

解禁日時	ラジオ・テレビ インターネット	令和4年11月11日(金) 14:00から
	新聞	令和4年11月12日(土) 朝刊から

岐阜県政記者クラブ加盟社各位
厚生労働省同時発表



令和4年11月2日(水)岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
労働雇用課	職業能力開発係	池戸 寛朗 山田 康太	内線 3126 直通 058-272-8412 FAX 058-278-2676

～卓越した技能者（現代の名工）～ 令和4年度 厚生労働大臣表彰受賞者決定！

厚生労働省では、毎年卓越した技能者（通称「現代の名工」）の表彰を実施しています。本制度は、卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者を表彰するもので、昭和42年の創設以来、技能者の地位と技能水準の向上を図るとともに、技能の世界で活躍する職人や技能の世界を志す若者に目標を示し、精進する機運を高めることを目的としています。

この度、令和4年度の被表彰者が決定し、本県からは本県推薦の5名及び事業団体推薦の1名が表彰されることとなりましたのでお知らせします。

記

1 被表彰者（五十音順：敬称略）

氏名	年齢	性別	所属名	職種名	就業地
あさの みすず 浅野 美鈴	67	女	Première Classe Misuzu	着付師	富加町
うじはら きよあき 宇次原 清明	63	男	飛騨産業株式会社	木製家具・建具製造工	高山市
おおわき ふさお 大脇 房夫	71	男	レストランリリアーナ	西洋料理調理人	可児市
たぐち あきひろ 田口 明博	64	男	田口瓦店	かわらふき工	中津川市
ふじさわ りゅういち 藤澤 隆一	56	男	ヤマザキマザックマニユファ クチャリング株式会社 美濃加茂製作所 第二工場	金属加工機械組立工	美濃加茂市
わだ くにひこ 和田 邦彦	62	男	奥飛観光開発株式会社	日本料理調理人	高山市

※被表彰者の年齢は表彰式当日現在のものです。

2 表彰式

日時：令和4年11月14日(月) 14時～15時

場所：リーガロイヤルホテル東京

(東京都新宿区戸塚町1-104-19 TEL: 03-5285-1121)

※令和4年度は、前年に引き続き新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各部門を代表する20名で執り行われます。

本県からは藤澤隆一氏が部門別代表者として出席します。

3 被表彰者数

全国 150名

4 被表彰者の要件

- ・きわめて優れた技能を有する者
- ・現に表彰に係る技能を要する職業に従事している者
- ・技能を通じて労働者の福祉の増進及び産業の発展に寄与した者
- ・他の技能者の模範と認められる者

5 被表彰者の技能功績の概要

氏名 (職種名)	技能功績の概要
あさの みすず 浅野 美鈴 (着付師)	着付技能を中心とした美容技能の研鑽に長年努め、特に着付帯結びにおいて、時代の変化、消費者のニーズの多様化に合わせて、数多くの創作発表を行っている。また、各地の講習会、研修会で講師を務め、自らの技能を継承していくとともに、その技術力・指導力で若手技術者に対してコンクールの指導を熱心に行い、優秀な人材を多く輩出するなど後進の指導、育成にも大いに貢献している。
うじはら きよあき 宇次原 清明 (木製家具・建具製造工)	特注品及び治具・試作工程、アイテムの開発に44年にわたって携わっている。卓越・熟練した木工家具加工の技術・技能・知識を有しており、単一の分野における技術系の最高位の「工匠」として、新製品の開発、既存製品の改良改善にも従事している。また、伊勢志摩サミットの会議用大テーブルなどの製作にも従事した。 技能検定委員や県木工芸術スクールの講師としても活躍しており、熱意をもって後進の指導に尽力している。
おおわき ふさお 大脇 房夫 (西洋料理調理人)	昭和58年に「オーベルジュ・ドウ・リリアーナ」を開業し、岐阜県の豊かな食材にこだわった料理を提供する一方、技術研鑽を続け、昭和62年に世界料理芸術祭で金メダルを獲得、平成13年には岐阜県知事より「ぎふの味・料理名人」の認定を受けた。 現在は(一社)岐阜県調理師連合会会長等の要職を担い、若手調理師の育成・技術指導や調理師の資質向上に尽力している。また、子ども達への味覚の授業や特別支援学校生徒への西洋料理マナー教室等を通じ、食文化の発展に寄与している。
たぐち あきひろ 田口 明博 (かわらふき工)	かわらふき工として長年にわたり研鑽を重ね、寺社仏閣など文化財建造物の修復を多く手掛けた実績を持つ。瓦屋根は、時代や宗派・教派により形状が異なり、また天災の影響を受けやすいため、多岐にわたる知識と高い精度・堅牢な施工が追求される。氏は、特に寒冷地において、自身の考案した「乾式棟面戸工法」により雪害による副資材の凍害劣化と結露による劣化を防ぐ事を実現した。 全国技能グランプリの実技指導に尽力し、代表選手を十名輩出し優秀な成績を収めている。
ふじさわ りゅういち 藤澤 隆一 (金属加工機械組立工)	金属工作機械の組立業務に長年にわたり従事し、特に重要部品である主軸の組立・調整技能に優れている。組立は現合(げんごう)の積み重ねを信念とし、体得した微妙な力加減や手仕上げで部品を限りなく零μm(マイクロメートル)の精度にすることができ、異音箇所などの官能検査及び勘所作業の数値化を進め、工作機械の高精度・高品質化に貢献している。 社内における技能士会役員として社内の技能士育成と普及に努めるとともに、社外では児童・生徒や中小企業若手技能者等へ技能を伝承している。
わだ くにひこ 和田 邦彦 (日本料理調理人)	宗和流本膳料理の技術や技能を修め継承者であり、また、古式四条御家流の師範として優れた技能・技術を有している。朴葉宝焼きなどの岩魚を使った料理や播隆汁などを開発し、平成10年には飛騨地域食材活用事業・上宝発表会で、開発した料理が岳見膳の中に入り、好評を得た。 現在、飛騨調理技能士会の会長を務め技能試験等の斡旋に努めるほか、飛騨地域の食材を使った料理講習会を開催し後進の育成に努めている。