

令和5年度滋賀県技能者表彰（おうみの名工）被表彰者（5名）

（50音順・年齢は、令和5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	いけだ まさお 池田 正男	63	大津市	理容師	ヘアースタジオC4	理容師として優れた技能を持ち、全国理容生活衛生同業組合の中央講師に認定され、その後も後進理容師の技能向上と育成に尽力し、名誉講師の称号を授与されている。 全国理容競技大会では業界振興論文部門において、4回にわたり優秀賞を受賞したほか、平成30年度には最優秀賞に輝き厚生労働大臣表彰を受賞している。 現在も理容師として技術・技能を駆使した理容サービスを提供しているとともに、県内の小中学校の児童・生徒に理容業の魅力を伝える活動にも取り組んでいる。
2	かさまつ けんた 笠松 研太	45	草津市	西洋料理調理人	株式会社クサツエストピアホテル	西洋料理の調理に関して卓越した技能を身に付けており、様々な功績から全日本司厨士協会から西洋料理界の銅章を授与され、また世界料理オリンピックではその高い調理技術が評価されて個人部門で銅メダルを獲得している。現在も勤務先のホテルで統括料理長として活躍しているとともに、滋賀県の食品衛生指導員として、知事からの委属を受けて地域の食品衛生の向上を図る活動をしている。 後進指導においては、指導した若手司厨士が様々な大会で賞を取られる活躍をしている。
3	かわにし たけし 川西 豪志	46	近江八幡市	日本料理調理人	株式会社木馬	日本料理の調理に関して卓越した技能を身に付けており、様々な功績から全国技能士会連合会会長表彰を授与され、また第一回日本料理コンペティション大会では敢闘賞を受賞している。 和食の世界無形文化遺産登録を記念したフランス外務省における祝賀晩餐会で料理を提供したほか、ミラノ万博ジャパンデーにおいてジャパブランド推進事業として料理の輸出事業を行う等、日本料理と滋賀の食を世界に発信した。 現在も経営者兼料理長として、経営や調理人の技能指導だけでなく、滋賀の食文化普及に貢献している。
4	きむら かずしげ 木村 数茂	73	彦根市	金属彫刻工	木村金具店	伝統工芸品である彦根仏壇の銙（かざり）金具師として長きにわたり、技術・技法の研鑽に精励しており、糸鋸（いとのこ）で切り取り複雑な紋様を仕上げる透かし技法に定評があり、その技能も認められて伝統工芸士にも認定されている。 後進指導においては、伝統工芸士更新試験では試験検査員をし、自らの経験で得た知識や技術を惜しみなくアドバイスし、銙金具師の技を後世に残す努力をしている。現在も彦根仏壇の伝統的な技術・技能を駆使して銙金具の製造に努めている。
5	どばし ゆうじ 土橋 裕司	49	草津市	マシニングセンタオペレーター	キャノンマシナリー	半導体製造装置に使用する高精度部品のマシニングセンタを活用した加工に長年従事している。高精度多面形状部品の額縁加工方法を生み出し、コスト低減にむけた加工方法を追求し、文部科学省より創意工夫功労者賞を受賞している。 後進指導においては、「ものづくりマイスター」として、県内の企業に訪問し、実技指導を行っている。現在もマシニングセンタの持つ機械性能を最大限に引き出し、高精度部品の製造を行っている。