

平成 27 年度は、今野高志氏・山田政一氏・富樫憲雄氏・高橋 正伸氏の 4 名が表彰されました。

今野高志	電気めっき工  ジャスト(株)	コストや人手の負担となっていたステンレスナット内面の手作業による部分めっきに対して、通電システムと液漏れ防止対策を施し特殊治具を考案し、量産化に成功した。 その特殊技能を試作・実験により発展させ、これまでになかったダイヤモンド特殊電着技能を編み出し、微細化・量産化に成功した。 現在、実作業の傍ら後進の指導・技能伝承に尽力している。
山田政一	造園工等 (株)東北緑地造苑	長年造園業に従事し、風土に調和する作庭を心掛け、植栽や石組みに活かす高い技能を有する。 伝統的な手法を取り入れつつ、新たな庭の意匠を生み出している。特に、限られた空間を広大に見せる遠近法を長年研究しており、陽光や自然石の角度・配置に創意工夫を凝らし、独自の手法により、簡素ながら緻密な作庭を得意としている。 また、全国各地で行われる技能講習会での技能指導や、技能検定員を務め、後進育成にも貢献している。
富樫憲雄	理容師  パリーヘアデザイン	男女問わず個性を引き出し多様かつ自在に表現できる確かなカット技能と時代性を反映させたニュースタイルを考案してきた技能は、各種理容競技大会において上位入賞を果たすなど、全国的に評価が高く、卓越したものである。 また、ヘアデザイン理論と研究開発に取り組み、指導者として全国的に活躍するほか、若手理容師の技能指導にも尽力し、後進技能者の育成及び技能伝承に貢献している。
高橋正伸	中華料理調理人  ジョインセシモニー(株)	上海料理における「焼(シャオ)＜煮る＞」の技法に卓越した技能を有し、当該技法を用いた鮮魚の調理に改良を加え、中国料理の普及拡大に寄与した。 また、宴会・婚礼料理の形態を改善して銘々盛りメニューを考案し、優れた盛り付けの技能により、業界の需要を飛躍的に拡大した。 積極的なコンクール参加や海外同業者との交流を通じて、業界並びに後進の指導育成に大きく貢献している。