

府「現代の名工」21人

京都府は、伝統産業を除く産業分野で、最高の技能を發揮して発展に貢献した人をたたえる2014年度の「府の現代の名工」に21人、優れた若手技能者を対象とした「明日の名工」に13人を選んだ。現代の名工

では「稲わら製品製造」分野から初めて、池田清一郎さん(85)と向日市が選ばれた。

表彰式は2月3日に京都市上京区の府公館で開催する。受賞者は次の皆さん。

稲わら製品製造 池田清一郎(85) 独自



製法によるみじんすきは壁材に混入すると安定した美しい仕上がりに。高品質で国宝級建築物の修復に重用。向日市。

美容 岩崎早苗(66) 障



書に合わせた着脱しやすい着物と着付けを考案、オリジナルの髪飾りを使ったヘアメークを実現している。長岡京市。

造園 加藤大貴(50) 都



市化や気候変動で損なわれていく京都の風景・庭園をデータ収集や現代技術で次世代に継承することに力を注ぐ。京都市左京区。

フグ調理 亀井一洋(64)



天然トランプにこだわり、科学的・生物学的に研究を重ね、素材の熟成方法や包丁さばき、ポン酢つくりなど独自の法を考案。北区。

日本料理 北庄司安則(49)



高い知識と技術で、京都にまつわる四季折々の歳時記を会席料理で表現。五感で楽しむ料理を生み出し続ける。上京区。

和菓子製造 木ノ下善正(64) 季節感



を大切にしながら、素材の特徴を最大限に生かして、おいしさを見たい目を追求した京菓子を提供している。東山区。

建築板金 小泉義雄(62)



繊細な飾りが求められる社寺建築の銅板屋根工事を多数施工。装飾部の銅板細工を得意とし、熟練した技術を持つ。上京区。

機械加工 郷田雅昭(72)



伸銅設備用産業機械に使用される精密機械部品の加工業務に従事。精度の高い部品は、高い評価を受ける。伏見区。

製紐 笹井重利(65) 機



械組に精通し、製造する組紐は耐久性と艶のある華やかさを備えていることから鑑用感おとし、糸として重用される。上京区。

機械加工 塩見孝良(55)



ミクロンレベルでの加工精度が要求される部品製作に従事。工作機械自体の精度を超えて加工を行う技術に定評がある。

城陽市。

かわらぶき 田中寛雄(58)



どの物件も50年以上の永年耐心を心がけ施工している。安全第一で丁寧な施工技術で美しい仕上がりを実現。福知山市。

和服仕立 寺田正史(48)



あらゆる種類の和服すべての工程を手縫いで生地を担当が少なく、丈夫に仕立てる知識と技術を有する。伏見区。

漬物製造 野呂輝夫(69)



店の味と伝統を守り続けながら、見た目にも美しく新鮮さとオリジナリティーあふれる漬物を考案し続ける。上京区。

日本料理 菱川順也(55)



結婚式場での婚礼料理を提供。和洋折衷料理で祝いの心を表現し、華やかな彩りを添える演出に取り組み。下京区。

日本料理 左敏泰(66)



名産の抹茶を使用し、風味や色、香りが生きた抹茶つくりの会席コースを提供。日々調理法やメニューの探求を続ける。宇治市。

電気工事 松尾義照(70)



各地の社寺仏閣のライトアップ工事に従事する京都での第一

明日の名工に選ばれたのは次のみなさん。

日本料理 浅草正雄(36) 西京区▽和服仕立 井上雅博(31) 同▽電気工事 梅川尚之(39) 舞鶴市▽機械加工 柚元修一(35) 城陽市▽建築塗装 河津鉄也(34) 右京区▽日本料理 佐竹洋治(39)

人者。立体的調和を持つ美しさのある庭園を生み出す。久御山町。

建築塗装 松下孝信(59)



歴史的建造物や近代建築などの建物が持つ意匠、材質、技術の歴史的価値を損なうことなく補修・補強を手掛ける。左京区。

西洋料理 松田能幸(58)



素材を生かしたソースつくりがモットー。食材を生かす調理にこだわり、京野菜を使ったフランス料理は観光客からも絶賛。右京区。

内装仕上 森友良(80)



伝統の表具技術を生かした高い技能で、商業施設や住空間を手掛ける。現代の新素材などにも幅広く対応でき評価は高い。右京区。

内装仕上 山口昌行(60)



材料を選ばず最適な条件で貼りあわせる技術を持つ。丁寧な手順と物件に合わせた施工で、顧客からの信頼を得ている。南区。

機械保全 渡代年春(52)



安全性や品質、生産性向上などを目指しチームを立ち上げ、機械工程を改善して実績を上げ、数々の特許も取得した。向日市。

左京区▽和菓子製造 田治康一郎(37) 東山区▽鍛造 田中睦彦(38) 京丹後市▽機械加工 廣兼靖彦(38) 舞鶴市▽かわらぶき 畚野明憲(38) 京丹波町▽造園 前田大介(39) 山科区▽美容 松本綾乃(39) 大津市▽麺料理 三上博之(40) 下京区