

■卓越技能者

No	氏名	職種	現住所	卓越技能の概要	推薦団体
	年齢	就業先			
1	いままつ なおき	半導体製品製造工	盛岡市	半導体製造設備の保守保全分野において卓越した知識と技術・技能を有し、半導体製造設備の構造及びプロセス原理に精通している。国家技能検定の「半導体製品製造特級」及び「機械保全1級」を取得しており、これまで培ってきた高度な技能を活かして、設備の故障率低減、稼働率向上などの改善活動を継続的に推進し、製造現場の安定稼働と生産性向上に大きく寄与している。 また、「ものづくりマイスター」として認定され、社内における技能継承に加え、社外においても若年層への技術指導を行うなど、次世代人材の育成にも積極的に取り組んでいる。	一般社団法人 岩手県工業クラブ
	今松 直樹				
	50	株式会社 ジャパンセミコンダクター 岩手事業所			
2	やの よういち	紳士服仕立職	二戸市	42年にわたり紳士服製造に従事し、フル毛芯縫製をはじめとする卓越した技能を有する技能者である。パリコレクションでは20年にわたりショー用サンプル製作を担当し、日本の縫製技術を国際舞台で発信してきた。 さらに、技能検定員、職業訓練指導員及びものづくりマイスターとして後進技能者の育成や地域産業の振興にも尽力している。 現在は、グループ3工場約250名の製造責任者として品質向上と技能継承を牽引しており、その功績は顕著である。	二戸市
	矢野 洋一				
	61	株式会社二戸サントップ			
3	ささき としあき	清酒製造工	花巻市	昭和38年から清酒製造に従事。平成6年から杜氏を務め、酒造り全般にわたりその卓越した技能を発揮し、全国新酒鑑評会や金沢、関東信越、札幌の各国税局の鑑評会、南部社氏自醸清酒鑑評会など各種鑑評会で好成績を残している。 また、一般社団法人南部杜氏協会大迫支部の支部長等を務め、協会及び支部の発展に尽力しているほか、酒造技術後継者の育成にも尽力し、酒造業界の発展に大きく貢献している。	花巻市
	佐々木 俊明				
	79	岩瀬酒造株式会社			
4	しばた りょう	西洋料理調理人	奥州市	レストランRikoltリコルトで、西洋料理の調理人として業務に従事している。高校を卒業後横浜、東京で技術の研鑽に努め、岩手県内でシェフとして活躍し、令和2年に料理長としてレストランを開業し、顔が見える地元の食材を生かした料理を提供している。 平成10年に岩手県に戻ってからは、生産者の元に精力的に訪ね、多くの生産者と繋がり、岩手県内の優れた食材を探求し続け、一関市でその魅力を発信し、県内外はじめインバウンドのお客様からも好評を得ている。 全日本司厨士協会岩手県本部の協会活動にも積極的に参加し、副理事長として会員と連絡を取りながら協会の運営に大いに尽力している。	一般社団法人 全日本司厨士協会 北部地方岩手県本部
	柴田 亮				
	51	株式会社 酒のかんりょう レストランRikolt リコルト			
5	しみず かつのり	中華料理調理人	花巻市	長年にわたり中国料理の調理業務に従事し、その道において極めて卓越した技能を有するのみならず、地域社会の発展と後進の指導育成に多大な貢献を果たしている人物である。 特に特筆すべきは、その卓越した調理技能を地域社会へ還元する姿勢である。プロの料理人として「こども食堂」の活動を継続的に開催することで地域の子供たちの健全な育成と居場所づくりに尽力している。こうした食を通じた社会貢献活動は地城内外から極めて高い評価を受けている。	公益社団法人 日本中国料理協会 岩手県支部
	清水 克憲				
	50	株式会社中華ダイニング チンシュイ			