

1 ヤマモト フジオ 氏 (66歳) 鏡師【(株)山本合金製作所 TEL:075-351-1930】

《名簿番号 7》

○ 神鏡を日本古来の鑄造法で製造できる卓越した技能をもち、文化の維持と後継に多大なる貢献

京都府推薦

日本古来の鑄造法による金属鏡の製作に卓越している稀有な職人である。添加剤や機械を用いない徹底した手作業で、神社等に納める神鏡などを製作している。皇室の方々の御霊代鏡製作の拝命をはじめ、伊勢神宮式年遷宮時の摂末社の神鏡や、全国ほとんどの神社の御霊代鏡、安倍首相がバチカン訪問時にフランシスコ法王へ贈呈した魔鏡など、数多くの金属鏡製作に携わっており、その技能は国内外から高く評価されている。

○ 作業風景写真

○ 作品写真



鑿（やすり）切削・鏡の表面をやすりで研磨する工程。
全て手作業で一切の機械を用いない。



八寸栗鼠（りす）と兎文（うさぎもん）白銅（はくどう）鏡

2 ^{ヒラガ}平賀 ^{サトシ}聡 氏 (45歳) 機械時計組立・修理工【セイコーインスツル(株) TEL:043-211-1250】 《名簿番号 45》

○ 高級時計の組立・調整・修理において卓越した技能を發揮し、日本製の高級機械式時計産業に多大なる貢献

団体推薦

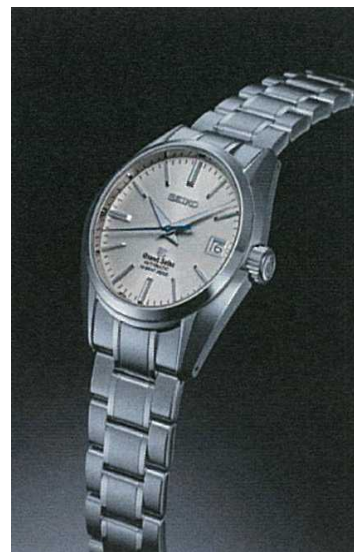
機械式時計の組立調整技能に卓越しており、特に高精度を要求される高級時計の組立調整に優れた技能を有している。また、機械式時計の組立調整技能の普及・伝承のため、後進技能者への育成・指導に尽力している。機械式時計の組立調整の実演を国内のみならず、海外でも積極的に行い、国産機械式時計の啓蒙活動をグローバルに展開している。

○ 作業風景写真

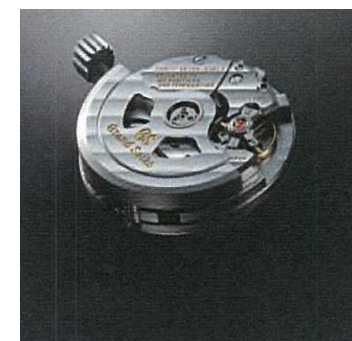


ムーブメントを組み立てる

○ 作品写真



グランドセイコー
メカニカルウォッチ



Cal. 9S 高振動ムーブメント

3 ヤマネ 英二 氏 (60歳) 船舶組立工【三井造船千葉機工エンジニアリング(株) TEL:0436-41-5811 《名簿番号 55》

○ 船舶を建造する第一線の技能工として、作業の標準化、品質の向上、安全性の向上に多大なる貢献

千葉県推薦

船舶を建造する際に、主船体を構成するブロックと呼ばれる構造物を組み立てる鉄工作業に携わり、LNG 船の球形アルミタンクの製作と、VLCC (大型原油運搬船) など大型船の製造効率向上に優れている。船舶の船体等へ使用される鋼材は溶接後の変形が非常に大きいため、船体構造物を組み立てる際あらかじめ溶接による変形数値をデータ化して組立時に逆歪 (ぎゃくひずみ) を取り、ブロック完成時の品質・精度管理ができるなど卓越した技能を有する。

○ 作業風景写真



ブロック全体精度の確認作業 (黒ヘルメットが山根氏。後進へ精度チェック時のポイントを指導中)

○ 作品写真



船尾部ブロック (反転状態)

4 ヤマダ ミサオ 山田 操 氏 (74歳) 和服仕立職【山田和裁 TEL:03-3411-9823】

《名簿番号 67》

- 薄物の羽織の縫込み技能の業界第一人者。業界の地位向上に多大なる貢献

団体推薦

薄物の羽織の縫込（ぬいこ）み落としの技法は、高度な技能を要するが、衿け目（くけめ）はさらに細かく、絵柄は高いセンスをもって、美しく仕上げる技能を有している。また、張りのない布地での袴の仕立ても随所に工夫して張りを持たせる等、業界では画期的なことであり高い評価を受けている。東京都から要請の和裁講習会の講師を務め、氏の和裁所でも二十数名の後継者に惜しみなく技能を伝授している。技能検定合格を目指す者への指導は、適確に要所をおさえ毎年合格者を輩出し、定評がある。

- 作業風景写真



蹴廻し（けまわし）の中に渋紙を入れ衿け（くけ）している

- 作品写真



男子用縫込み落とし紗羽織

5 ^{フクイ}福井 ^{スミオ}澄夫 氏 (80歳)

木製建具製造工【日進木工(株) TEL:0577-34-1122】

《名簿番号 96》

○ 指物・建具職の2つの技能をベストミックスし、重要文化財の修復・復元に多大なる貢献

岐阜県推薦

重要文化財等の伝統的建造物の内部の指物・建具分野の保存修理及び復元に長年従事して培った知識・技能を有している。特に指物職と建具職の異なる技能を組み合わせる技能に卓越している。それにより、数々の重要文化財の保存修復・復元に大きく寄与するだけでなく、技能五輪全国大会や技能グランプリで選手を入賞させるまでに育てあげるなど、後進指導・育成においても積極的に取り組み、業界の発展に多大なる貢献をしている。

○ 作業風景写真



建具の組子を製作している作業風景

○ 作品写真



飛騨春慶(ひだしゅんけい) 鏡台

6 ^{タナカ}田中 ^{ケンイチロウ}健一郎 氏 (65歳)

西洋料理調理人【(株) 帝国ホテル TEL:03-3504-1111】

《名簿番号 127》

○ 伝統ある日本のホテルの料理長として新たな技術や時代に合ったシステムを導入し、後進の育成に多大なる貢献

個人推薦

ホテルの総料理長として、日本各地の食材を使用し、それぞれの食材の魅力を料理する技能に卓越し、料理ボランティアの会活動の一環として被災地地域振興イベントを支援している。また、食材を日本人の嗜好に合わせる技能を広く発信している。プロスペール・モンタニエ日本支部主催のフランス料理最優秀見習い人選抜コンクール審査員、武蔵野調理師専門学校やフランス料理文化センターの講師を務めるなど、後進の育成・指導に貢献している。

○ 作業風景写真



食育活動を通じて、次世代を担う子どもたちに食の楽しさ・尊さ、食への感謝の念をはぐくむことを伝える

○ 作品写真



冬トリュフ風味のファルスで覆ったシャラン産小鴨のローストと腿肉のちりめんキャベツ包みソースルーアネーズ