令和８年度宮城県卓越技能者（宮城の名工）受賞者名簿

No	職　種	氏　　名	性別	年齢	住　所	推薦団体	所　属
1	建築とび工	遠山（とおやま）　安彦（やすひこ）	男	46	多賀城市	東北建設躯体工業会	株式会社松居組（仙台市青葉区）
2	左官	杉目（すぎのめ）　伸明（のぶあき）	男	55	仙台市青葉区	宮城県左官工業組合連合会	株式会社ウオール（仙台市青葉区）
3	配管工	井上（いのうえ）　修（おさむ）	男	54	仙台市若林区	宮城県管工事業協同組合連合会	株式会社興盛工業所（仙台市泉区）
4	造園師	大久保（おおくぼ）　一昭（かずあき）	男	61	柴田郡柴田町	一般社団法人宮城県造園建設業協会	有限会社大久保庭園（柴田郡柴田町）
5	木製建具製造工	阿部（あべ）　廣幸（ひろゆき）	男	77	登米市	一般社団法人宮城県建設専門工事業団体連合会	有限会社ウッディアベ工芸（登米市）
6	清酒製造工	平塚（ひらつか）　敏明（としあき）	男	57	塩竈市	宮城県酒造組合	阿部勘酒造株式会社（塩竈市）
7	理容師	早坂（はやさか）　精徳（せいとく）	男	50	加美郡色麻町	宮城県理容生活衛生同業組合	有限会社リブレ　リブレ　ヘアーメイク（加美郡色麻町）
8	日本料理調理人	木村（きむら）　浩一（こういち）	男	57	仙台市太白区	一般社団法人宮城県調理師会	仙台ターミナルビル株式会社ホテルメトロポリタン仙台（仙台市青葉区）
9	西洋料理調理人	今野（こんの）　泰次（たいじ）	男	50	多賀城市	一般社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部宮城県本部	仙台ターミナルビル株式会社ホテルメトロポリタン仙台（仙台市青葉区）

※令和８年１１月１日現在

令和８年度　宮城県卓越技能者表彰　受賞者概要

No	職種名	氏　　名 性別・年齢 居住市町村	従事年数	所　　属 所在地 電話番号	技能・功績の概要	作業の様子・製作物など
1	建築とび工	遠山（とおやま）　安彦（やすひこ） 男・46歳 多賀城市	27	株式会社松居組 〒980-0803 仙台市青葉区国分町2-9-27エムキューブ4階 022-262-7551	○技能の概要 　数々の考案・提案により作業能率向上を実現するとともに、職長として安全、工程・品質管理に尽力している。国分町Ｍ３計画という非常に狭い敷地内での工事は、柱を起こす際に柱が暴れることで重大事故に直結する恐れがあり、高度な事故防止策と施工計画が求められた。この課題に対し、回転架台の導入を提案した。回転架台は柱の支点を架台に乗せて固定しながら起こすことで柱を暴れることなく起こすことができるものとなっており、実際に架台の工場に出向きシミュレーションを行い、安全に実施ができることを確認してから導入し、トラブルのない施工を達成した。 ○後進の育成・業界への貢献 　これまで培った経験と技術を基に新入生教育資料を作成し、新入社員研修の講師として指導をしている。若手職長向けには業務マニュアルを作成し、安全管理・工程管理について指導をしている。	
2	左官	杉目（すぎのめ）　伸明（のぶあき） 男・55歳 仙台市青葉区	34	株式会社ウオール 〒981-0923 仙台市青葉区東勝山2-6-29 022-725-2618	○技能の概要 　現場状況や各作業員の能力、役割を的確に把握する力に優れ、効率的かつ仕上げ精度にこだわった仕事をこなしている。また、新しい材料や工法を積極的に学ぶ前向きな姿勢は他の技能者の意識改革に繋がっている。 　土壁や漆喰壁など日本古来の伝統技能を習得しており、指導もわかりやすい大変貴重な職人である。寺社仏閣など伝統的な工法で作られた壁の修繕は限られた職人にしか依頼が来ず、これまで仙台市太白区の保壽寺、石巻市の宮殿寺の改修工事、利府町の東雲院の新築工事などに従事した。 ○後進の育成・業界への貢献 　日本左官業連合会から技能インストラクターに認定され、２０年近く技能検定合格のための講習会で指導を行っている。講習会では基本的な動きや作業の順番、流れを指導し、何回も作業を繰り返すことでポイントがわかってくるため、検定当日までに最低３回以上練習するよう指導しており、業界全体のレベルアップに貢献している。	
3	配管工	井上（いのうえ）　修（おさむ） 男・54歳 仙台市若林区	34	株式会社興盛工業所 〒981-3133 仙台市泉区泉中央2-19-1 022-779-6102	○技能の概要 　部品の寸法や規格を目視で瞬時に見極め、誤差なく適合する部材を選定できる卓越した技能を有し、高い精度で最後の取付け物となる便器・流し等の衛生器具や空調機器を設置している。 　みやぎ産業交流センター西館改修工事に職長として従事し、優れた調整力、コミュニケーション力を発揮した。施設運営への影響を最小限に抑えるため、施設管理者や協力業者と綿密な協議・調整を積極的に行い、各種イベントや利用者の活動に支障を生じさせることなく工事を円滑に施工した。 ○後進の育成・業界への貢献 　技能五輪全国大会で入賞した経験を活かして同大会に出場する選手に配管の接続方法などの指導をしている。また、技能検定合格に向けて、社内の後輩向けに指導をしている。課題をどう組み立てるかが一番大事で、基準内に収めるために、寸法やどのくらい挿せばいいかなどを細かく教えている。	
4	造園師	大久保（おおくぼ）　一昭（かずあき） 男・61歳 柴田郡柴田町	36	有限会社大久保庭園 〒989-1743 柴田郡柴田町大字四日市場字川名沢20 0224-56-1996	○技能の概要 　造園技術・技能の研鑽に精励し、風情、野趣を感じる空間を創造する技術と感覚が突出している。 　ある邸宅の施主から、枕木敷を用いた庭園の模様替えを依頼された際は、山形県の最上で採石した最上石を小端立仕上げという面積の小さい面を上にして立てて敷き詰める方法で仕上げた。斜めに配置し、広さを演出し、視線の奥行きを強調する構成の歩道にした。目地は砂で押さえる程度とし、時間が経過するにつれて地苔がはびこり苔目地となり、自然の風合い、野趣あふれる空間に変化する無作為な美を追求した。 ○後進の育成・業界への貢献 　石巻市立北村小学校で開催された親子ミニインテリアガーデンの製作体験において指導に従事した。子どもたちと一緒に校庭や校舎裏で苔や石を材料として集め、それらを使用してミニインテリアガーデンを製作し、造園業界への興味関心を高めた。	

令和８年度　宮城県卓越技能者表彰　受賞者概要

No	職種名	氏名 性別・年齢 居住市町村	従事年数	所属 所在地 電話番号	技能・功績の概要	作業の様子・製作物など
5	木製建具製造工	阿部（あべ）　廣幸（ひろゆき） 男・77歳 登米市	61	有限会社ウッディアベ工芸 〒987-0622 登米市中田町宝江新井田字並柳前264 0220-34-7772	○技能の概要 　木製建具・家具製作の技能に優れ、経験と知識から木材の特性を把握し、内装環境に合わせた木取りや加工の技術を習得している。 　平成２９年に第１８回宮城県優良建具・木工展示会に建具を出展し、第１位となった。通常の建具は柾目の木材を使用するが、出展した建具は板目の木材を使用しており、柾目とは異なったデザインとした。ミリ単位で狂い無く正確に加工しなければならない繊細な細工を、伝統的なデザインを取入れながら、経験から得た技と道具を駆使し、建具とのバランスをとりながら製作した。 ○後進の育成・業界への貢献 　地元中学校の職場体験において、３日間生徒を受け入れ、木製製品の製作体験活動に従事した。小さい引き出しなど一人一人異なるものを製作し、その過程で加工技術を指導することで、業界の認知度向上、理解促進に貢献した。	
6	清酒製造工	平塚（ひらつか）　敏明（としあき） 男・57歳 塩竈市	30	阿部勘酒造株式会社 〒985-0057 塩竈市西町3-9 022-362-0251	○技能の概要 　原料米の特性や気温などの製造環境の変化を的確に把握し、原料処理から麹製造、酒母管理、もろみ発酵管理まで一貫して最適な判断を行うことで、毎年安定した品質と狙った酒質を高い再現性で実現する卓越した技能を有している。原料米の状態や吸水状況を見極めながら浸漬時間を調整し、麹製造においては目指す酒質に応じて米の溶解度や酵素力価を判断した麹造りを行っている。発酵管理においては香味、温度、成分変化及び酵母の働きを総合的に判断し、アルコール生成、糖分の残存量及び香りの形成を適切に制御している。 ○後進の育成・業界への貢献 　自社の若手蔵人に対し、原料処理、麹製造、発酵管理及び官能評価など清酒製造全般にわたり継続的な技能指導を行い、後進育成に努めている。 　宮城県杜氏組合の副会長として、蔵見学会や研修会を企画・運営し、県内若手技術者の育成に貢献している。	
7	理容師	早坂（はやさか）　精徳（せいとく） 男・50歳 加美郡色麻町	30	有限会社リブレ　リブレ　ヘアーメイク 〒981-4122 加美郡色麻町四竈字町76-1 0229-65-3561	○技能の概要 　第５７回全国理容競技大会の第３部門にて優勝を成し遂げた。第３部門は、理容業界公式のトレンドヘアスタイル（Hair Creation）に適合しているか、全体のバランスやグラデーションのつながり、スタイルリングの完成度等が審査される。審査項目全体の評価が高く、東北ブロック初の優勝者となった。 　また、Hair Creationの設定委員に平成２１年及び令和８年に任命された。委員は全国理容連合会中央講師の中でも高い技術を持っているだけではなく、若者文化への理解・ファッション感度・理容業界の動向を把握し、若手から熟練の理容師が再現できるヘアスタイルを作れる講師が任命される。 ○後進の育成・業界への貢献 　自店舗で加美町内の中学生・高校生を対象とした理容体験課外授業を行っている。生徒同士でシャンプーをしたり、カットやワインディングを体験してもらい理容業の理解促進に寄与した。	
8	日本料理調理人	木村（きむら）　浩一（こういち） 男・57歳 仙台市太白区	37	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台 〒980-8477 仙台市青葉区中央1-1-1 022-268-2525	○技能の概要 　包丁技術が優れており、大人数分の刺身を造る際は寸法や切る角度、分量が同じになる様に切り、その切り口も鮮やかで、盛り付けのセンスも絶妙である。 　所属する事業所において、月毎の季節に応じたランチとディナーメニューの作成に従事している。提供する３か月前にはメニューの写真を撮影するため、その時期の旬の食材を思い浮かべながら作成している。見た目については昔の皿の使い方を今風にアレンジして使用するなど常に新しいアイデアを出している。 ○後進の育成・業界への貢献 　学校法人勝山学園宮城調理製菓専門学校の日本料理の技術講師として、後進の技術・技能の指導育成に尽力している。 　情報番組で身近な食材で作れるアイデア料理を紹介するコーナーを６週間に一度担当している。	

令和８年度　宮城県卓越技能者表彰　受賞者概要

No	職種名	氏　　名 性別・年齢 居住市町村	従事年数	所　　属 所在地 電話番号	技能・功績の概要	作業の様子・製作物など
9	西洋料理調理人	今野（こんの）　泰次（たいじ） 男・50歳 多賀城市	31	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台 〒980-8477 仙台市青葉区中央1-1-1 022-268-2525	○技能の概要 　現在は宴会部門に所属し、それ以外にもレストランやプレパレーションという仕込みや魚をおろす部門、ベーカリーという製菓の部門にも在席した経験があり、どの部門でも意欲的に調理について学び続け、それらの経験を活かし、華やかで五感で楽しめる料理を調理している。 　得意とする真空調理により効率の良い大量調理を実現し、レシピの種類を増加させた。宮城県産のポークを使用したソテーは、真空調理で肉を調理した後にグリルで焼いて調理している。真空調理により肉を熟成させて味付けをし、グリルで香り、焼き目を付けることで食欲を引き立てる料理となっている。 ○後進の育成・業界への貢献 　JRグループの料理コンテストで２回準優勝しており、その経験を活かして、同コンテストに出場する後輩の指導をした。料理の魅せ方、制限時間内に仕上げるための作業の流れ等の指導をし、その後輩は優勝を果たした。	