令和４年度「土佐の匠」認定者の技能功績等の概要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 認　定　者 | 技能の分野 | 技　能　功　績 |
| 　　６５歳＜推薦団体＞高知県菓子工業組合 | 菓子製造 | 　有限会社 梅原晴雲堂の３代目社長として、４３年にわたり、洋菓子及び和菓子の製造に従事し、特にチョコレート加工における温度管理技能や小豆粒餡の製造技能に優れる。　また、和菓子と洋菓子を融合させた創作菓子や県産果樹等を使用した菓子を多数開発し、高知県の菓子業界の発展に貢献している。　さらに、高知県菓子工業組合の副理事長として後進の育成に寄与するほか、若年者を対象に菓子製造体験を行うなど、菓子業界の魅力発信にも努めている。 |
| 　　４６歳＜推薦団体＞一般社団法人高知県工業会 | 石灰製造 | 　高知県の伝統産業である石灰製造業において古くから受け継がれてきた「塩焼き法」を継承する焼成技能者である。勤務先である井上石灰工業 株式会社では、長年の経験で培った勘により、「塩焼き法」で用いる特殊な土中炉の緻密な温度管理に優れ、良質な石灰の製造及び不良石灰の削減に貢献している。　また、同社の社員に対する技術の伝授のほか、地域児童への工場見学では、石灰の街である南国市稲生の歴史を後生に伝えている。 |

※令和４年４月１日時点の年齢

令和４年度「土佐の匠」認定者の技能功績等の概要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 認　定　者 | 技能の分野 | 技　能　功　績 |
| 　５４歳＜推薦団体＞一般社団法人全日本司厨士協会四国地方高知県本部 | 日本料理 | 　３７年にわたり日本料理の調理業務に従事し、鰹やゆずといった高知県食材を使用した料理の研究や、西洋料理の食材を使用したメニューの考案に尽力している。　平成１８年よりオーベルジュ土佐山の料理長を務め、ＪＡＬ国内線ファーストクラスの機内食や、ＡＮＡケータリングサービスが販売する「グルメ紀行ボックス」の　　メニューの監修を手掛けるなど、全国に高知県の食の魅力を発信している。　また、所属団体の役員として後進の育成に努めるほか、土佐山の地元食材の活用　方法などに関する勉強会を開催し、地元住民と積極的に交流を行っている。 |
| 　　５８歳＜推薦団体＞一般社団法人高知県造園業協会 | 造園 | 　４０年にわたり造園業に従事し、和洋あらゆる造園の工種の技能に優れ、施主の様々な要望に応えることができる一級造園技能士である。特に、「石積み」と「敷石」の技能に卓越し、石材の特性を理解し、素材を活かすことで、機能的かつ美しい見た目の石垣や　園路を造ることができ、種間寺や牧野植物園などの様々な施設の造園工事を手掛けている。勤務先である株式会社 佐々木造園や　造園講習会での後進技能者への技術指導のほか、他社の工事の出張要請に応じた際には、惜しみなく技能者へ技術を伝承するなど、高知県の造園業界の発展に貢献している。 |

※令和４年４月１日時点の年齢