

若い力が 未来を拓く

—平成30年度おうみ若者マイスター認定者紹介—



滋賀県

技能・技術に夢と誇りを持ち 滋賀の未来を共につくろう



琵琶湖を真ん中に、豊かな自然と歴史・文化に恵まれた滋賀県は、技術力・生産力を備えた、日本有数のものづくり県です。

様々な産業における技能・技術は本県の発展に非常に重要な要素です。現在、若い方々の技能離れが進む中、技能・技術を生かした仕事の素晴らしさを広く伝え、滋賀県の経済・産業を支える人材を育てていく

ため、県では優れた技能を持つ若い技能者の方を「おうみ若者マイスター」に認定しています。

建築や機械、理美容、調理など112職種を対象に、本年度認定された3名の方々を含め66名の皆様は、全国でもトップクラスの技能を身につけられています。認定された皆様には、これからも技能向上に励まれ、真のプロフェッショナルとして一層飛躍されることを願うとともに、同じ道をめざす子どもたちの憧れの存在として、いきいきと活躍されることを期待しています。

滋賀県では、誰もが心の豊かさを実感できる持続可能な共生社会の実現に向け、「健康しが」をキーワードにあらゆる面での取組を強化することとしています。熟練の技能を継承し、新たな発想やアイデアに挑戦する「おうみ若者マイスター」の皆様は人と社会の健康を支える欠かすことのできない人財です。

技能・技術に夢と誇りを持った技能者の皆様と共に、滋賀の未来を担う産業人材の育成に取り組んでまいりますので、今後ともご協力をお願いいたします。

平成31年2月

滋賀県知事

三日月大造

平成30年度おうみ若者マイスター認定者 (敬称略)

認定番号	認定者	職 種	勤 務 先
064	まつなみ 松並 亮輔	はんだ付工	株式会社ピーダブルビー
065	ひがしざわ 東澤 将太	中華料理調理人	ホテルニューオウミ
066	おの 小野 喜之	旋盤工	ヤンマー株式会社 エンジン事業本部

※認定番号は平成19年度からの通し番号

平成30年度 おうみ若者マイスター認定式



平成30年11月2日(金) 滋賀県公館

認定番号 **064**

株式会社ピーダブルビー勤務

はんだ付工まつなみ りょうすけ
松並 亮輔

平成元年(1989年)生

平成30年 IPC主催 IPCはんだ付けコンテスト2018 優勝

平成31年 IPC主催 IPCはんだ付けコンテスト2019 世界大会出場予定

おうみ若者マイスターに認定されて

この度は、「おうみ若者マイスター」に認定頂き、ありがとうございます。このような名誉ある認定をいただけたのは多くの先輩方のご指導のおかげだと大変感謝しています。

今回の認定を機に後輩や次の世代を担っていく新入社員の1つの目標となり、やりがいへと繋がるような存在になればと考えています。

私が仕事をしていく上で一番やりがいを感じる瞬間は、自分が作ったものを受け取った方に喜んでいただいた時です。「人に感謝されること」また「自分の夢や目標を叶えること」が仕事をする上で大切だと考えています。もの作りは未来の世界を作ることです。

このはんだ付け技術を生かし、少しでも社会に貢献できれば嬉しく思います。

現状に満足せずチャレンジし続けることを大切に、「おうみ若者マイスター」として、恥じない姿勢で今後も取り組みます。ありがとうございました。

上司からの紹介

平成20年に入社以来、約10年間はんだ付け作業に従事しています。はんだ付けは電子機器に使用されているプリント基板に、はんだを使用し部品を接合する技術となります。開発に携わる業務が多く、難題の相談が多く入ります。決して「出来ない」と言わない性格から、多くのお客様から信頼を得ています。

平成30年に開催されたはんだ付けコンテストは時間と正確さを競う競技となります。電子機器の高性能化により、今では極小部品として0402サイズ(0.4mm×0.2mm)が標準化され課題となりました。他の参加者が顕微鏡を使用し苦戦しながらはんだ付けしていましたが、顕微鏡を使用せず目視によるはんだ付けを行い、ただ1人時間内に課題を達成し優勝する事ができました。今後も自身の技術向上に取り組み、お客様からより信頼される技術者になる事を期待しています。



認定番号 **065**

ホテルニューオウミ勤務

中華料理調理人

ひがしざわ しょうた
東澤 将太

昭和58年(1983年)生

平成 27年 マイユ料理コンクール 2015 牛肉メイン料理入賞
 平成 28年 マイユ料理コンクール 2016 デザート3位入賞
 平成 28年 第11回青年調理士のための全日本中国料理コンクールデザート部門入賞
 平成 30年 第12回青年調理士のための全日本中国料理コンクール熱菜・畜禽部門5位銅賞

おうみ若者マイスターに認定されて

この度は、平成30年度「おうみ若者マイスター」に認定して頂き、誠にありがとうございます。このような名誉ある認定を頂いたのも、今までご指導頂いた多くの方々のおかげだと大変感謝しております。

日々の業務の中では、お客様に喜んで頂きたいという想いから、メニュー開発や華やかな野菜彫刻などに挑戦し、尽力してまいりました。

また、料理コンクールに出場させて頂く機会にも恵まれ、全国の熱い想いをを持った料理人の方々と繋がる事ができ、そこで刺激を受け、高め合い、情報交換することで、料理の幅も広がったように思います。

今後はワインの資格取得に挑戦し、料理だけに留まらず、広い視野で調理できるような料理人を目指します。

今回「おうみ若者マイスター」に認定頂いた喜びを胸に、今後も精進してまいります。ありがとうございました。

上司からの紹介

現在ホテルニューオウミ中国料理桂林の副料理長として、日々技術の習得に励み活躍してくれています。食材の発注、管理、調理と若いスタッフのお手本となる人物です。また、料理だけでなく「野菜彫刻」や「フルーツカービング」なども積極的に行い、非常に高い水準でお客様に提供し喜んで頂いています。日々の忙しい勤務の中、様々なコンクールに挑戦し数々の受賞歴もあります。

これからも、お客様に喜んで頂ける料理を提供できるよう、更に腕を磨き、幅広く挑戦を続け、飛躍して欲しいと願っています。



認定番号 **066** ヤンマー株式会社エンジン事業本部勤務**施 盤 工****おの よしゆき**
小野 喜之

昭和58年(1983年)生

平成 15 年 第 41 回技能五輪全国大会旋盤職種出場
 平成 16 年 第 42 回技能五輪全国大会旋盤職種出場
 平成 17 年 第 43 回技能五輪全国大会旋盤職種出場
 平成 23 年 第 26 回技能グランプリ旋盤職種 3 位

おうみ若者マイスターに認定されて

この度は、「おうみ若者マイスター」に認定していただき、大変嬉しく思います。このような認定を頂いたのも、上司や先輩方のご指導のおかげと思っており、大変感謝しております。

入社後、技能五輪出場へ向けて、色々な課題の工程立案、工法・工具の選定等、旋盤の基礎を学んできました。時間内に全ての精度を満足させるのは難しく、苦勞しました。特訓と検証を繰り返す中で「ものづくり」の面白さ・大切さを学び、技能向上を図ってきました。

現在の職場では試作加工を行っており、要求品質を正確かつ無駄なく対応できるように、技能五輪等の経験を活かして、新たな工法を試し、精度向上・納期短縮を行っています。また、旋盤だけではなく、他の機械加工も学び、複合的な技術・技能の向上を目指し、日々の業務に取り組んでいます。今後も更に、自身の技術を向上させると共に、後輩達に技能を伝承していきたいと思えます。

上司からの紹介

入社後、研修道場に配属され、技術の吸収が早く、手先も器用なので技能五輪や技能グランプリに出場し、技能グランプリでは優秀な成績を収めています。

その後も経験と知識を活かし、新入社員教育現場で、多くの若人を育ててきました。2011年から、工機Gに移籍し、グランプリで鍛えた加工スキルを活かし、試作加工に従事しています。素材から仕上げ加工まで対応できるスキルを持っていますが、特に複合旋盤を駆使して、新工法を模索し、工程集約することで、精度向上・納期短縮を実践してもらっています。

職場内では中核を担い、後輩の指導にも、研修道場時代の指導スキルを活かし、未来の若者マイスター達の指導も任せています。

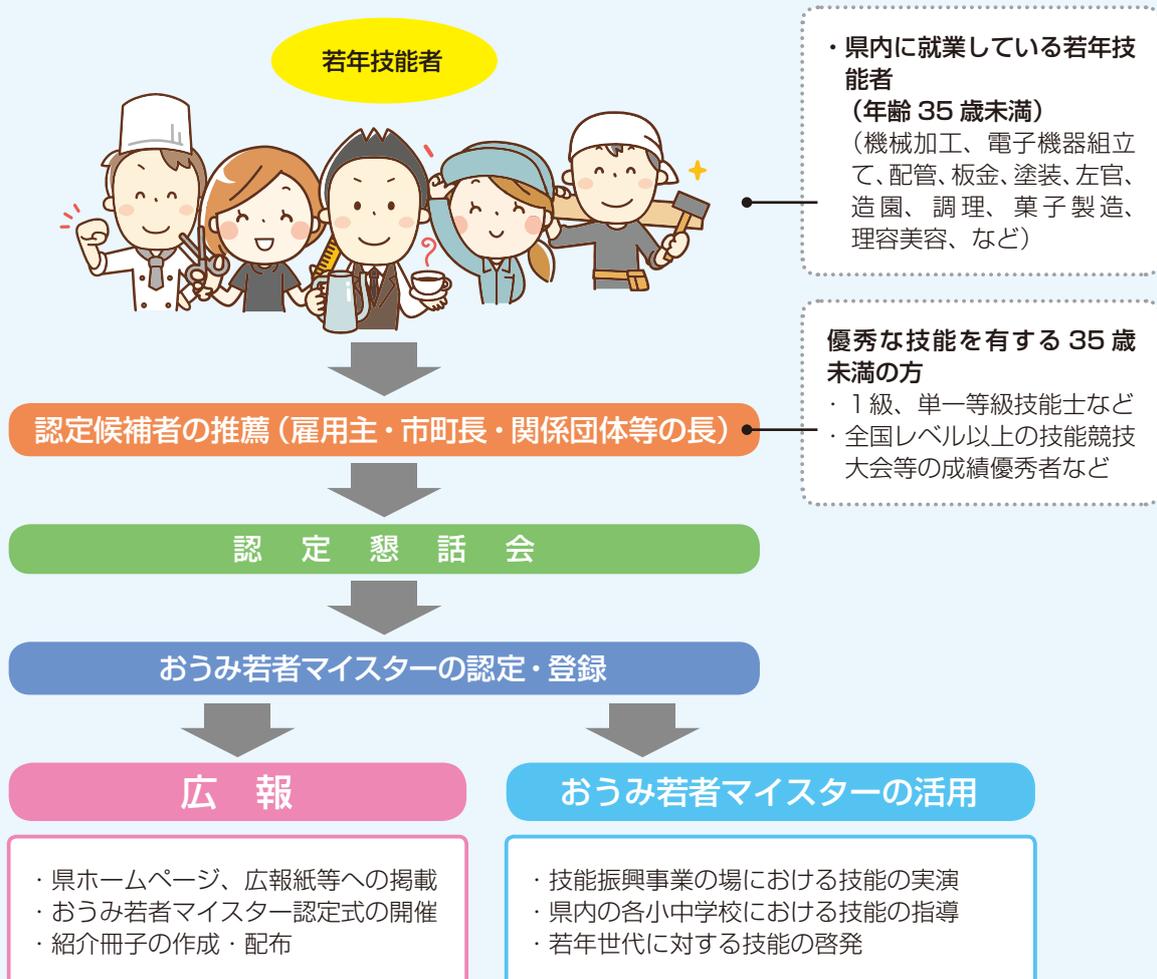
今後さらに複雑かつ高精度でスピーディな「ものづくり」を要求される中、持前の向上心と、熱心に取組む強い姿勢で、更なる高みに挑戦し、結果を残してくれる事を期待します。



おうみ若者マイスター認定事業を実施する目的・背景

- ・若い方の技能離れや熟練技能の次世代への継承が、滋賀県においても引き続き大きな課題となっており、ものづくり人材の育成を進めていく必要があります。
- ・県内産業に従事する現役の技能者で技能や産業社会への貢献度などが特に優れた方を、滋賀県優秀技能者「おうみの名工」として表彰していますが、受賞者は長年熟練技能を磨いてきた中高年齢以上の方が中心であり、若年技能者にとってはハードルが高く現実的な目標になりにくいという側面があります。
- ・そこで、滋賀県では、将来の「おうみの名工」を目指す優秀な若年技能者の方を「おうみ若者マイスター」として認定しています。認定を受けた方には、更なる技能向上のために努力していただくとともに、県主催のイベントなど技能振興活動に御協力いただきます。県民の皆さまの間に継承されるべき技能への関心が高まることを願って、平成19年度からこの認定事業を始め、これまでに66名の方を「おうみ若者マイスター」に認定しています。

事業の概要・認定フロー





Q おうみ若者マイスターの認定基準は？

A 以下の基準に該当する方の中から認定します。

- ① 認定年度の4月1日時点で35歳未満であり、その職種に従事していること。
- ② 技能検定1級または単一等級に合格していること。またはこれと同等以上の能力を有すると認められる者であること。
- ③ 技能五輪全国大会・技能グランプリにおける入賞経験または全国レベル以上の各種技能競技大会等における優勝経験があること。
- ④ 上記③と同等の技能レベルであること（客観的に認められる経歴や証明等が必要）。
- ⑤ おうみ若者マイスター技能振興活動に参加できること。

Q 毎年、何名くらい認定する予定ですか？

A 最大10名程度としています。

(平成26年度は7名、平成27年度3名、平成28年度は1名、平成29年度は4名を認定しています。)

Q 若者マイスターの認定のためには、どのような手続きが必要ですか？

A 雇用主（企業・事業所）、市町長および関係団体等（業界団体・組合等）の長のいずれかによる推薦が必要です。

Q 推薦時期等のスケジュールはどうなっていますか？

A おうみ若者マイスターの認定は年1回で、認定者の募集（推薦受付）から認定までの流れは以下のようになっています。

※平成30年度スケジュール

- ・ 認定候補者の推薦受付期間 5月～7月
- ・ (推薦調書の内容審査)
- ・ 認定者の決定・認定式 11月

平成 19 年度～ 29 年度おうみ若者マイスター一覧（敬称略）

年度	認定番号	認定者氏名	認定職種	所属（勤務先）
平成 19 年度	001	西村 一義	電子複写機組立工	長浜キヤノン株式会社
	002	井藤 勇輔	プラスチック成形工	パナソニック電工株式会社
	003	清水 将夫	旋盤工	ヤンマー株式会社
	004	伴 英成	かわらぶき工	伴屋根工事店
	005	伴 峰典	かわらぶき工	伴峰屋根工務店
	006	藤井太一郎	つくだ煮製造工	株式会社鮎家
	007	寺田 真紀	和服仕立職	株式会社たけなか
	008	竹内 誉	理容師	おしゃれの館 髪タナカ
平成 20 年度	009	深尾 章央	和生菓子製造工	有限会社たねや
	010	川西 豪志	日本料理人	株式会社木馬 ひさご寿し
	011	中井 栄子	電子複写機組立工	長浜キヤノン株式会社
	012	清水 徹	プラスチック成形工	パナソニック電工株式会社
	013	河崎 章功	数値制御金属工作機械工	パナソニック電工株式会社
	014	杉浦 寛之	かわらぶき工	杉浦ルーフ工業
	015	島田 遥	造園工	株式会社近江庭園
	016	小本 隆	溶射工	株式会社シンコーメタリコン
	017	服部 美香	美容師	有限会社長谷美容室石山店
	018	大野 政樹	建築塗装工	稲葉工業株式会社
	019	北村 守	石工	北村石材店
	020	菊地 雅也	溶接工	川重冷熱工業株式会社
平成 21 年度	021	草野 真理	電子複写機組立工	長浜キヤノン株式会社
	022	安井 修	フライス盤工	パナソニック電工株式会社
	023	市川 慎也	自動車整備工	正和自動車販売株式会社
	024	森脇 尚幸	金属工作機械組立工	ヤンマー株式会社
	025	森 和彦	研磨盤工	日伸工業株式会社
平成 22 年度	026	飯田 哲朗	溶射工	株式会社シンコーメタリコン
	027	坂本 貴史	ばね製造工	株式会社シガスプリング
	028	染矢 泰輔	時計組立工・修理工	近江時計眼鏡宝飾専門学校
	029	西川 武徳	金属工作機械工	パナソニック電工株式会社彦根工場
	030	水野 賢	造園工	株式会社熊木共楽園
	031	村山 春奈	バリスタ	株式会社クラブハリエ

年度	認定番号	認定者氏名	認定職種	所属（勤務先）
平成23年度	032	太田 達也	フライス盤工	キヤノンマシナリー株式会社
	033	川崎 健	フライス盤工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	034	桐山 均	西洋料理調理人	ホテルポストンプラザ草津
	035	立松 直樹	金属手仕上工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	036	谷 将志	溶射工	株式会社シンコーメタリコン
	037	中村 純江	和服仕立職	株式会社たけなか
	038	森 小夜佳	美容師	十仁サロン末広
	039	山田 康司	金属手仕上工	パナソニック株式会社アプライアンス社
平成24年度	040	小田 浩	造園工	小田造園
	041	岩戸 直正	配電盤・制御盤組立・調整工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	042	山田 敏	西洋料理調理人	ホテルポストンプラザ草津
	043	小野林 範	ショコラティエ	株式会社クラブハリエ
	044	北川 正忠	刀鍛冶	—
平成25年度	045	野瀬 陽平	金属手仕上工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	046	細見 耕平	旋盤工	三菱重工業株式会社工作機械事業本部
	047	教野 祐馬	数値制御金属工作機械工	ヤンマー株式会社小形エンジン事業本部
	048	築田 信仁	溶射工	株式会社シンコーメタリコン
平成26年度	049	中嶋万規子	洋生菓子製造工	株式会社クラブハリエ草津工房
	050	櫛 志織	全身美容師（ネイリスト）	株式会社 h&b arte Beetie nail 店
	051	藤本 拓実	西洋料理調理人	ホテルポストンプラザ草津
	052	形切 拓哉	半導体組立工	オムロン株式会社野洲事業所
	053	島田 聡	日本料理調理人	大津観光株式会社里湯昔話雄山荘
	054	小林 浩之	彫金工（かざり職）	株式会社小林彫金工芸
	055	佐野 正登	産業用機械組立工	ヤンマー株式会社小形エンジン事業本部
平成27年度	056	中川 敬之	産業用機械組立工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	057	酒村 幹生	金属手仕上工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	058	頓宮 正洋	木製建具製造工	頓宮建具店
平成28年度	059	左近 陽平	西洋料理調理人	びわ湖大津プリンスホテル
平成29年度	060	谷田奈津美	西洋料理調理人	ホテルポストンプラザ草津
	061	小倉 知樹	中華料理調理人	びわ湖大津プリンスホテル
	062	片山 和人	産業用機械組立工	パナソニック株式会社アプライアンス社
	063	高見 瑛司	溶射工	株式会社シンコーメタリコン

平成30年度おうみ若者マイスター認定者紹介冊子

「若い力が未来を拓く」

平成31年2月発行

滋賀県商工観光労働部労働雇用政策課

〒520-8577 滋賀県大津市京町四丁目1番1号

電 話 077-528-3755 (直通)

e-mail fe0003@pref.shiga.lg.jp

