

## 「愛媛マイスター」認定者紹介

3	<p><b>近藤 美喜男</b>          こんどうみきお</p> <p>◇機械検査職種              (機械検査作業)          ◇新居浜市          ◇(株)住友重機テクノフォート</p>	<p>複雑な自動化が要求され、生産量も倍増するプレス機械にあって、その組立手順を考え、安全を考慮し、高度な要求精度に応ずるべく、設計段階から関わり、客先のニーズを考慮し技術力を駆使している。</p> <p>大型プレス(製造プレス)の据付と組立てに特筆すべき技能を有し、国内はもとより旧ソ連・韓国・インドネシア等海外への製品据付と試運転を行い、そのレベルの高さが評価され、平成11年には高度熟練技能者に認定され、<u>同23年には「現代の名工」</u>に選ばれている。</p> <p>また、昭和61年から現在まで、技能検定受験者に対して受験指導を行い、多くの技能士の誕生に尽力している。</p>
4	<p><b>高松 忠利</b>          たかまつただとし</p> <p>◇紳士服製造職種              (紳士服注文製作作業)          ◇松山市          ◇テーラータカマツ</p>	<p>紳士服仕立て職として47年の永きにわたり経験を積み、平成元年に1級技能士の資格を取得、平成6年3月千葉で開催された第13回技能グランプリへ初出場し第5位に入賞、その後第17回技能グランプリまで5年連続高位入賞、第20回技能グランプリで全国第1位金賞を受賞、厚生労働大臣賞を獲得した。その後<u>平成19年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p> <p>また、高知県・香川県紳士服協同組合主催夏期特別講習会や、徳島県洋服技能士会主催夏期特別講習会の講師として裁断・縫製と解説を行っているほか、全国洋服技能士連合会技術アドバイザーを務めており、多方面で活躍している。</p>
6	<p><b>中野 力</b>          なかのつとむ</p> <p>◇仕上げ職種              (機械組立て仕上げ作業)          ◇新居浜市          ◇おべ工業(株)</p>	<p>現在まで41年間にわたり、各種クレーン組立て作業に従事し、その卓越した技能により、各種荷役機械の駆動部の組立てを短期間で組み上げるほか、稼動設備診断の正確さ、改修方法の作成においては高い評価を得ている。</p> <p>また、業界においては新入社員研修の講師を務めるほか、平成4年度には台湾において機械組立て仕上げの指導員を務める等、後進の指導に尽くしている。</p>
7	<p><b>曾我部 るみ</b>          そがべるみ</p> <p>◇和裁職種              (和服製作作業)          ◇今治市          ◇(株)健勝苑京都きもの教室              東予教室</p>	<p>28歳で通産省職業和裁検定1級を取得、30歳で労働省和裁技能検定1級を取得、同年第9回技能グランプリで第3位入賞など、若くして和裁の技能は全国トップレベルと認められた。</p> <p>ほかにも、教員免許、着装指導員資格証も取得し、後進のための勉強会を毎年開催した結果、指導を受けた3名が技能グランプリで入賞するなど、業界全体の技能向上に積極的に取り組んでいる。</p>
8	<p><b>前田 清幸</b>          まえだきよゆき</p> <p>◇建具製作職種              (建具製作作業)          ◇松山市          ◇もく工芸</p>	<p>注文に応じて製作する室内家具は顧客から高い評価を得ているが、一方では、芸術性の高い木工芸品の製作にも秀でており、個展を開くなどして積極的に新境地を開拓している。</p> <p>また、技能グランプリにも平成13、14年度と出場し、それぞれ第2位、第3位に入賞するなど、その技能は全国レベルで高く評価されている。</p> <p><u>平成30年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p>
9	<p><b>相原 誠則</b>          あいばらしげのり</p> <p>◇石材施工職種              (石材加工作業)          ◇松山市          ◇相原石材彫刻店</p>	<p>墓石などの一般の石材加工はもちろん、芸術分野となる石仏、句碑など手作業でのモニュメント製作も数多く手掛け、その高い技能により愛媛県美術会評議委員、審査委員としても活躍している。</p> <p>愛媛県武道館の外壁石積み工事、愛媛大学農学部にある愛媛県農業先駆者の碑など数多くの作品は、機械加工にはない手作りの温かみがある。</p>

12	<p style="text-align: center;"><b>ひのとしあき 日野敏明</b></p> <p>◇建設機械整備職種 (建設機械整備作業) ◇伊予市 ◇四国建設機械販売(株)</p>	<p>建設機械整備において最も重要なことは、機械の構造及び機能を理解することであり、日々進化する機械と技術に素早く対応する必要があるが、いち早く最新の情報を仕入れ、その技術を習得し、同僚・後輩技能者に必要レベルに応じて技術指導を行っている。</p> <p>現在では、車両系建設機械の講習実施団体が主催する研修会等においても講師を要請されるなど、まさに業界の第一人者である。</p>
14	<p style="text-align: center;"><b>ともちかやすし 友近安</b></p> <p>◇配管職種 (建築配管作業) ◇松山市 ◇(株)友近工務店</p>	<p>配管工事には、給排水、冷暖房、等様々な種類があるが、いずれも設備の大部分が地中や壁中に隠れるため、その技能は目立ち難いが、これらにミスがあれば、たちまち建築物は機能しなくなる。求められる設計能力、施工能力、チェック能力、これら全てに卓越した技能を有している。</p> <p>関連する様々な技術・技能に係る資格を積極的に取得するなど、その道の第一人者である。</p>
16	<p style="text-align: center;"><b>つるいぶゆき 鶴居修至</b></p> <p>◇内装仕上げ職種 (プラスチック系床仕上げ作業) ◇伊予郡砥部町 ◇(株)公益商会</p>	<p>内装仕上げは、建物の室内の快適な居住空間をつくる最終仕上げの工程であり、建物の出来ばえを大きく左右する重要な役割を持つが、氏は、壁際、柱、出入口等の形状が複雑な場所においても、生地を無駄にせず裁断し、手早くかつ美しく施工する技能に特に秀でている。</p> <p>技能グランプリでは、カーペット系床仕上げ第2位、プラスチック系床仕上げ第3位に入賞しており、技能の優秀性は全国的にも高く評価されている。</p>
17	<p style="text-align: center;"><b>まつぎしょうじ 松木昭治</b></p> <p>◇機械加工職種 (普通旋盤作業) ◇新居浜市 ◇住友重機械エンジニアリングサービス(株)</p>	<p>クレーン等の運搬荷役機械の設計、製造、メンテナンスを行う事業所で、製品製造に係る大型工作機械のオペレータに従事している。</p> <p>クレーン設備の大型化が進み、従来の工作機械での加工が困難となる中、これに対応した加工設備を開発し、大型クレーン製作能力を飛躍的に向上させた。</p> <p>また、加工に係る道具の改良や加工方法の改善を行うなど、高度な知識と卓越した技能は、取引先や関係業界からも高く評価されている。</p>
18	<p style="text-align: center;"><b>いづみやさとる 泉宮覚</b></p> <p>◇機械保全職種 (機械保全作業) ◇四国中央市 ◇ダイオーメンテナンス(株)</p>	<p>製紙関係のロール(加熱・圧延加工機械)をはじめ、パルプ製造設備、発電動力設備など、多くの特殊機器の整備を手掛けている。</p> <p>特にベアリングに関する技能に秀で、油圧機構(油量で稼動するジャッキ)、ハメアイ(軸と穴の勘合)、締め代(遊び)等に関する知識・技能は専門メーカーレベルにある。</p> <p>これを活かして、製紙設備だけでなく、タービンや特殊高圧ポンプ等のメンテナンス・オーバーホールの第一人者として活躍し、その理論と実践に裏づけされた技能は、高い評価と信頼を得ている。</p>
20	<p style="text-align: center;"><b>としのよしき 俊野清</b></p> <p>◇表装職種 (表具作業) ◇松山市 ◇俊野表具店</p>	<p>家業である表装に従事し、掛軸、襖、屏風、クロス貼り、障子張替え等、表具内装技能を長年にわたり研鑽している。</p> <p>書画の表装においては、作成時の気温気候等を考慮し、生きた紙使いにより作品を仕上る技能は、専門家から高く評価され、著名な書画家の表装を数多く手掛けている。</p> <p>職業能力開発促進大会における作品展に昭和60年から現在まで欠かさず出品しており、技能向上に取り組む意欲と姿勢は特筆に値する。</p>
22	<p style="text-align: center;"><b>たかはしよし 高橋剛</b></p> <p>◇機械加工職種 (フライス盤作業) ◇西条市 ◇ハリソン東芝 ライティング(株)</p>	<p>コンピュータ制御が主流となっている現在においても、汎用性のある加工機械を手足のように使いこなし、1,000分の2ミリ精度の加工を行うなど、高い精度を要する精密機械部品加工に優れた技能を有し、高度な知識と技能は関係業界からも高く評価されている。</p> <p>後進の指導にも積極的であり、高校生ものづくりコンテスト全国大会で本県代表選手を連続入賞に導くなど、その指導力も高く評価されている。</p>

23	<p style="text-align: center;">たなか きよし <b>田中 喜与志</b></p> <p>◇電子機器組立て職種 (電子機器組立て作業) ◇西条市 ◇(株)コスにじゅういち</p>	<p>電子機器組立ての高い技術と豊富な知識を活かして、半導体製造部門においても長年活躍し、検査現場での不良箇所を発見する電子回路設計の優れた技術は、高い評価を得ている。</p> <p>また、高校生を対象とした技能検定講習にも精力的に取り組み、若年技能者の輩出にも貢献している。</p>
24	<p style="text-align: center;">さとう さとる <b>佐田 悟</b></p> <p>◇パン製造職種 (パン製造作業) ◇松山市 ◇(株)ウェスタン</p>	<p>自然素材の良さがそのまま表れるフランスパンなどのハード系パン製造を得意とし、本場ドイツから石釜を直輸入し、食する時間にも考慮した上で、水分、塩、バターなどの配合を研究するなど、おいしいパンづくりへのこだわりは、絶えることのない来店者に見て取れる。</p> <p>また、外国での製法をそのまま採用せず日本の風土（気温・湿度）に合わせた、日本人の味覚に合わせた独自の製造技術を確立するなど、技術向上へのひたむきな姿勢は高く評価されている。</p>
25	<p style="text-align: center;">さとう あきひろ <b>佐古 昭浩</b></p> <p>◇内装仕上げ施工職種 (カーポット系床仕上げ工事作業) ◇今治市 ◇内装工事 SAKO</p>	<p>内装業一筋に技術の研鑽を重ね、特にカーポット系床仕上げでは、織物の繋ぎ目の微妙な柄合わせに抜群の技を發揮し、その丹念な仕上げは高い評価を得ている。</p> <p>技能グランプリにおいても、第21回大会において、初出場で第2位、第23回大会で第3位など、その優れた技能は全国的にもトップレベルにある。</p>
26	<p style="text-align: center;">おおの りょうじ <b>大野 良治</b></p> <p>◇塗装職種 (建築塗装作業) ◇松山市 ◇(有)大野塗装店</p>	<p>建築塗装全般に造詣が深く、特にコンクリート構造物の外壁改修について、壁面の劣化状況の診断からクラックへの樹脂注入、補修など、材料から工法に至るまで研究を積み重ね、多数の優れた施工実績を有している。</p> <p>(社)日本塗装工業会の技術委員として、また、職業訓練施設の指導員として、長年にわたり技術の改良、若年技能者の育成に取り組んでいる姿勢は、業界関係者から尊敬を集めている。</p>
28	<p style="text-align: center;">かたおか だだし <b>片岡 ただし</b></p> <p>◇冷凍空気調和機器施工職種 (冷凍空気調和機器施工業) ◇松山市 ◇冷正工業</p>	<p>今まで、44年間にわたり、冷凍空調機器施工業一筋に技能の練磨を重ねている。</p> <p>空調機器の冷媒ガス蒸発を調整する温度調整器周辺の修繕は高い技術が求められ、故障した場合取替対応が一般的であるが、高精度な冷媒銅管の曲げ・溶接仕上げ技術を駆使し、可能な限り修繕で対応できる優れた技能を有している。</p>
29	<p style="text-align: center;">ふじもとだいきち <b>藤本 大吉</b></p> <p>◇調理職種 (日本料理調理作業) ◇松山市 ◇道後プリンスホテル(株)</p>	<p>26歳の若さでホテルの料理長として厨房を預かり、現在も厨房の最高責任者として勤務し続けている。</p> <p>卓越した調理技術をもつ傍ら、常に新しい食材を使った献立を追求するともに、繊細な日本料理にダイナミックさを添える高度な氷彫刻技術をいち早く習得し、新しい日本料理の方向性を提案する姿勢は業界関係者から尊敬を集めている。</p>
31	<p style="text-align: center;">くりはやしもとよし <b>栗林 基喜</b></p> <p>◇菓子製造職種 (洋菓子製造作業) ◇宇和島市 ◇(有)寿提夢</p>	<p>菓子製造職人として研鑽を積み、洋菓子製造技術の第一人者との評価を得ている。愛媛県のどぶろくを使ったほろ酔いプリンや伊予柑等の地元食材を使うなど、日本でのフランス菓子の新たな方向性を提案。</p> <p>製造や販売に和のセンス・技術を取り入れる等、積極的な創作意欲と販路拡大に努めており、高い評価と信頼を得ているほか、愛媛県洋菓子協会長として積極的なイベント開催など、洋菓子業界の発展と地産地消の活動に貢献している。</p>

33	<p style="text-align: center;"><b>ぎのひろゆき 義野寛幸</b></p> <p>◇塗装職種 (建築塗装作業) ◇松山市 ◇ぎの建築塗装商会</p>	<p>塗装業一筋に48年にわたり技術の研鑽に努め、若手技能者の指導を行っている。特に、木目描き塗装、大理石模様吹付け工法等に極めて優秀な技能を有しており、県内外において多くの技術指導を行っている。</p> <p>また、若手技能者が減少するなかで、積極的に技能習得の重要性を訴え、認定職業訓練施設において若年者の指導・育成にあたり、業界の発展に大きく貢献している。</p>
34	<p style="text-align: center;"><b>なかいかずえ 中井一恵</b></p> <p>◇婦人子供服製造職種 (婦人子供注文服製作作業) ◇八幡浜市 ◇自営</p>	<p>認定職業訓練施設において洋裁科の指導員として訓練生の指導にあたり、技能検定委員としても活動。昭和59年の第3回技能グランプリの洋裁職種に県代表として出場し、金メダル(内閣総理大臣賞)を受賞し、技能水準の高さを全国に知らしめた。</p> <p>また、技能検定受検を奨励し、指導者として多くの技能士を誕生させ、特に第21回から第23回まで連続して技能五輪大会の上位入賞者5名を輩出するなど、その指導力には定評がある。</p>
35	<p style="text-align: center;"><b>おざわよしこ 小澤義子</b></p> <p>◇フラワー装飾職種 (フラワー装飾作業) ◇松山市 ◇おざわフラワーデザイン教室 ・フローラルサロン</p>	<p>フラワー装飾一筋に研鑽に励み、本場ヨーロッパのフラワーデザインを学び、確かな技能と時代にあった洗練されたデザインを習得、日本フラワーデザイン展トップデザイナーコンクールへの出品、NFD銀賞を受賞している。</p> <p>また、(社)日本フラワーデザイナー協会名誉本部講師として後進の育成に努め、平成17年に愛媛県フラワー装飾技能士会を設立、副会長として継続して指導している。</p>
36	<p style="text-align: center;"><b>いとうしげる 伊藤茂</b></p> <p>◇ソムリエ職種 ◇松山市 ◇イタリア料理 キャンティ・代表者</p>	<p>四国初のソムリエで(社)日本ソムリエ協会のシニアソムリエの呼称資格を有し、平成3年には第1回カリヨン・アワードコンテストではファイナリストとして入賞したほか、四国で唯一のフランス・シャンバニュ騎士団認定のシュヴァリエ(シャンパンの騎士)に認定されている。料飲サービス業界の発展のため、料飲専門家団体連合会(FBO)認定の唸酒師・焼酎アドバイザー等の多種多様な呼称資格を取得するとともに、プロ・アマの壁を越えてこれらの資格取得を推進し、多数の料飲従業者・経営者等を指導している。</p>
37	<p style="text-align: center;"><b>うえださだじ 上田定治</b></p> <p>◇畳製作職種 (畳製作作業) ◇西予市 ◇(有)上田畠センター</p>	<p>56年にわたる畠工としての実務経験を持ち、手縫い技術はもとより、最新機器での製畠まで幅広い技能を有する。</p> <p>製床の技術も抜群で、その技能水準の高さは大変すばらしく、100年前の板入れ畠の製作等の伝統技能にも精通し、一枚の畠を仕上げるまでの全ての知識と高度な熟練技能を有している。</p> <p>県畠工業組合の理事長として、業界の技能検定制度の普及推進に尽力し、受検者への指導者として次世代の育成に貢献している。</p>
41	<p style="text-align: center;"><b>まつばらひろあき 松原弘明</b></p> <p>◇電気機器組立て職種 ◇松山市 ◇松原電気保安管理事務所 (自営)</p>	<p>電気設備製造メーカーの摂陽明正(株)で電気回路設計から設備の組立てまで一貫した工程を担当し、安全性を最大に確保し、設置場所に応じ顧客のニーズに対して適切に対応できる技能を有する。電気機器組立ての技能検定開始後、即挑戦し、1級技能士を取得。その後は技能検定委員として社内ののみならず、他社企業の受検者対応や事前練習を積極的に行なった。摂陽明正(株)では役員に起用され活躍した後、松原電気保安管理事務所を設立し、電気保安作業に従事する一方、県内の工業高校では、シーケンス制御の講師として各学校に赴いて熱心に指導し、技能検定受検の機運醸成に貢献している。</p>

43	<p style="text-align: center;">なり まつ まさ たか <b>成 松 政 隆</b></p> <p>◇かわらぶき職種 ◇松山市 ◇成松瓦工業(自営)</p>	<p>屋根瓦工事一筋に38年従事し、技能検定1級や瓦屋根工事技士・瓦屋根診断技士を取得し、建設マスターの顕彰を受けている。愛媛県瓦工事業組合の理事長として瓦工事業者の中心となって、伝統的な工法の継承と時代にマッチした施工法の講習会を開催しているほか、平成21年3月には全瓦連技能グランプリを愛媛県武道館で開催し、副競技委員長として活躍するなど、業界全体に技能の研鑽を奨励している。県下の高校への出前授業では、瓦の歴史や建築技術の特性をわかりやすく説明した上で、特産の菊間瓦等を使用し、切断法や瓦ぶきの技を指導し、伝統文化のすばらしさを伝えている。</p>
44	<p style="text-align: center;">よこ い ひで とみ <b>横 井 英 臣</b></p> <p>◇仕上げ職種 (機械組立て仕上げ) ◇新居浜市 ◇住友重機械テクノフォート(株) (勤務)</p>	<p>住友重機械(株)に入社後、一貫して機械組立て仕上げの業務に従事してきた。特に国内製鉄大手各社の圧延・薄板製造ラインの機械の現地組み立て、据付、試運転等に携わり、長期間のものでは1年近くにも及ぶ現場において、リーダーとしてその手腕を発揮し、国内にとどまらず、海外(マレーシア、アメリカ、バーレーン、韓国)でも数多くの実績をあげており、その堅実な仕事ぶりには定評がある。社内で新人教育の実習教官を努めているほか、特級技能士を取得後は技能検定委員として、他社企業も含めた受験者指導に当たっている。定年を迎えた後も、その力量と人柄を買われ、引き続き同じ職場で活躍している。</p>
45	<p style="text-align: center;">ふじ た あつ し <b>藤 田 淳 司</b></p> <p>◇金属熱処理職種 ◇新居浜市 ◇(株)谷口金属熱処理工業所(勤務)</p>	<p>金属熱処理を専門とする会社に就職後、この分野一筋に約30年間従事している。金属熱処理は鉄等の金属部品等に熱を加えて、強度や伸び、粘り等の性質を変えるもので、一般的な理論の知識に加えて、経験に基づく微調整が不可欠であるが、長年に渡る努力により、安定した処理を実現しており、大手の建設機械やその他機械メーカーからの受注を獲得している。また、氏は金属熱処理特級の資格を持つ県内唯一の現役技術者であり、この職種の技能検定実技試験の首席委員として活躍する一方、東予地域の工業高校生のインターン生指導や後進の人材育成にも熱心に取り組んでいる。</p>
46	<p style="text-align: center;">や の あつ み <b>矢 野 厚 美</b></p> <p>◇着付け職種 ◇新居浜市 ◇(有)ビューティーコラボレーション(自営)</p>	<p>美容師として就職した後、ヘアだけにとどまらず、着付けやメイクなど美容に関する幅広い分野で技能の向上に努めてきた。その技能を高く評価され、長年に渡って技能五輪全国大会美容部門の競技委員を務めている。また、後進の指導育成にも努力し、教え子が技能五輪全国大会やネイルの世界規模の大会で優秀な成績を上げている。なお、平成23年に着付けの技能検定1級を取得するなど氏自身の技能向上への意欲は、未だに旺盛であり、今後とも本県美容業界で指導的役割を果たすことが期待される。</p>
47	<p style="text-align: center;">ち ば じゅん いち <b>千 葉 純 一</b></p> <p>◇広告美術仕上げ ◇新居浜市 ◇(有)せとうち広告勤務</p>	<p>コンピュータによる広告デザイン作成が主流の現在において、筆を使った手書きにこだわり、屋外の看板、垂れ幕等の一般的な広告作製のほか、漢字入りTシャツの文字デザインや神社の鳥居の文字書きまで幅広い仕事を手掛けている。</p> <p>また、広告美術のコンクールにおいて、表現力・芸術性を発揮して、多くの賞を獲得しており、技能グランプリにおける全国1位のほか、四国広告美術組合主催コンクールでは1位を3回獲得している。</p> <p>さらに、こうしたマルチな才能を伝えるべく、後進の指導・育成にも尽力している。</p> <p style="text-align: center;"><u>平成25年「現代の名工」に選ばれている。</u></p>

48	<p style="text-align: center;"><b>白川みゆき</b></p> <p>◇フラー装飾 ◇四国中央市 ◇自営</p>	<p>故垣本温代氏に師事した後、独立して技能検定に合格した後は、その技能に一層磨きをかけるとともに、厚生労働省主催の技能グランプリ全国大会に出場して、3位1回、敢闘賞（4位～6位程度）2回と優秀な成績を残しているほか、他のフラーコンクールにおいても多数の入賞を果たしている。</p> <p>また、県のフラー装飾技能士会会長に就任してからは、自身主催の教室に加えて、技能士会による講習会を開催するなど、人材育成にも尽力している。</p>
49	<p style="text-align: center;"><b>岡崎城司</b></p> <p>◇調理職種 (日本料理調理作業) ◇松山市 ◇(株)宝荘ホテル</p>	<p>昭和42年以降、46年間の長きに渡り、調理人一筋に従事し、技能検定をはじめとした資格を取得しているほか、その仕事ぶりが評価され、調理師業務功労表彰を国と県から受けている。</p> <p>料理は、和食全般を手掛けるが、ふぐ調理の県内大会で頂点に立つなど、特に魚をさばく技術に卓越している。</p> <p>現在、道後の宝荘ホテルの料理長として、日々の業務の傍ら、県調理師会副会長や松山調理師会会长として、県内和食業界の取りまとめや後進の指導、道後温泉の地域イベントなどに活躍している。</p>
50	<p style="text-align: center;"><b>松原一人</b></p> <p>◇仕上げ職種 (金型製作) ◇松山市 ◇双葉工業(株)</p>	<p>(株)ヒカリに入社以来、一貫して金型製作の業務に従事し、農業機械から電子部品まで幅広い分野の金型を手掛けてきた。</p> <p>機械設計、加工、放電加工、研削研磨、手仕上げといった金型製作の各工程の技能をすべて習得しており、高難度の注文に対しては、製作工程全般を改善しながら、要求される部品の精度を実現している。</p> <p>こうした現場における器用さと工夫するセンスは、社内以外でも高く評価されており、中央職業能力開発協会から高度熟練技能者に認定されている。</p>
51	<p style="text-align: center;"><b>阿部洋三</b></p> <p>◇織機調整職種 ◇今治市 ◇海野尾タオル(株)</p>	<p>様々な種類のタオル織機に精通し、汎用品から特殊品まであらゆる製品に対応できる技能を有している。最近では、肌触りと通気性を両立させたタオルマフラーを製作して人気商品となった。</p> <p>また、タオルに係る技能検定が廃止された後、今治タオル業界が社内検定制度を創設する際には、四国タオル技能士研究会会長として制度策定に尽力し、平成23年11月厚生労働省による制度認定に至っている。</p>
52	<p style="text-align: center;"><b>新藤尚彦</b></p> <p>◇機械保全職種 ◇松山市 ◇技術アドバイザー</p>	<p>大手繊維メーカーに51年間勤める中、アクリル繊維製造プラント設備等の保守、設備の改善で著しい成果を挙げて、数多くの社内表彰を受けた。</p> <p>退職後は厚生労働省の「ものづくりマイスター」に認定され、熟練技能者としての手腕を生かして、工業高校生の指導に従事しており、機械CAD、スケッチを多用した指導方法は実践的でわかりやすいと評価が高い。</p>
53	<p style="text-align: center;"><b>宇野保夫</b></p> <p>◇表装職種 (表具作業) ◇今治市 ◇(株)南古堂</p>	<p>長年にわたり伝統技能に基づいた掛け軸や屏風等の表具表装製作に取り組むとともに、思い出の着物や帯を組み込んだランプシェードやバッグを製作するなど、様々な素材や技術を組み入れて現代にマッチした新しい作品づくりにチャレンジし、顧客や業界から高い評価を得ている。</p> <p>また、県内はもとより全国各地での個展や展覧会を通じて積極的に表具業界の普及に努めるとともに、技能検定委員を務め検定受験者に対して実技指導を行うなど、若年者の人材育成にも尽力している。</p> <p style="text-align: center;"><u>令和4年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p>

54	<p style="text-align: center;"><b>越 智 将 人</b></p> <p>◇造園職種 (造園工事作業)</p> <p>◇今治市</p> <p>◇(有)創造園</p>	<p>36 年にわたり造園一筋に技能の研鑽に努め、土を突き固めて建物の土壁などを作る版築や自然石を割って積み重ねる石積得意とし、限られたスペースで心地よさや癒しの空間を提供し続けていく。</p> <p>また、高い技能をもって地元のみならず全国各地で個展を開催するほか、講師として全国から講演に招かれるなど、技能者の育成に尽力している。</p> <p><u>令和3年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p>
55	<p style="text-align: center;"><b>西 尾 正</b></p> <p>◇調理職種 (中国料理調理作業)</p> <p>◇松山市</p> <p>◇赤坂四川飯店松山支店</p>	<p>中国四川料理の大家だった故陳健民氏(陳健一氏の父)に師事し、38 年余のキャリアを有している。目新しい料理がもてはやされるなか、中国料理の基礎となる調理法等(古典料理)の伝承に力を注いでおり、特にピンパンと呼ばれる鳥や山水画を模した調理・飾り付けの技術は卓越している。</p> <p>また、日本中国料理愛媛県支部の支部長として、調理専門学校はもちろん、児童養護施設への慰問や講習会を行うなど活動は多岐にわたり、業界の発展や後進の育成に尽力している。</p> <p><u>平成28年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p>
56	<p style="text-align: center;"><b>松 岡 弘 志</b></p> <p>◇左官職種 (左官作業)</p> <p>◇松山市</p> <p>◇自営</p>	<p>50 年以上にわたり左官工として活躍しており、特に伝統的工法得意とするが、新素材に対応した新工法もこなすなど向上心が高く、工法改善や品質向上にも取り組んでいる。</p> <p>万翠荘のバルコニーの手すりの柱を復元するなど、壁を塗るだけでなく石造り様の柱や壁をまるで彫刻家のように作り上げる技術は卓越している。</p> <p>定年を迎えた後は、左官業を自営し、松山共同職業訓練校において新入社員に対して技術指導や講義を担当し、後進の育成にも積極的である。</p> <p><u>平成24年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p>
57	<p style="text-align: center;"><b>深 田 登 生 男</b></p> <p>◇建築大工職種 (建築大工作業)</p> <p>◇大洲市</p> <p>◇菅野建設(株)</p>	<p>永年従事して培った建築大工としての技能・知識を生かし、大工職人として大洲城天守閣や松山市宝厳寺など県内数多くの社寺仏閣の新築・改修に携わり、その技術力が高く評価され、地域の貴重な建築文化の担い手となっている。</p> <p>また、県内各地でイベントや小中学校のものづくり体験教室において、技能指導を行うなど、指導者として若年者の人材育成にも尽力している。</p> <p><u>平成27年「現代の名工」</u>に選ばれている。</p>
58	<p style="text-align: center;"><b>岡 田 康 彦</b></p> <p>◇仕上げ職種 (機械組立て仕上げ作業)</p> <p>◇松山市</p>	<p>41 年間にわたり、一貫して機械組立て仕上げ業務に従事してきた。松下寿電子工業(株)では、主力工場であった松山地区のF AセンターのF A事業部に所属し、医療装置業界に新規参入するにあたって、自動化ラインの製造・組立て調整の中心メンバーとして活躍するなど、技能の研鑽に努めた。</p> <p>退職後は、職業高校の学生への実技指導の経験を有するほか、プラント製造等の会社からの要請により若年技能者の技術指導や講義を担当し、後進の指導・育成にも尽力している。</p>
59	<p style="text-align: center;"><b>手 塚 洋 介</b></p> <p>◇調理職種 (西洋料理調理作業)</p> <p>◇松山市</p> <p>◇(株)時の名所 ふなや</p>	<p>西洋料理、特にフランス料理を基本に研鑽に努め、豊富な海の幸、山の幸の宝庫である愛媛県産の食材を調理し、県内外からの評価が高い。特に愛媛のブイヤベース(サンクメール)を得意とし、季節ごとに使用する魚や野菜を変え、味わい深いスープを作り、このメニューを取り入れたコース料理は、地元愛媛でも好評を得ている。</p> <p>また、全日本司厨士協会四国地方愛媛県本部副会長として、専門学校の外部講師を引き受けるなど、業界の発展や後進の育成にも熱心に取り組んでいる。</p>

	<b>阿 部 慧 政</b> あ べ のり まさ 60 ◇織機調整職種 ◇今治市 ◇(株)阿部春工場	長年にわたり、タオル織機保全及び調整作業、更にはタオル製造準備機械（整経）にも精通しており、タオル製造機器全般に関する技能を高いレベルで保持している。 また、業界内技能の最高峰であるタオルマイスターとして、品質レベルの高い今治タオルブランド製品の素材加工の知識を活かし、用途に応じた多様な製品づくりを行い、経営者としての視点も踏まえた生産手法を常に研究し業界としての発展に貢献している。
61	<b>井 上 崇 秀</b> いの うえ たか ひで ◇石材施工職種 (石材加工作業) ◇新居浜市 ◇(有)井上石材店	石材施工職種の3作業すべてにおいて1級技能士を取得しており、手加工にこだわった作品づくりに取り組み、特に「塔」の製作にあたっては、業界内でも高く評価されている。 また、職業訓練指導員免許を取得後、後進の育成に携わり、現在もその指導力を活かして若手職人のリーダーとして若年技能者の育成に尽力しているほか、県石材組合連合会の理事として業界の発展にも貢献している。
62	<b>河 野 玄 容</b> こう の げん よう ◇陶磁器製造職種 (絵付け作業) ◇松山市 ◇玄彩窯	絵付けとロクロ成形に精通しており、愛媛の陶芸展では二度の最優秀、全陶展での会友優秀賞のほか、第41回日本伝統工芸展での入選も果している。 伝統的な文様を新しく再構成するなど、高いデザイン力を作陶に活かす技術を持っている。
63	<b>重 松 寿</b> しげ まつ ひさし ◇調理職種 (中国料理調理作業) ◇松山市 ◇(株)雁飯店	中国料理（北京、上海、四川、広東等）の研鑽に努め、その基本技術を忠実に守りながらも、フレンチなどの調理法や地元食材を取り入れることで、新しい中国料理を提供している。中国料理は炎の料理と呼ばれるほど火の使い方で料理のできが決まると言われるが、火力を活かし数多くの料理を仕上げる鍋の技術は卓越したものがある。また、栄養薬膳師の免許を取得し、中国料理の本質である医食同源の思想を取り入れた料理を提供している。
64	<b>川 上 峻 志</b> かわ かみ たか し ◇菓子製造職種 ◇今治市 ◇菓舗マルズミ製菓(株)	素材・製法に独自のこだわりを持ち、季節に応じた色とりどりの和菓子創作を得意とし、業界のコンテスト等において、多数の受賞歴を有している。地元産のレンコンを使用した菓子「しまなみ恋歌」では、平成25年全国菓子大博覧会において金賞を受賞した。
65	<b>上 松 賢 也</b> うえ まつ けん や ◇金属溶接職種 ◇松山市 ◇三浦マシン(株)	溶接マイスター四国に認定されており、全国溶接コンクール（被覆アーク溶接部門）において優良賞、県溶接コンクール（炭酸ガスアーク半自動溶接部門）では最優秀賞を獲得したほか、全国溶接技術コンクール（炭酸ガスアーク半自動溶接部門）において優秀賞、さらに、全日本ボイラーソ連接士コンクール（半自動溶接部門）では優勝を果たすなど、被覆アーク溶接、炭酸ガスアーク溶接とともに県内随一の技能を有している。

66	<p style="text-align: center;"><b>繁木 俊忠</b></p> <p>◇建築大工職種 (大工工事作業)</p> <p>◇西予市</p> <p>◇繁木建設</p>	<p>技術と経験が求められる木造在来構法での住宅建築に携わり、家屋の設計から建築までを手掛けている。鉋を用いて薄削りと仕上がりの美しさを競う第31回「全国削ろう会神戸大会」において、平均12ミクロンの記録で、最優秀記録賞(優勝)を受賞した。この薄削りの技術を活かして、薄削りを使ったフラワー・アレンジメント教室を開催する等、技能に親しみ、産業への関心を深めるための体験教室を開催している。</p>
67	<p style="text-align: center;"><b>今西 敏彦</b></p> <p>◇ガラス施工職種 (ガラス工事作業)</p> <p>◇松山市</p> <p>◇アイガラス</p>	<p>ガラスの持つ透過性、屈折、反射性といった特性を深く理解しており、光とガラスの関係を活かした、建物を美しく彩る施工ができる。また、加工や設置が難しい大型のガラスや鏡(姿見ガラス)の加工や設置を得意とし、高い精度の施工で気密性を確保する。高いレベルの美しさと安全性が求められるスポーツクラブ等での施工には、優れた技能が最大限に発揮される。</p>
68	<p style="text-align: center;"><b>窪中 司</b></p> <p>◇タイル張り職種 (タイル張り作業)</p> <p>◇松前町</p> <p>◇窪中タイル工芸</p>	<p>高い精度でタイルをカットする技能を持ち、滑らかな曲線の出し方において特に秀でている。また、水回りにおいて使用されることの多いタイルの施工には、特に目地の施工に繊細な施工技能が求められるところであるが、施工場所に合わせた目地の配合、色合いなども考慮しつつ、細かな作業により、確かに美しい仕上げを施す。タイルという凹凸のある扱いの難しい材料を巧みに用い、高い技能と優れた感性により、空間を美しく彩ることができる技能士である。</p>
69	<p style="text-align: center;"><b>上野 拓真</b></p> <p>◇調理職種 (西洋料理調理作業)</p> <p>◇松山市</p> <p>◇東京第一ホテル松山</p>	<p>フランスのステーキ料理である「トゥルヌド・ロッシーニ」をスペシャリテとする。牛ヒレ肉の丁寧なアロゼ、高温で溶けてしまうフォアグラの焼き上げ温度の見極めなど、経験によって養われた高い技能・技術により、それらを絶妙に焼き上げ、さらに、トリュフ、マデラ酒、フォンドヴォーを使ったソース作りにおいては、スニックをデグラッセするタイミング、ソースの煮詰め具合を完璧に計算し、最適なタイミングで料理を提供する。</p>
70	<p style="text-align: center;"><b>武田 正利</b></p> <p>◇織機調整職種</p> <p>◇今治市</p> <p>◇(株)工房織座</p>	<p>古い織機を使ったマフラーの製造に取組み、豊田Y式織機等の旧式織機に独自開発の変形筘や制御装置を組み合わせるなどの改良を重ね、糸をウェーブさせた「よろけ織り」に、その型崩れを防ぐために「もじり織り」を合わせ、さらにその織りをたて糸・よこ糸ともに成功させ、世界で初めて「たてよこよろけもじり織り」を完成させた。その製品は凹凸があり弾力に富み、裁断・縫製も必要のない、柔らかな風合いを持つ独創的な織物となっている。</p>
71	<p style="text-align: center;"><b>竹縄 洋一</b></p> <p>◇金属溶接職種</p> <p>◇今治市</p> <p>◇(株)来島テック</p>	<p>交流アーク溶接、炭酸ガス溶接においては、材料及び継手に合わせた溶接材料の選定、溶接材料及び姿勢に応じた電流・電圧の選定、溶接作業の姿勢に応じた基本的な運棒、溶接機の結線、溶接ケーブルの選定、溶接トーチの取扱い、溶接欠陥の防止方法、溶接順序、溶接作業における災害とその防止方法など、多くの知識と技能が必要であるが、造船に必要なこれらの溶接に精通しており、特に炭酸ガス溶接での裏当て材を使用した片面裏波溶接を得意としている。</p>

72	<p style="text-align: center;"><b>平 元 千 景</b>  <small>ひら もと ち かげ</small></p> <p>◇フラワー装飾職種 ◇松山市 ◇花空間</p>	<p>生花を見極め、デザインに活かす卓越した表現力を持っており、第28回技能グランプリでは銅メダルを獲得したほか、日本フラワーデザイナー協会が主催する日本フラワーデザイン大賞において厚生労働大臣賞（1位）を獲得するなど、数々のコンクールにおいて上位の成績を修めており、その技能は高く評価されている。</p>
73	<p style="text-align: center;"><b>保 持 泰 二 郎</b>  <small>やす もち たい じ ろう</small></p> <p>◇冷凍空気調和機器施工職種            (冷凍空気調和機器施工作業)            ◇今治市            ◇三電工業所</p>	<p>冷凍空気調和設備の技術者として長年にわたり従事しており、設備の保守・点検・修理の分野において、現在では台数の少ない旧型冷凍機を部品単位まで分解し、清掃・再組立てを行うオーバーホール技術は、業界内でも作業ができる技術者は少なく、その高度な技術は高い評価を得ている。</p> <p>また、冷凍技術の基礎となる熱力学（モリエル線図）については、様々なパターンを熟知しており、故障の原因などを瞬時に判断できる技能を身に付けている。</p>
74	<p style="text-align: center;"><b>内 田 敏 之</b>  <small>うち だ とし ゆき</small></p> <p>◇パン製造職種            (パン製造作業)            ◇松山市            ◇(有)内田パン</p>	<p>パンの品質は気候によって左右され、常に高い品質を維持することが難しいとされる中、特に重要である生地の生成に優れた技能を有しており、長年の経験から培われた熟練の技により、低温でじっくり熟成発酵させることで日本人好みのふっくらで柔らかい生地を生成し、焼き上げ時に風味が付与された高品質なパン生み出している。</p> <p>洋菓子製造の経験を活かした独創的な商品開発を得意としており、現在では100種類を超える商品を創出している。</p>
75	<p style="text-align: center;"><b>越 智 浩</b>  <small>お 越 智 浩</small></p> <p>◇酒造職種            (清酒製造作業)            ◇西条市            ◇石鎚酒造(株)</p>	<p>杜氏制を廃止し、社員全員が酒造りを行えるよう経営体制を見直した。杜氏技能の取得のために製造技術の向上に努め、「上田流麹造り」の導入や最新のもろみ管理技術の習得を果たすなど、酒造に係る高い知識と技能を身に付けている。特に、もろみを絞る上槽や管理技術について研究を重ね、その卓越した技能に裏打ちされた清酒は、東京市場や海外の各品評会等で最高位の賞を獲得するなど、品質の高さが広く評価されている。</p>