

令和5年度青森県卓越技能者表彰

県では、社会一般に技能尊重の気運醸成と技能者の地位向上、技能水準の向上を目的に県内の卓越した技能者（対象：満年齢45歳以上で、当該技能における経験が15年以上の者）を表彰する青森県卓越技能者の知事表彰を実施しており、この度、令和5年度の受賞者が決定しました。



おおや ただお
大矢 忠雄（配管工/青森設備工業（株））

青森市

- 配管工として卓越した技能を有し、道路漏水修繕工事については、高圧、大量出水の中、断水させない方法を取りながら短時間、低コストで修復施工できる能力を持っている。
- 自治体からの受託による緊急漏水対応業務に通算40年余り従事し、社会インフラ維持に対する功績が大きい。特に、給水本管からの緊急漏水対応能力に優れたものがあり、発注元の自治体から高い信頼を得ている。



さくらば じゅんや
櫻庭 順也（西洋料理調理人/アップルパレス青森）

青森市

- 西洋料理の基本と伝統を守りながら地場の食材を取入れ、異国の食文化を組み合わせた独自の創作料理や伝統料理を得意とするほか、県産牛を活用した料理も創作している。
- 八甲田牛の調理法や加熱温度の講習を行い、次世代調理人の人材育成及び技術の向上に取り組んでいるほか、親子を対象とした夏休みの料理講習会など地域の食文化の向上及び西洋料理の普及に努めている。



すずき りゅうえつ
鈴木 隆悦（洋生菓子製造工/パティスリー ル・プレジール）

八戸市

- 本場仕込みの高度な技法で製作したミルフィーユは、在日フランス人からも高い評価を得ているほか、抹茶ケーキなど日本人にも親しみやすい菓子づくりにも取り組んでいる。
- ジュノハートを使用したタルトを製作、販売したほか、地元の果樹園と共同でネクタリンを使用したケーキを開発するなど、農産物の新たな活用、魅力の発信や産業の活性化にも貢献している。



じょうまえ たかし
城前 孝史（日本料理調理人/銀波(有)）

八戸市

- 日本料理人として40年の経験と実績で裏打ちされた料理技術は極めて高く、盛り付け技術やセンスも優れたものがあるとの評価を受けている。
- 青森県ふぐ処理者実技試験講習会を開催し、多数の合格者を輩出させたほか、教育指導員として日本料理従事者に食中毒の知識を教育・指導し、衛生管理の徹底による安全な環境と安全な料理の提供に貢献している。



なりた せんぞう
成田 専蔵 (コーヒー豆焙煎工/(有)弘前コーヒースクール) **弘前市**

■全国でも数少ない資格であるコーヒー鑑定士を取得しており、欠点豆と良質豆の選別に優れ、品質等級を定めることができる。また、生産地ごとの豆の性質を把握し、コク、香りを満たす量、温度の調整等を経験に基づき正確に行うことができる。

■「弘前コーヒースクール」を創業し、40年以上にわたりコーヒー焙煎の技術指導等を行なうことにより、弘前に本格コーヒーを広める一端を担った。



きくち せいいち
菊池 世五 (タイル張工/(株)木村タイル工業) **青森市**

■伝統的な積み上げ張り工法をはじめタイル張りのあらゆる工法をマスターしており、施工面積や条件に応じた最適なタイル割り付けなど美観と耐久性を兼ね備えたタイル張り施工の技能に優れている。

■工業高校に出向き、建築科及び工業技術科の生徒を対象に、タイル張り実技指導の講師を務め、施工の実演及び体験指導を行うなど担い手育成活動に尽力している。

令和5年度青森県技能奨励賞表彰

県では、社会一般に技能尊重の気運醸成と技能者の地位向上、技能水準の向上を目的に県内の卓越した技能者（対象：満年齢45歳未満で、当該技能における経験が10年以上の者）を表彰する青森県技能奨励賞の知事表彰を実施しており、この度、令和5年度の受賞者が決定しました。



おおさが かいき
大佐賀 界輝 (木彫工/大佐賀工芸) **五所川原市**

■自然木をそのまま使用するため、経年劣化など無くそのままの像形で長期にわたり保つことのできる「一刀彫」の技法製作に優れた技能を有している。また、一刀彫に適した木材選定能力に優れている。

■塗りや金箔押しなども手掛け、仏壇、神仏像、仏具、神具などの新規作製、再生、洗浄技術にも優れている。また、国重要文化財の改修工事を手掛けるなど寺社文化の継承、保存に積極的に取り組んでいる。