

令和8年度「土佐の匠」認定者の概要

認 定 者	技能の分野	技 能 功 績
おおさき ひろみち 大崎 博通  62 歳 大崎造園 代表 <推薦団体> 一般社団法人 高知県造園業協会	造園	◆ ^{ちやにわ}茶庭の作庭、管理の第一人者 ・茶庭の作庭の作法、手順を熟知 ・茶会やイベント会場の設営、各種小物製品の製作や、様々な竹垣の製作も行う ・現在は高知県造園業協会の副会長も務めており、技術の指導も行う 
おおした まさはる 大下 正治  61 歳 三陽荘 調理 <推薦団体> 一般社団法人 高知県調理師連合会	日本料理	◆ 国内外で皿鉢料理を披露する高知県を代表する料理人 ・アラブ首長国連邦や東京都でのイベントでも皿鉢料理を披露 ・皿鉢料理や田舎寿司、細工寿司、むきものの作りの技術に優れている ・現在は、高知県調理師連合会の会長として、後進の育成等にも尽力 

※年齢は令和8年4月1日時点

令和8年度「土佐の匠」認定者の概要

認 定 者	技能の分野	技 能 功 績
かたおか いちろう 片岡 一郎  65 歳 紅虎餃子房 高知店 調理 <推薦者> 公益社団法人 日本中国料理協会 高知県支部	中国料理	◆ <u>希少な満漢全席料理や伝統点心の幅広い知識・技術を持つ中国料理人</u> ・希少な満漢全席料理に必要な高度な調理技術を持つ ・「大寿桃包」と呼ばれる中国の伝統的な点心などの料理を南国土佐皿鉢祭に出品 ・現在は日本中国料理協会高知県支部の技術委員長として、伝統技法の継承・人材育成にも貢献 
かわしま ゆたか 川島 豊  64 歳 ANAクラウンプラザ ホテル高知 調理部長 <推薦団体> 一般社団法人 全日本司厨士協会 四国地方本部高知県本部	西洋料理	◆ <u>西洋料理全般にわたる卓越した技術を持つ料理人</u> ・平成16年開催の「世界料理オリンピック」で日本代表チームの一員として銀メダルを獲得 ・宴席を彩る「氷彫刻」や「フルーツカービング」といった装飾技術も極めて高い水準にある ・現在は全日本司厨士協会四国地方本部高知本部の教育指導部長として学生等も含め技術指導を行う 

※年齢は令和8年4月1日時点

令和8年度「土佐の匠」認定者の概要

認 定 者	技能の分野	技 能 功 績
はまぐち こうや 濱口 幸也  52 歳 有限会社すし柳 代表取締役社長 <推薦者> 高知県日本調理技能士会	日本料理	◆ <u>創業から 98 年にわたり受け継がれてきた技術を駆使する寿司職人</u> ・ 蒸し寿司や大阪寿司（箱寿司や巻寿司）等で高知特有の食材を活かした調理を追求 ・ 道の駅「四万十とおわ」の運営にもレストランの料理長として携わった ・ 現在は高知県調理技能士会の副会長としても、企業の枠を超えた情報交換や若手へのフィードバックに努めている  
ほりうち つよし 堀内 強志  50 歳 堀内珊瑚工房 <推薦団体> 全高知珊瑚協同組合連合会	珊瑚加工	◆ <u>玉の加工、穴あけ、光沢を出すなどの技術に優れた珊瑚加工職人</u> ・ 宝石珊瑚という希少な原木を一点の無駄なく作品にする卓越した技能を持ち、自然保護と芸術性を両立するさせている ・ 彫刻も得意としており、平成 16 年の「土佐さんごまつり名作コンテスト」で平面彫刻の賞を受賞 ・ 全高知珊瑚協同組合連合会、日本珊瑚商工協同組合等の理事も歴任し、業界発展に尽力している  

※年齢は令和8年4月1日時点