

平成24年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)知事賞表彰者一覧

平成24年度表彰者一覧

被贈呈者数: 40名(男性: 35名、女性5名)、平均年齢: 61.8歳 (最年長79歳、最年少40歳)

職種	表彰者氏名及び所属名	ふりがな	性別	年齢	技能・功績の概要
板金工	田中 明夫 日野自動車株式会社	たなか あきお	男	57	試作車の車体組立に精通しており、優れた技能を有している。特に、打出し板金作業における立体形状出しや外板面の仕上げ作業は、秀でている。また、工場板金の技能検定委員を長年務め、実技試験の実施に貢献するとともに、後進技能者の育成に多大な功績を残した。
機械彫刻工	佐藤 英夫 株式会社 佐藤金属彫刻	さとう ひでお	男	70	メダル、装身具、工芸品等の製作に秀でた技能を有する。独自の感性と創造力により、様々な新技法を提案し、一流ブランド等、市場の求める金型を供給し、製品化に大いに貢献した。加工方法についても研究開発に尽力し、業界全体の技能向上と販路の拡大に貢献した。
アーク溶接工	織田 剛 株式会社 東芝 府中事業所	おだ つよし	男	40	各種新幹線のアルミニウム筐体(きょうたい)の溶接等、極めて高度な溶接技術が要求される製品製造に長年努めてきた。一方、業務改善のためのIE手法を学び、国内外への技術支援や改善支援等も行っている。都内では数少ない溶接技術講師でもあり、業界の発展に貢献している。
時計・時計類似 機器修理工	笠井 孝悦 株式会社 オンタイム	かさい たかよし	男	60	技能五輪国際大会で日本人として初めて優勝し、日本の時計修理技能の優秀さを世界に知らしめた。修理部門スタッフの教育のみならず、販売部門スタッフに対する知識・技能教育を実施し、お客様からの問い合わせ対応力の向上に尽力した。
計装制御装置 組立・調整工	古野 雄志 株式会社 東芝 府中事業所	ふるの ゆうじ	男	41	電子応用機械器具組立、計装制御装置組立に優れ、幅広い知識を有している。経験に裏付けされたノウハウは、製品開発から標準化に活かされており、また、製造改革における斬新な提案は、業務改善に大いに貢献している。生産効率や安全性の向上にも寄与してきた。
電気配線工事 作業員	磯貝 幸雄 株式会社 関電工	いそがい ゆきお	男	55	建築電気設備工事に長年従事し、施工能力の向上と電気保安に努め、品質・安全の向上に貢献した。第12回東京都電気工事士技能競技大会では関東通商産業局長賞を受賞する等、数々の表彰を受ける。社内講師等を歴任し、業界発展、後進の育成にも貢献した。
染物職(型小紋)	三橋 京子 三橋工房	みつはし きょうこ	女	65	江戸時代から続く型小紋の6代目。半世紀にわたり型小紋の製作・販売を手がけ、伊勢型紙を使った昔ながらの伝統技法を引継ぐ、希少な職人である。また、着物や帯だけでなく、伝統技法を駆使した布うちわ等のオリジナル商品も開発している。美術大学生と共同で新商品開発にも取り組んでいる。
なっ染工	保科 勝 有限会社 保科染工芸	ほしな まさる	男	49	東京染小紋の製造に30年従事して培った知識・技能を有するとともに、技能継承にも尽力している。東京染小紋の代表的な文様は、裃(かみしも)紋、縞(しま)紋、吉祥(きつしょう)紋、洒落(しゃれ)小紋であるが、なかでも特に超極小小紋の技術に優れており、「極毛万筋(ごくけまんすじ)」を得意とする。
寝具仕立工	北村 一夫 北村ふとん店	きたむら かずお	男	65	長年、寝具製作に携わり、特に中夜着(ちゅうよぎ)の製作技能については、業界第一人者である。独自に開発した高度な製作技術を駆使し、優れた製品を仕立て上げることができ、生産効率・生産技術の向上に寄与してきた。後進の育成のため、熟練技能士として各種イベントにも参加している。
婦人・子供服 注文仕立職	角田 春江 株式会社 ナナプラス	つのだ はるえ	女	60	30年以上洋裁に携わり、技能グランプリで優勝した功績を持つ。皇后陛下のお召し物をはじめ、スケート選手のコスチュームや舞台衣装まで幅広く手がける。また、全国技能士会連合会主催の技能継承イベントに積極的に参加したほか、技能グランプリ補佐員として後進の指導・育成にも尽力している。

職種	表彰者氏名及び所属名	ふりがな	性別	年齢	技能・功績の概要
婦人・子供服 注文仕立職	富澤 三喜子 アトリエ ブブ	とみざわ みきこ	女	63	デザイン性と機能性を追及し、合理的な作図を考案、縫製する技能に優れている。パタンナーの経験から、サイズの大小に拘わらず、瞬時にリメイクする技能を有し、材料を効率的に活用することができる。ストレッチ素材の研究に努め、服の共布(ともぬの)で小物を作ることに長けている。
和服仕立職	坂間 英継 坂間和裁所	さかま ひでつぐ	男	53	和服縫製全般にわたるキャリアを持ち、長着(ながぎ)はもとよりコート、袴、舞台衣装の製作に長けている。また、国家検定審査員や和裁技術コンクールの審査員を長年務め、業界からの信頼を得ている。
左官	西村 修 池本工業株式会社	にしむら おさむ	男	69	現在では文化財修復工事で見られなくなった、人造石洗い出し、研ぎ出し等の技術を20代で習得した腕前を持つ。特に、階段さらさら桁の人造石研ぎ出し仕上げを得意とし、他の追従を許さないスピードで正確に施工を行う。後世の指導・育成にも尽力している。
配管工	兵頭 美夫 有限会社 宇和建設工業	ひょうどう よしお	男	49	給水設備及び排水設備、空気調和設備の施工に関する技能に優れ、特に、既存建物の改修工事においては、建物の機能を維持したまま計画的に施工することすら出来る。20年以上もの長きにわたり、配管技能検定補佐員・検定委員を務めるなど、業界の技能・技術の向上に大きく寄与した。
ガラス成形工	田嶋 文男 田嶋硝子 株式会社	たじま ふみお	男	63	今まで非常に難しいとされてきた、黒の外被せガラスの組成開発に成功した希少な職人である。ガラス器に江戸切子を加工した田嶋氏の製品は、脚光を浴び、高い評価を受けている。江戸硝子という伝統工芸を懸命に支え、業界の発展にも寄与している。
ガラス 熱加工工	佐瀬 勇 佐瀬工業所	させ いさむ	男	76	ガラスペン開発の技術を確実に受け継ぎながら、その技術を応用し、ねじりを入れたガラスペンを開発した日本唯一の職人である。自治体やデパート主催の伝統工芸普及振興事業に積極的に協力するとともに、様々なメディアから情報を広く発信し、伝統工芸振興に尽力している。
ガラス研ま工	鍋谷 馨 東亜硝子工芸 株式会社	なべたに かおる	男	79	ガラスの加工研磨に関する卓越した技術力を持ち、特に切子の手磨きについて高い評価を得ている。蒲田切子は本年、観光庁主催コンテストで「LUXURY JAPAN部門賞」を受賞した。当人が開発した加工機による瓶の口元の中仕上げ研磨は、百分の一の精度を保つ。後進の指導にも尽力している。
水産ねり物 製造工	関矢 浩 株式会社 佃權	せきや ひろし	男	52	江戸時代から続く水産ねり製品製造の老舗に勤め、伝統ある「のれん」の信頼を高めてきた。製造に係る技能だけでなく、原料の選択や品質・商品開発にも知識を有しており、業界でも高く評価されている。全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞した「特選だてまき」の開発に貢献した。
理容師	田中 秀一 有限会社 サントノーレ	たなか しゅういち	男	61	理容師として優秀な技能を有し、個性を求める消費者ニーズに対応するため、ヘアデザインにおける「質感」を表現する技術と理論の確立した。特に、理容施術における、お客様の髪を持つ素材感・質感などの個性を生かすマテリアルカットの技能は、業界の第一人者である。
美容師	松本 泰知 有限会社 カッティング カンパニー	まつもと やすのり	男	52	多くのヘアショーやセミナー講師として国内外から出演依頼を受け、後進の指導に情熱をもって当たっている美容師である。研究心が旺盛で、経験と勘に頼る技を見直し、誰でも会得できる技法の開発や美容製品の開発を多く行い、顧客・美容業界に大きく貢献している。

職種	表彰者氏名及び所属名	ふりがな	性別	年齢	技能・功績の概要
衣装着付師	鈴木 則子 トミー美容室	すずき のりこ	女	74	着付帯結びの技術指導をはじめ、ニュー帯結びの創作・発表、また、成人式や七五三に関する幅広い技能を持ち、業界のために最大限に活用している。さらに、着付師・美容師として、着付を通じて美容業界の発展と社会的地位の向上に貢献し、多くの功績を残している。
日本料理調理人	岸 照美 株式会社 吾作	きし てるみ	男	56	関東料理の技能、会席料理と喰切(くいぎり)料理の技能を習得している。素材を多量に使う郷土料理において、素材の効率的な使用による調理法を考案し、さらにはそれを会席料理にも取り入れた。また、生産効率がよく、低廉な価格で提供できるメニューを考案し、日本料理の大衆化に寄与している。
日本料理調理人	齋藤 隆 東京共済会館	さいとう たかし	男	55	長年の京料理で培った豊富な経験と高い調理技術をもとに、四季折々の素材の特性を生かして調理する技能に優れている。特に煮物の奥義である乾物類の昆布や身欠き鯨(にしん)、干鰯、干しナマコ等の調理法(戻し料理)を業界誌で公開し、次世代に伝統技術を伝承する第一人者と目されている。
日本料理調理人	中山 達也 有限会社 芝浦企業 料亭 牡丹	なかやま たつや	男	60	伝統的な日本料理技法を要する行事料理と、その応用から成る現代的会席料理に秀でている。また、食材だけではなく調理技能と独自の感性により季節感を表現する見立て料理を得意とし、斬新な献立を開発している。日本料理に留まらず、華道や茶道の造詣も深い。
西洋料理調理人	村田 眞吾 藤田観光株式会社	むらた しんご	男	67	オーギュストエスコフィエの料理と現代フランス料理との融合、更にヌーベルキュイジーヌの先駆者アランサンドランスシェフの影響を受け、古典料理及び現代フランス料理の技術習得に努めてきた。料理オリンピックでは、日本代表として銀メダルを獲得し、日本のレベルの高さを世界に知らしめた。
中華料理調理人	大城 康雄 株式会社 ロイヤルパーク ホテル	おおしろ やすお	男	52	中国広東料理の調理技能全般に通曉し、特に食材の色素を利用した調理技能に長け、新しい中国粥を創造した。中国伝統の装盤法(そうばんほう)を用い、中国料理の新しい提供法を考案し、その技能を各種メディアで公開し、日本の中国料理の発展と一般消費者への中国料理の普及に貢献した。
バーテンダー	木原 均 ジャルダン・ド・ ルセヌ	きはら ひとし	男	64	酒類の専門知識は、協会認定資格試験の最高位マスタークラスを取得するほどである。また、ピバレッジハンドラー技能講習会講師として長年指導にあたっている。カクテル調合技術の基本を忠実に踏まえた技術論は内外ともに高い評価を得ており、多くのカクテルファンを魅了し続けている。
ソムリエ	中本 聡文 レストラン ロオジェ	なかもと としふみ	男	47	ソムリエの専門知識・技術に優れ、第9回フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクールで優勝、また、パリで開催されたフランスワイン&スピリッツ世界大会SOPEXA GRAND PRIXに日本代表として5位入賞を果たした。また、現在、後進の指導・育成にも尽力している。
表具師	古牧 平市 古牧表具インテリア	ふるまき へいいち	男	68	表具師として、古来からの伝統技法を守りながら、新素材を取り入れる等、発想豊かに新たな作品を多数作り出している。襖、屏風製作のほか、数百年前の和額修復再生、壁装まで手がける。後進の指導・育成にも熱心に取り組み、認定訓練校の講師として尽力し、技能検定の実施にも努めた。
畳工	水谷 正 水谷畳店	みずたに ただし	男	76	東京・銀座に4代続く畳店に60年勤め、伝統的な手縫い工法にこだわり続けてきた。手縫い技術の「平刺し」「隅造り」に秀でた技能を有するとともに、有職(ゆうそく)畳の貴重で高度な技術を持つ。旧安田楠雄邸など文化財の保存にも貢献してきた。

職種	表彰者氏名及び所属名	ふりがな	性別	年齢	技能・功績の概要
室内装飾工	伊藤 正行 株式会社 山田勝皓商会	いとう まさゆき	男	62	建設現場に於けるカーペット・プラスチック系床仕上作業の技能に優れ、接着剤や新製品の施工の実地検分、メーカーへのアドバイス等を行い、商材と施工現場の調和に寄与するとともに、後進の育成指導、高齢者の再雇用支援に特に尽力している。
ちょうちん製作工	瀧澤 光雄 瀧澤提灯店	たきざわ みつお	男	72	親子3代で提灯造りに励み、古来からの製法を頑なに守り続ける、希少な技を有する職人である。大量生産や効率性の観点から分業制が進む中、57年もの間、提灯の骨組みから紙張り、絵文字入れ等、提灯造りの全工程を一人で行う技術を有しており、同業の工芸士の目標とされている。
ちょうちん製作工	前森 英世 前森商店	まえもり ひでよ	男	77	分業して製作される提灯づくりの主要工程の内、提灯問屋から仕入れた火袋を広げ、文字や家紋を書く作業を行っている。荒川区伝統工芸技術記録映像に出演するなど、区の様々な技能継承事業に参加し、技能の普及に貢献している。荒川区指定無形文化財(工芸技術)として認定された。
貴金属細工加工工	井上 正司 井上工芸	いのうえ しょうじ	男	63	貴金属細工加工工として卓越した技能を駆使し、技術的にも難易度の高いデザインの製品化を実現した。生産効率を高めるための幾多の考案、作業改善による業界内での貢献度も顕著である。独自の技法を施した繊細な手作り作品は、多くの顧客から愛されており、業界の第一人者である。
貴金属細工加工工	小島 功 (二代目 信重) 銀工房 こじま	こじま いさお	男	73	江戸期から続く伝統技法を受け継ぎ、銀・金等を使用した置物や装身具の製作に長年従事してきた。また、伝統工芸の保存と発展に貢献するとともに、技法や技術を承継するため後進の指導・育成にも尽力している。
貴金属細工加工工	野口 晴夫 株式会社 野口装身具	のぐち はるお	男	71	貴金属加工に長年従事しており、手作りによる一品加工の製品を作り続けてきた。また、鑄造に関する技術の全てを有しており、原型製作加工から鑄込みまでの各段階の技術を習得している。全技連マイスタ - として小淵内閣ものづくり教育教室にも参加するなど、後進の育成にも熱心である。
べっ甲細工工	田中 淳功 有限会社 田中	たなか あつのり	男	59	江戸鼈甲(べっこう)の基本技法である、削り、張り合わせ、型作りの技術、技法を正しく継承した、鼈甲業界の第一人者である。近年では、東京都の産地振興施策のもと、新製品開発に取り組み、販路拡大のために尽力している。
角・きば類細工工	片山 紀史夫 片山製作所	かたやま きしお	男	72	東京都伝統工芸士の資格を有し、カッターや伝統的な叩きろくろを駆使し、数々の象牙製アクセサリーや高級な茶道具を製作する一級の彫刻家(彫師)である。また、長年にわたり、伝統工芸品展や製作実演等のイベントを通じて江戸象牙の啓蒙・普及および技術の継承に力を注いできた。
印章彫刻工	相原 和春 相原天文堂	あいはら かずはる	男	63	印章彫刻全般に優秀な技能を有し、全国印章競技大会(ゴム印密刻部門)で金賞を受賞するなど多くの受賞歴がある。木口彫刻は勿論、ゴム印から篆刻(てんこく)まで幅広い印章彫刻技術は業界において第一人者といわれている。印章業界で活躍する、多くの後継者を育てている。
フラワー装飾師	白石 由紀子 ふらわあ・こうき デザインスタジオ	しらいし ゆきこ	女	62	日本のいけばなと欧米の花弁(かき)装飾を融合し、職能としてのフラワー装飾技能へと発展させた。また、技術向上と普及に長年携わり、花弁(かき)植物のみならずフラワー装飾技能の国際デザイン傾向に関する知識と技能は卓越しており、後進の指導にも大いに尽力している。