

技能功労士



季節感と素材を大切にした日本料理の調理技能に優れている。新鮮な天然の素材の旨みを活かしたシンプルな料理を信条とする。

調理師 35年
かしき 加志雅

みぞぐち まさひこ
溝口 雅彦さん
(55歳 東町)

丁寧に日本料理の味と趣を伝えて

「四季折々の食材が日本料理の魅力です。走り、旬、盛りによって旨みが違い、材料の見極めが大切です。『ご馳走様』の字のごとく、お客様の為に馳せ参じましたという思いで、お客様の顔を思い浮かべながら丁寧に作ります」と、団体客であっても一人一人に心を込めて『一人の為の料理』を提供。その為に、本日も包丁を研ぐことから始まった。

技能優秀士



クリーニング師 22年 クリーニングの白鳥

おおつば しゅうさく
大坪 秀作さん (41歳 三潁郡大木町)

衣類の特性を損なわずに仕上げるクリーニング技術

「染みが取れて『好きだった服がまた着られるようになった』と喜ばれる時が嬉しい。単に洗って返すのではなく、お客様の顔を思い出しながら、良い状態のまま着用できるためにはどうしたらよいか服の仕上がりをイメージしながら作業します」と、話す。「先輩方から指導していただき、より技術を学んでいきたい」と、勉強会にも積極的に参加している。

「色、素材が違うのだから各々洗い方が違ってしかるべき」という考えのもと、細かく仕分けして丁寧に洗い、シルエットや風合い、光沢など失わない状態に仕上げる技術を持つ。筑後ブロック協議会フィニッシュコンテストで1位を受賞(平成13年)。

技能優秀士



貴金属装身具製作技能士 51年 (有)サンジュエリー

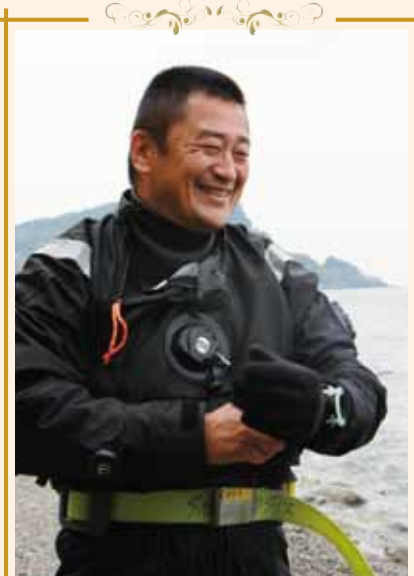
いしい じゅんいち
石井 諄一さん (67歳 田主丸町)

正確細やかな技術によって、 一つの石から輝くジュエリーに

「石を見た瞬間、どうしたらこの石が一番美しく輝けるかを考えます。何も無いところからデザインをおこして作り出す点にこの仕事の面白さがあります」と、製作の魅力を語る。「手づくりは着け心地が違うと、喜ばれるお客様の顔を見ると嬉しい。更に技術を磨いて喜んでいただけるようなデザインを残していきたいと思います」と、意欲を見せる。

ものさし無く正確な直線、曲線を表現し、宝石留め、タガネ(工具)を使用したミリ単位のダイヤの石留め、彫りなど手作業による技法を用いている。貴金属からオーダーメイドのジュエリーを製作。九州貴金属工芸作品コンクールでは特別優秀賞を受賞。

技能優秀士



潜水士として環境調査のための水中の土壌採取、工事の事前調査、海上自衛隊の設備整備、水中撮影などを行う他、ダイビング指導や後進の育成に努める。

潜水士 21年
有限会社 ダイビングパラダイス

かとう ゆうじ
加藤 祐治さん
(45歳 藤光1丁目)

水中の調査作業からインストラクター輩出まで

事故で右足を怪我した時にスキューバダイビングと出会った。「障害があっても水中はバリアフリーだから関係ないです」。水中の楽しさを知った加藤さんは数々の資格を取得。「海中は毎回違う発見や感動があります。この楽しさを皆に伝え一緒に感動できたら」と、ダイビング指導を行う。「障害のある方々に一緒に行こうよと、もっと呼びかけたいですね」。