちされた仕事は評判が高い。久留米商業祭での一般参加者のジャンボ巻寿司づくりの指導、老人ホームの慰問の実施など、技術を活かした地域への貢献を行っている。

## 技能功労士



左官職 57年  
株式会社匠技建  
肥山 信幸さん  
(72歳/津福本町)

小舞下地土物壁仕上げ、木権下地漆喰仕上げ、コンクリート下地仕上げの技術を受け継ぎ、得意としている。人工研ぎ出しおよび洗い出し工法を用い、自然石のように仕上げる工法に卓越した技術を持っている。72歳の現在も職長として現場に従事し、新素材（珪藻土など）仕様の塗り壁についても積極的に取り組んでいる。職業訓練指導員として、長年にわたって多数の若年技術者の技術向上にも努めている。

## 技能功労士



造園工 48年  
有限会社春秋園緑地  
二又 秋生さん  
(69歳/田主丸町)

植栽基盤（有効土層）について研究し、造園後の植樹等の維持管理向上に努めている。また、日本庭園の作庭、特に景石・石組等について古代より伝わる技法に取り組み、その技術が特に秀でている。新しい技術で屋上庭園の軽量土壌また、樹木及び地比類に関する選定の研究に取り組み、学校舎屋上などでの施工実績を上げている。コスモス街道（北野）の除草管理、養生などボランティア指導するなど地域貢献している。

## 技能優秀士



菓子製造工 36年  
水月堂堤匠庵  
江頭 昭一さん  
(54歳/天神町)

久留米を代表する和菓子店の代表であり、菓子製造技能の高い技術を持つ。「亀屋延永」の堤巖氏に師事し技術を磨き、和生菓子・干菓子・焼き菓子の菓子製造に精進する。「塩屋の娘」の餡など、春夏秋冬、晴雨など、さまざまな気候において同じ味を維持するために練り方を変えるなど、技術に裏打ちされた丁寧な仕事は高く評価されている。地場産久留米などでの和菓子教室の開催など地域への貢献や、若手の育成にも力を入れている。

## 技能優秀士



理容師 22年  
カットサロンオガタ  
緒方 博信さん  
(40歳/津福本町)

久留米支部の伝統であるアイロンカットを基本とした技術に優れ、ブローカットを得意としている。ブローの線の美しさやカリュウ角と天頂部の線が同じ力強さで表現できる高い技術を持っている。櫛を固定して、はさみを早く動かし、毛の表面をカットしていく技術は非常に高い。頭皮の弱い人でもヘアカラーができるよう、カラー技法の研究に取り組んでいる。老人ホームや病院で無料のカットを行うなど、ボランティア活動や地域への貢献も積極的である。

## 技能優秀士



バーテンダー 27年  
BARムーンシャイナー  
川野 博俊さん  
(49歳/原古賀町)

ウィスキーやブランデーなどに関する豊富な知識を活かしたカクテル作りを得意とし、カクテル技術は全国的にもトップクラスである。特に、「アジサイ」「シュールブラン」は高い評価を得ている。また、生フルーツを使ったカクテルなどは、新鮮な旬の食材にこだわり、ミントなどは家庭菜園にも取り組んでいる。バーテンダー協会久留米支部長として、自ら講師となり、新たなカクテルの普及拡大に熱心で、丁寧な指導で職人の育成に努めている。

## 技能優秀士



木製建具工 22年  
有限会社豊福木工所  
豊福 秀一さん  
(41歳/梅満町)

製作図面のCAD化により、より精密な製品の向上に努めた。建具の軽量化、反り、ねじれの発生しない接着剤の使用、および金具の開発にも努めている。幼稚園等のトイレブースのドアの開閉による指はさみを防止する特殊金具は、技術に裏打ちされた安全で信頼性の高い製品との評価を得ている。毎年4月10日は「よい戸の日」と題して、公共施設や幼稚園などで奉仕活動に率先して参加している。

## 技能優秀士



X線検査・シアロ検査技師 37年  
株式会社ブリチストン久留米工場  
中嶋 隆典さん  
(56歳/大牟田市)

高度な技術が要求されるタイヤ検査員として、入社当初から経験を積んだ第一人者である。他の検査員では見落とししてしまうタイヤ内部の「密度の均一性」や「ゴムの硬度の分布」などによってできる影を見分けることができる。この高い技術が、ブリチストン航空機用タイヤの高い品質を支えてきた。氏の検査で不良品とされたタイヤは不良原因等やその見分け方など、データとして蓄積マニュアル化され、タイヤ検査員の技術向上に寄与している。

## 技能優秀士



調理師 33年  
ハイネスホテル久留米  
古田 亮二さん  
(54歳/筑紫野市)

スピードあるフライパンの使い方、中華の辛さも日本人好みの味付けを研究改善し、受け継いできた。中華料理独自の技法である「むきもの」の調理技術が特に優れており、「むきもの」を活用した繊細で美しい料理の盛り付けの技術は高い評価を得ている。中華料理の中に和食・洋食の食文化を取り入れ、新しい中華料理の創作にも取り組んでいる。平岡調理・製菓専門学校の非常勤講師として後進の指導育成に努めている。

## 技能優秀士



鉄鋼関係技能士 30年  
株式会社東洋硬化  
松本 信作さん  
(55歳/みやま市)

金属表面の研削、研磨加工に長年従事し、その経験から培った知識・技能は非常に優れている。受注に応じた鏡面具合を提供する優れた技術を持つ。その数値に表せない熟練工ならではの技能は機械を用いての測量検査が主流となっている今日において、貴重なものとなっている。また、産業機器軽量化に向けてのアルミ素材の加工の研究開発における中心的役割を担っている。

## 青年技能優秀士



調理人 16年  
ニュープラザホテル久留米  
上田 義勝さん  
(36歳/朝倉市)

若くしてホテルの料理長として活躍している。日本料理の基本である「だし」のとり方に優れた技術を持っている。また、野菜など新鮮さをそのままにすばやく調理して、その食材をうまく生かす技能に優れている。地産地消をテーマに筑後地方でとれた食材をうまく使う新しい料理を考案し、「和風グラタン料理」や田主丸の巨峰を使った料理など高い評価を受けている。

## 青年技能優秀士



表具師 11年  
寺嶋表装店  
寺嶋 行基さん  
(30歳/諏訪野町)

「茶室和紙貼」や「本堂金貼」の技能を得意とする。金貼りは和紙貼りと違い皺が入ると元に戻らないため高い技能を必要とするが、若くしてこの技術を習得。1級技能検定にも通常12年かかるところを6年で取得する。技能グランプリ大会において全国3位に入賞。九州地区から入賞することは極めて珍しく、九州内における氏の技能の高さが評価される。技能グランプリ大会の経験を生かし、若手の指導・育成にも努めている。