

技能功労士



調理師 38年
株式会社梅の花
梅野 重俊さん
(55歳/櫛原町)

女性の心をとらえる空間づくりとヘルシーな豆腐と湯葉の料理の専門店が全国へ店舗展開。豆腐と湯葉の料理法について長年にわたり研究し、ヘルシーで美味しいレシピの開発に取り組んできた。湯葉の製造等に関して複数の特許を取得。多店舗展開の要となった製造工場セントラルキッチンで中心となる豆腐や湯葉などを一括して調理を行い、和食の繊細さを守りつつ味の統一と作業の合理化を図った。食材のみならず、空間づくり、衛生面にも気を配ったこだわりは、総合外食産業のオピニオンリーダー的な存在である。

技能功労士



大工職 41年
大塚建設
大塚 邦繁さん
(56歳/長門町)

厳しい棟梁から伝統的な和風木造建築の技を継承し、木の気性を知り尽くし、磨き上げられた「木づくり」の木造建築の技を習得した。日本の伝統建築を学んだ経験から、差し金のみで寸法を決めていく「規矩術」を駆使し、神社仏閣などの修復工事を行う。文化財の修復も多数手がけている。



技能功労士



畳職 55年
小川畳店
小川 勝さん
(74歳/三潴町)

神社仏閣の御用畳、柔道用の畳、表裏千家の茶室用の畳など難易な畳の製造ができる数少ない畳職人である。手作業で畳を仕上げることができる技術者の一人であり、「紋ベリ」と呼ばれる畳のへりの、紋の柄をあわせる技術や「五畳畳台」や多角形の畳の製造、などの技術をもっている。昭和28年の大水害の際は、久留米大学病院の病棟の畳の修復に携わり、災害の早期復旧に多大な貢献を果たした。

技能功労士



クリーニング師 38年
紅屋ドライクリーニング店
空閑 明さん
(55歳/国分町)

技能功労士の両親の手元を見て育つ。手洗い・手仕上げにこだわり、お客様側に立った着心地・出来上がりに情熱を傾け、一点一点心を込めて仕上げている。創業以来60余年を経た今も水洗い・自然乾燥を続けており、技術を要する手仕上げを大切にしている。シミ抜きの技術指導など研修会をとおして多数の組合員に技術の継承を行う。平成12年アイロンフィニッシュコンテスト全国優勝（厚生大臣賞）ほか受賞歴多数。