

技能優秀士



調理師 31年 割烹匠司

庄司 和久 さん (52歳 東町)

素材を活かした美味しさの工夫がおもしろい

「目で楽しませ、食べて満足させる」というこだわりを持ち、繊細な包丁捌きによる美しく上品な盛り付けは多くの顧客を満足させている。創作的な懐石を得意とし、中でも魚料理は熟練者でないと手がけることのできないフグ料理やハモ料理が評判。ランチタイムでの懐石料理は、素材を活かし、手頃な価格で味わえることで人気が高い。地元旬の食材を取り入れ地産地消にも貢献している。3名の弟子を育て、後進育成にも熱心である。

技能優秀士



籃胎漆器製造工 27年 末吉籃胎漆器製作所

末吉 正季 さん (50歳 原古賀町)

先人から培った工程と技法を大事にしながら、遊び心のあるものづくり

国産の竹を使用して久留米籃胎を製作している数少ない技能者の1人。伝統的な技法を受け継ぎ、竹ひごを編んで下地を作り、漆を塗り、研ぎだすという大きな4つの工程のすべてをこなす。籃胎漆器の技法をベースとした新たな技法にも意欲的に取り組んでおり、塗りで濃淡をつける「紅ほかし」「透きほかし」の技能などを次々に考案してきた。久留米籃胎漆器組合長を8年間務めるなど、同業者の信頼も厚く、時代に伝統を広め継承している。

技能優秀士



左官職 21年 株式会社匠技建

肥山 祐一 さん (40歳 荒木町)

左官という職業を一般に広く知ってもらうことも大切

木造及びコンクリート造建築左官工事全般の技術を身に付けており、コテ磨き・刷毛引き・薄塗りの高い技術が必要とするコンクリート造建築でのモルタル塗り仕上げを得意とする。左官技法の継承に努め、珪藻土及びシラスなどの新素材の活用にも積極的に取り組む。福岡県職業能力開発協会主催の「ピカピカだんご作り教室」では、泥団子に、着色した石灰を塗りビンで磨く工程から仕上げまでを指導し、左官職のアピールにも貢献している。

技能優秀士



理容師 21年 ヘアー&エステヨネクラ

米倉 功一 さん (41歳 白山町)

ファミリーで来店できるようなユニセックス対応の店に

カット、アイロンを得意とし、新しいカットの技法であるスライドカット、ブリックカット、チョップカットをベースに、顧客の多様なニーズに応えることができる。この卓越した技能を駆使し、1000人以上が参加する理美容総合芸術国際選手権九州大会において総合部門優勝を果たす。また、ヘアーカラーを施術する際に、キューティクルを傷めないようにキトサンを薬剤に配合する手法を取り入れた、久留米での先駆者的存在でもある。

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

田川 敏光 さん (58歳 小郡市)

決してお客様に不良品を渡さないという気持ちで

長靴や布靴、ポリウレタン、革靴の製造で、金型に高温の樹脂を射出し、INJ成型ラインから仕上げまで長年従事。中でも特に難しいポリウレタンダイレクト製法において、品質の安定及び改善に寄与してきた熟練工である。仕上げ工程においては、不良品を手触りなどから発見し、不良発生の原因を的確に見つけ、品質の向上に力を尽くしている。現在は仕上げ工程の職長としてリーダーシップを発揮している。

技能優秀士



塗装工 28年 中山塗装店

中山 誠一 さん (46歳 国分町)

ニーズに合わせたいろんな壁色を提供します

塗装関連の多くの免許・資格を取得し、塗装のあらゆる技能に精通。中でも、温度や湿度の影響を受けやすく、調合・仕上げに高度の技術を要する自然塗料・水性塗料の活用にも積極的に取り組み、作業現場の状況に応じた塗りの技術、色出しの技術にも優れている。また、技能検定試験前には自社にて塗装技術の事前講習を行い、作業現場におけるヒューマンエラーや不安全行動の解決方法の普及指導を行うなど、後進の指導育成には率先垂範している。

青年技能優秀士



塗装工 17年 コモダ塗装株式会社

菰田 英典 さん (35歳 大石町)

化粧と一緒に仕上がり面が大事です

現場における塗装部門の職長として指揮監督を行い、平成18年には久留米流水プール改装工事を手がけた。30歳で1級技能士となる。高い技術を要する塗料調色を得意としており、ムラなく均一に塗りつける吹付塗装の技法にも優れ、業界だけでなく施主からも高い評価を得ている。技能向上に意欲的で日々研究に余念がなく、そのひたむきな姿勢は後進への手本として期待、注目されている。

青年技能優秀士



酒類製造工 15年 株式会社社の蔵

村田 匠 さん (38歳 春日市)

嗜好品として必要とされる理由のある酒をつくりたい

製造課長として酒の仕込から製品管理、出荷まで手がけるとともに、応用微生物工学修士として専門知識を兼ね備え、「酒は嗜好品であり食事の脇役」の信念から和洋中に適した酒造りにこだわりを持つ。福岡県酒造組合技術委員として、県が開発した酒造用米を使用した「うまかオリジナル清酒」の開発に携わってきた。また、原料米分析のリーダーとして酒米の分析情報を各蔵元に提供し、日本酒の品質向上に努める酒造りのエキスパートである。