

府「現代の名工」21人

各産業分野発展に貢献

京都府は、伝統産業を除く産業分野の発展に貢献している人を対象にした2016年度「京都府の現代の名工」に21人、優れた若手技能者が対象の「明日の名工」に15人をそれぞれ選んだ。3月2日に京都市上京区の府公館で表彰式が行われる。(小野俊介)

受賞者は次の皆さん(年齢は3月2日現在)。

クリーニング

浅田正徳(70)

ウエディングドレスや着物など婚礼衣装に特化し、長年の経験で培った知識と技能で、新品同様の状態まで回復させることができる。山科区。

宇治田秀(72)

京寿司の味を秦の映画文化を支えてきた優れた技能を有する。「光と影」

寿司調理

武村治(58)

電気工事

西岡誠生(47)

難視聴などに伴う共聴工事やケーブルテレビの設置工事に従事し、細心の注意と高度な技能を必要とする電気通信設備工事に30余年携わる。城陽市。

写真

堀光彦(70)

屋外の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。

日本料理

新造一夫(60)

瓦屋根の美観性にこだわり、瓦一枚一枚の連続施工を目指し、基となる野地

の修正に高い技能を持つ。右

京区。

電気工事

宇治田秀(72)

京寿司の味を決めるシャリにこだわる。最適

の米と水、昆布などの材料を用いて、甘味と酸味のバランスが良く、絶品のシャリを生み出す。中京区。

和菓子製造

岡本隆史(61)

米粉や虫歯になりにくい甘味など、新しい素材を用いた和菓子作りを研究。伝統的な手作りを守りながら両方をバランスよく取り入れている。上京区。

建築板金

北山利春(61)

多くの社寺建築をはじめ、京町家や小中学校の營繕工事にも多く携わり、多数の建設物の保存や公共の利益において貢献している。山科区。

漬物製造

久保勝(73)

京都三大漬物の一つである「しば漬」について、大原の地に伝わる製法で、原料の赤シソの栽培から漬け込みまで、一貫して、地域に親しまれている。伏見区。