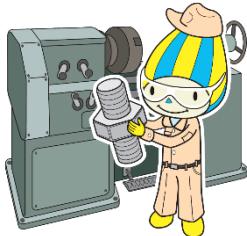




解禁日時	ラジオ・テレビ インターネット 新聞	令和7年11月7日（金） 14時から 令和7年11月8日（土） 朝刊から
------	--------------------------	---



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和7年10月31日（金）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	奥田 栗山	内線 3667 直通 058-272-8412 FAX 058-278-2676

卓越した技能者（現代の名工） 令和7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。

このたび、令和7年度の被表彰者が決定し、本県からは2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	所属名	職種名	就業地
戸田 宗四郎	(株) 藤蝶	陶磁器製造工	高山市
森 義雄	(株) 岐阜グランドホテル	日本料理調理人	岐阜市

2 表彰式

日 時：令和7年11月10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

3 被表彰者数

全国 142名

4 被表彰者の要件

- ・きわめてすぐ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
戸田 宗四郎 (陶磁器製造工)	完全分業、機械化が進む陶芸界において、原料の見極め、ロクロ、窯焚、絵付までの全てを一人で行える唯一無二の職人である。大陶板や大壺の制作に研鑽し、百四十四枚の陶板を繋いで制作した陶板画が、飛騨・世界生活文化センターの正面通路に設置され、渋草焼の魅力を多くの来場者に伝えている。また、昭和五十六年に六代目渋草柳造を襲名後は、多くの人材を育てながら、百貨店での個展開催や、海外での茶会に陶磁器作品を提供するなど、現在も陶磁器製造全般の普及に尽力している。
森 義雄 (日本料理調理人)	日本料理人として長年従事し数々の表彰を受賞。ぎふの味料理名人（伝承名人・岐阜県知事認定）として飛騨・美濃伝統野菜をはじめ地元の優れた食材を日々研鑽、修練により他に類を見ない唯一無二の卓越した料理として伝承している。美濃薬膳料理において薬草の宝庫岐阜の伊吹薬草と地産地消の食材を融合させた身体に優しいヘルシー料理を開発し高い評価を受ける。県内中・高・大学・調理専門学校への安心、安全な実技指導、料理講習を継続し後継若手料理人の指導、育成にも尽力している。