

令和元年度卓越した技能者（現代の名工）被表彰者名簿

職種名	ふりがな氏名 (年齢)	所属	技能功績の概要	現住所
産業用機械組立工	おのだ こうへい 小野田 孝平 (79歳)	(株) 西島製作所	現場一筋で51年間、機械組立工業務に従事し、国内外の発電所や様々なプラントに設置される大型ポンプの組立、据付及び修理に卓越した技能、技術及び経験を有する。特に大型ポンプの組立から据付や修理までを1/100mm単位の精度で行う技能者として、世界でも屈指の人材である。79歳になる今も現役を続行しており、過去の実績もさることながら、現在も国内外問わず業務に従事し、技術の伝承を続けている功績は多大である。	大阪府高槻市 在住
理容師	しらい まさる 白井 勝 (70歳)	ヘアファッション スタジオ マサル	現在ヘアサロンで施術されているアイロンセットの種類は多数あるが、氏は器具としては温度の変化に微妙に反応することができる特徴のあるコンピューター入りのセラミックが内蔵されているアイロンを使用し施術を行う等、同技術を応用しながら独自の技法を進化させて新しいファッションの開発に繋げている。 また、その技術を次の世代にも伝えていくため、論文にその概要をまとめる等、業界の発展にも貢献している。	大阪府大阪市 城東区 在住
溶接ロボット運転工	なかや たかひこ 中屋 隆彦 (62歳)	(株) クボタ 堺製造所	永年溶接作業に携わり、作業の自動化、品質向上及びリードタイムの短縮等を達成している。特に、溶接ロボットの始端検出機能を応用した形状確認機能の開発では、歪みや溶接公差を抑え、溶接トーチのズレを抑えるための治具等を考案するなど生産工程の改善に取り組み、品質の安定と生産性向上に多大な貢献をした。 また、若手技能者への指導にも積極的で、社内コンクールでは溶接技能の継承に必要な競技課題の作成に取り組むなど、人材育成に多大な功績を残している。	大阪府和泉市 在住

職 種 名	ふりがな 氏名 (年齢)	所 属	技 能 功 績 の 概 要	現 住 所
寝具仕立工	にしおか えつこ 西岡 悦子 (70歳)	西岡寝具店	<p>長年にわたり技能の研鑽に努め精励し、寝具全般の製作作業に優れた技能を有している。特に耐久性に優れ見栄えの良い夜着の製作技法は、業界内において幅広く採用されている。また技能グランプリにおいて2度も入賞を獲得するなど、寝具業界における第一人者として認められている。</p> <p>数多くの寝具製作講習会にも講師として献身的に参加し、その優れた指導力と責任感をもって、後進の技能向上・指導育成・寝具業界の発展に尽力している。</p>	大阪府豊中市 在住
バー テン ダー	はやかわ けいいち 早川 恵一 (57歳)	(有) グローバリー	<p>バーテンダーの調酒技術に関して卓越した技能を有しており、国内外のカクテル・コンペティションでは蓄積された技術を活かし多くの賞を受賞している。特に氏のシェーキングはより多くの細かい気泡を生むことにより、異なる性質のスピリッツ、リキュール及び果汁がよく混ざり、カクテル自体にまろやかな味わいを作り出すことができ、お客様の期待感や満足感も高く、業界からも高い評価を得ている。その技術により若手バーテンダーの育成にも多大なる功績を残している</p>	大阪府大阪市 城東区 在住
冷間 圧 延 工	ふじもと すえよし 藤本 末慶 (58歳)	(独) 造幣局	<p>貴金属貨幣材料の冷間圧延に関し優れた技能を有し、板厚を緻密にコントロールすることで個々の貨幣量目が公差範囲内にすべて収まり、貴金属貨幣の純正画一性の確保及び高品質な貨幣の安定供給に大きく貢献した。</p> <p>また、貨幣に色を付けるパッド印刷に関し優れた技能を有し、印刷ズレを防ぐための治具等を改良し、位置合わせの精度向上を図ったことで、鮮やかなカラーコインの製造技術及び品質の向上に貢献した。</p>	大阪府大阪市 城東区 在住

職 種 名	ふりがな 氏 名 (年 齢)	所 属	技 能 功 績 の 概 要	現 住 所
旋盤工	ほりうち まさと 堀内 正人 (61歳)	(独) 造幣局	<p>長年の経験により身に付けた技能・知識を遺憾なく発揮し、普通旋盤、NC旋盤等を駆使して、非常に緻密な貨幣の模様をプレスする際に使用する金型(種印)及び勲章の模様をプレスする際に使用する金型(極印)を製造する卓越した技能を有している。</p> <p>また、硬度が高い難削材を1/1000mmオーダーの精度で加工を行うことができる優れた技能を有しており、勲章や金属工芸品の成形加工にも大いに貢献している。</p>	大阪府藤井寺市 在住
日本料理調理人	むろた だいすけ 室田 大祐 (56歳)	(株) むろ多	<p>日本料理の中でも、特に上方料理に関して極めて優れた技能を有しており、なにわ伝統野菜の試作、メニューの考案改善を行うリーダーとなり、食育や成人病対策にも寄与するとともに、後進調理人の指導・育成に貢献している。</p> <p>また2020東京オリンピック、パラリンピックのハラル和食の日本料理普及親善大使として、日本料理に関する優れた技能を伝授した多くの実績があり、日本料理の技術やマナー等の指導は、業界から高い評価を得ている。</p>	大阪府大阪市 港区 在住