令和８年度滋賀県技能者表彰（おうみの名工）受彰者（４名）　　（50音順・年齢は、令和８年11月１日現在）

No	被表彰者氏名	年齢	住所	職　種	勤務先	功績等の概要
1	かまだ　いさみ 鎌田　勇	56	大津市	西洋料理調理人	びわ湖大津プリンスホテル	フレンチレストランのシェフとして長年従事し、西洋料理分野において卓越した技能を有している。 小学校での食育出前授業や子ども食堂への料理提供など地域貢献にも取り組み、社内では料理コンクールへの参加を促して、西洋料理に加え和食・中華・製菓・製パンの後進の育成にも尽力している。
2	せき　しんじろう 関　新二郎	67	彦根市	木製家具・建具製造工	有限会社関工作所	彦根仏壇７工程の１つである宮殿部門の製造に長年従事し、宮殿製造の分野などで卓越した技能を有している。 自身の技術向上に努めながら、異業種から転身した方に対し、高度で専門的な技術を丁寧かつ熱心に指導したほか、また学生等に対する伝統的工芸品教育事業にも取り組み、職人技術の体験機会を提供することで、地域の伝統作業への理解と関心を促し、後進の育成にも尽力している。
3	つじ　やすのぶ 辻　泰伸	57	守山市	理容師	ERde Tsuji	理容師として長年従事し、その間ディスコネクションカットの基礎から応用までの技術を習得し、日本人の髪質に合ったヘアスタイルを創作してきた。全てのカット技法を組み合わせた一連の技術体系を構築し、卓越した技能を有している。 滋賀県理容美容学園などで長年講師を務め、国家試験の実技指導などを通じて多くの理容師を輩出し、後進の育成にも尽力している。
4	やまもと　たかひろ 山本　貴裕	53	大津市	日本料理調理人	大塚製薬株式会社大塚比叡山荘	日本料理人として長年従事し、滋賀県産の食材の魅力を最大限に引き出すことに対して卓越した技能を有している。 新たな調理法や商品開発にも取り組み、小学生への食育活動や地域の蕎麦打ち体験での指導にも力を注ぎ、日本料理専門調理師の技能検定や技能五輪全国大会への指導を重ね、後進の育成にも尽力している。