

2020年（令和2年）度の受賞者

【製造業部門／熟練技能の部】



森元 一幸（もりもと かずゆき）さん

勤務先：株式会社神田造船所
<http://www.kandazosen.co.jp/>

技術内容等：配管技能者

取組概要

入社以来、「配管一品製作」の業務に従事。
数ミリの誤差も許さない鉄の曲げ角度の正確さの技能は特に優れ、呉の造船業を高い技能で支えてきた功労者である。



菅原 隆（すがはら たかし）さん

勤務先：株式会社ミットヨ 広島事業所
<https://www.mitutoyo.co.jp/>

技術内容等：精密部品加工技能者

取組概要

入社以来、「機械加工」の業務に従事。
「県知事賞1級機械検査作業技能士」で、マシニングセンタ加工の技能に定評があり、呉から全国・世界へ発信する株式会社ミットヨの精密機器製作に貢献されている。



太田 正法（おおた まさのり）さん

勤務先：株式会社ミットヨ 広島事業所
<https://www.mitutoyo.co.jp/>

技術内容等：精密機器組立技能者

取組概要

入社以来、「精密機器組立」の業務に従事。
精密測定機を製造する過程において、技能を遺憾なく発揮。
後輩指導にも力を注ぎ、若い技能者に対して積極的に指導する姿は、他の技能者の模範となっている。

【サービス業部門／熟練技能の部】



藤平 博隆（ふじひら ひろたか）さん

勤務先：株式会社スタジオアイ
<https://studioai.jp/>

技術内容等：カメラマン

取組概要

プロのカメラマンとして30年以上のキャリアを持ち、「一瞬を大事に」を意識して仕事に取り組み、これまでに全国の学校アルバムに携わる写真館が対象の賞を受賞されるほか、地元メディアに講師として出演経験もある。

また、「社内マイスター制度」を立ち上げ、社員の技能向上と業界の発展に貢献されている。



造賀 君和（ぞうが きみかず）さん

勤務先：磯亭
技術内容等：日本料理職人

取組概要

18歳で料理の道を志し、複数店での修行の後、魚料理にこだわりたいとの思いから「磯亭」を開業。

呉で初めて、「鯨料理」の提供や、穴子の“生ちり”という手法を用いるなど研鑽を重ねておられるほか、呉飲食組合の理事として若手の育成にも貢献されている。

【特別賞部門／農林水産業の部】



倉橋町施設野菜生産組合

勤務先：倉橋町施設野菜生産組合
（組合長 立花 達也）

技術内容等：「お宝トマト」ブランド化推進

取組概要

昭和42年に当時3戸の農家から始まり、現在は平成19年に事業開始した「農業組合法人たから島ファーム」と倉橋島内の施設トマト生産農家9戸で構成。

平成16年に商標登録した「お宝トマト」は、ブランドとしての認知度も高く、これまでに「日本農業賞（団体の部）優秀賞」などの賞を受賞するなど高い評価を得ている。

令和2年度 呉市産業マイスター表彰



日時：令和3年3月9日（火）

場所：くれ協働センター会議室