令和３年度「土佐の匠」認定者の技能功績等の概要(1)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 認　定　者 | 技能の分野 | 技　能　功　績 |
| 大野　誠司５３歳（日高村）＜団体推薦＞日高村役場 | 鍛造 | 平成４年に父の営む「大野くわ製造処」に弟子入り後、28年にわたり鍛造業に従事し、特に鍬を専門にオーダーメイドの受注や修理等を行っている。大量生産、大量消費の時代の中にあっても「ものを大事に使う」ということに重きを置いており、使い手の利き手や持ち方により細かな角度の調整を行う等、使う人一人一人に寄り添った鍬の制作に力を注いでいる。日高村観光協会と連携し、「大野くわ製造見学」を実施しており、県内のみならず県外の方も含め、より多くの方に鍛造業に興味を持ってもらえるよう努めている。 |
| 岡﨑　壮４５歳（安芸市）＜団体推薦＞高知県伝承工芸協同組合 | ガラス製品成形 | 　イタリアに渡り、吹きガラスやガラスアートを学んだ後、内原野陶芸館にガラス工房を立ち上げ、ガラス工芸の一分野で伝統工芸品とされる「蜻蛉玉」の制作に従事し、県内外の作品展にて多くの賞を受賞している。　内原野陶芸館のガラス工房では、体験教室を通年で実施しており、幅広い世代への技術の普及・啓発に努めている。　県展や高知県伝承工芸展、その他様々な作品展示会等を通じて、ガラス工芸の魅力発信に努めており、ガラス工芸の技術向上、発展、普及のみならず、観光業や地域社会の発展への貢献が期待されている。 |
| 尾﨑　伸安５７歳（いの町）＜団体推薦＞高知県手すき和紙協同組合 | 和紙製造 | 家業である製紙業を営む父を手伝うため、平成　16年より土佐和紙工芸村や自宅工房にて土佐和紙の製造に従事している。楮を主な原料として表具や版画紙等を製造するほか、みつまたや雁皮など様々な原料を紙の用途に応じて使い分け、日々その処理を研究している。地元の学校での卒業証書の紙すき指導やテレビ番組への出演等により、県内外への手すき和紙の魅力発信に努めている。 |

※令和３年４月１日時点の年齢

令和３年度「土佐の匠」認定者の技能功績等の概要(2)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 認　定　者 | 技能の分野 | 技　能　功　績 |
| 小松　博士５１歳（高知市）＜団体推薦＞高知県日本調理技能士会 | 日本料理 | 　35年にわたり日本料理、特に土佐の郷土料理である皿鉢料理の技能向上に努めるとともに、料理講習会等で後継者の育成に力を注いでいる。　「高知県ものづくり名人派遣事業」では、料理講師として県内の養護施設や高等学校を訪問し、子どもたちに料理講習を通じた料理づくりの楽しさを伝えるなど積極的な活動を行っている。　綿密な包丁技術が必要とされる「ハラン切り」・「ハラン細工」の技術に優れ、業界において第一人者として評価されている。 |
| 斉藤　和三５３歳（高知市）＜団体推薦＞一般社団法人全日本司厨士協会四国地方高知県本部 | 西洋料理 | 　32年にわたり、調理師として鰹やイタドリ等の高知の食材を使用した料理の研究と発展に尽力し、和風食材を使った洋食メニューの考案など新しい料理技術を開発している。　後進料理人への指導や食育の勉強会開催のほか、児童養護施設や老人ホームでの慰問活動を積極的に行っている。　令和３年６月には、県内では数少ない日本エスコフィエ協会のディシプル会員に認定されている。 |
| 西川　泰志５９歳（高知市）＜団体推薦＞協同組合高知県木材工業団地連盟 | 塗装 | 素材の色や木目を活かし、様々な色を組み合わせて顧客の求める色合いを創り出す加飾技術に秀でており、氏が開発した藍ハンドル、墨ハンドルは　レクサス車のパンフレットの表紙を飾るなど高い評価を得ている。　平成12年に(株)ミロクテクノウッド入社以来、各部門においてリーダーとして勤務し、生産現場を牽引する存在であり、新たな加飾技術開発と共に後進の育成に期待されている。 |

※令和３年４月１日時点の年齢

令和３年度「土佐の匠」認定者の技能功績等の概要(3)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 認　定　者 | 技能の分野 | 技　能　功　績 |
| 畑山　幸彦４９歳（香南市）＜団体推薦＞高知県土佐刃物連合協同組合 | 土佐打刃物 | 　山﨑刃物製作所及び土佐の匠である父・博幸に学び、土佐打刃物の伝統技術である自由鍛造を継承し、29年にわたり鎌の製造に従事している。　沸付や焼入・焼き戻し等の優れた技術を有し、注文に応じて多様な鎌を製造できる鍛冶屋として　高い評価を受けている。　高知県土佐刃物連合協同組合が設置する「鍛冶屋創生塾」では鎌部門の講師を務め、研修生に対して熱心に技術の伝承を行っている。 |
| 濱中　伸也４１歳（宿毛市）＜団体推薦＞宿毛商工会議所 | 木製家具・建具製造 | 　曲線を用いた風景や生き物などのデザイン性の高い作品や、高さ2.5m、幅4.5mの巨大な「組子ドーム」など、従来の組子細工の枠にとらわれない斬新な作品制作を行っている。親子二代で営む幡多地域の大工として住宅の新築やリフォームに従事し、完成祝いとして組子細工をあしらった衝立などをプレゼントし、普及啓発活動を積極的に行っている。　地域のイベントや展示会に積極的に参加し、組子細工の情報発信に力を注いでいる。 |
| 松本　昌時５５歳（高知市）＜団体推薦＞一般社団法人高知県調理師連合会 | 日本料理 | 　地産地消にこだわった土佐料理を追求し、氏の考案した料理が旅行会社「じゃらん」のベストプランニング大賞を受賞するなど、日々料理考案に力を注いでいる。　平成29年に城西館の和食料理長に就任し、平成30年の天皇陛下ご来高時には、料理統括責任者として高知食材を使用した料理を提供している。　調理師学校で講師を務め、若手調理師に対し熱心な指導を行うほか、ボランティア活動や食育活動に熱心に取り組み、高齢者施設や児童施設への慰問、小学校での鰹のタタキ実演を行い、交流を重ねている。 |

※令和３年４月１日時点の年齢