

Yokohama Meister Guidebook

所

横浜マイスター
ガイドブック

横浜市

■ 発刊にあたって

このガイドブックは、横浜マイスターの貴重な技能・技術を市民の皆様にご紹介することを目的に発刊しています。本誌が、手仕事・手作業の素晴らしさを知っていただくためのきっかけとなれば幸いです。

■ 横浜マイスター事業とは

横浜市が平成8年度から行っている事業で、市民の生活・文化に寄与する優れた技能職者を「横浜マイスター」に選定しています。

この事業は、横浜マイスターが行う活動を通して、技能職の後進の育成及び貴重な技能の継承を含む横浜市における技能職の振興を図ることを目的としているため、横浜マイスターは、過去の功績だけでなく、将来の活動を期待して選定されています。

■ 横浜マイスターロゴマーク

名人の『名』をデザインしたものです。色は名誉を表す「赤」と伝統を表す「紫」を使用しています。



■ 横浜マイスター事業 ウェブサイト



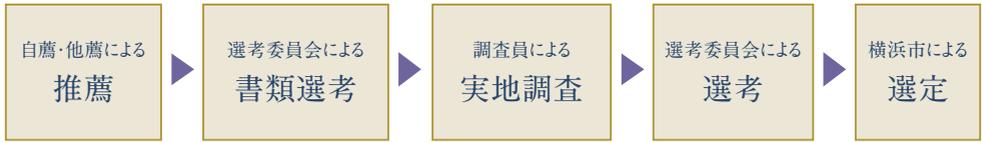
■ お問い合わせ ※横浜マイスターへの実演・講演等の依頼をご希望の場合は、雇用労働課へご相談ください。

横浜市 経済局 雇用労働課

TEL: 045-671-4098 FAX: 045-664-9188 E-mail: ke-ginou@city.yokohama.lg.jp

詳しくは 本市ホームページ [横浜マイスター](#) をご覧ください

マイスター選定までの流れ



◆対象職種

手作業により又は工程の一部に手作業で制御する機械を用いてものづくり又はサービスの提供を行い、技能の習得に長年にわたる研鑽と経験を要する職種

◆主な選定要件

- 1 横浜市内に在住している技能職者であること。
- 2 当該職種に係る15年以上の実務経験を有すること。
- 3 当該職種により生計を維持していること。
- 4 継承を求められる貴重な技能を有すること。
- 5 卓越した技能を有すること。

<例>

- ・当該職種において、横浜を代表する技能職者ということができ、他の技能職者と比べて、極めて優れた技能を有すること。
 - ・技能検定のある職種は1級又は単一等級を有すること。その他公的資格のある職種は、技能検定1級又は単一等級資格に準じる資格を有すること。
 - ・国・県等の表彰の受賞やコンクールへの入賞の実績があるなど、高いレベルの技能職者として評価を得ていること。
- 6 後進の育成に意欲を有し、技能伝承の能力に優れていること。
 - 7 業界の発展及び技能・技能職の普及・振興に意欲及び能力を有すること。
 - 8 横浜マイスターとして活動するのにふさわしい人格及び事業管理能力を備えていること。
 - 9 市からの依頼に協力し、横浜マイスターとして5年以上の活動が見込まれること。

マイスターの活動紹介

1 技能職の後進の育成

2 実演・講演・体験教室の実施

3 技能職体験入門者の受入

4 その他技能職振興活動

「マイスター」は専門技術を身につけた職人を意味します。しかし、横浜マイスターはその卓越した技量を証明したり功績を顕彰したりするためだけの制度ではありません。技能職者の代表として、学校、行事などでの実演・講演などを通して技能の魅力を社会に広く伝え、また、後進を育成するなど、技能職振興を図るのが横浜マイスターの役割です。

生活を美しく彩る美の探究者たち

和裁士 / 鈴木 榮治(第1期選定)	5
クリーニング師 / 沼能 和男(第10期選定)	15
洋服裁縫師 / 阿部 忠悦(第12期選定)	16
理容師 / 宇佐美 勉(第15期選定)	22
美容師 / 新田 景子(第20期選定)	28
帯仕立て / 水守 康治(第20期選定)	30
美容師・着付け / 中田 眞智子(第23期選定)	33
クリーニング師 / 田中 幸男(第24期選定)	35
靴修理・製造 / 村上 壘(第26期選定)	40
美容師 / 吉永 範明(第28期選定)	45

住まいのスタイルを築き上げてきた名工たち

板金技能士 / 玉田 正(第2期選定)	8
ステンドグラス / 平山 健雄(第5期選定)	10
木工塗装士 / 大沢 尚(第8期選定)	13
造園 / 大胡 周一郎(第9期選定)	14
造園 / 荒川 昭男(第12期選定)	17
石工 / 神取 優弘(第13期選定)	18
洋家具職(横浜家具) / 内田 勝人(第18期選定)	24
建具製作 / 田中 利男(第20期選定)	27
型枠大工 / 高橋 豊(第21期選定)	31
造園 / 木下 透(第25期選定)	38
建築大工 / 三枝 哲弥(第25期選定)	39
洋家具職(椅子張) / 吉田 昌義(第26期選定)	41
表装(壁装) / 山崎 隆(第27期選定)	43
建具製作 / 野口 正男(第29期選定)	46

食

世界の食文化を紹介してきた料理の達人

調理師（西洋料理） / 清水 郁夫（第2期選定）	7
洋菓子製造 / 山本 次夫（第6期選定）	11
調理師（寿司料理） / 中丸 正通（第7期選定）	12
調理師（西洋料理） / 植松 幸男（第14期選定）	19
食肉加工・調理師 / 堀内 強美（第14期選定）	21
調理師（西洋料理） / 吉田 敏彦（第16期選定）	23
食肉加工 / 中山 一郎（第19期選定）	25
調理師（西洋料理） / 今平 茂（第22期選定）	32
調理師（日本料理） / 島田 和気男（第24期選定）	34
調理師（日本料理） / 山下 英児（第24期選定）	36

暮

生活に彩りを添える技を伝える現代の匠たち

漆器工芸師 / 宮崎 輝生（第1期選定）	6
花卉装飾 / 小泉 徹（第4期選定）	9
版画摺り師 / 尾崎 正志（第14期選定）	20
印章彫刻士 / 國峯 伸之（第20期選定）	26
和竿師 / 早坂 良行（第20期選定）	29
陶磁器絵付師 / 大木 しのぶ（第25期選定）	37
活字鑄造 / 大松 初行（第27期選定）	42
鉄道模型製作 / 稲見 行雄（第28期選定）	44
名誉横浜マイスター	47・48
横浜の伝統工芸	49
横浜マイスターの活動	50
横浜マイスター在住区	裏表紙

平成8年度選定 第1期

鈴木 榮治

和裁士 / 神奈川県

●昭和20年 新潟県出身 ●有限会社衣裳研究会会長 ●1級和裁技能士、東京商工会議所和裁検定1級、職業訓練指導員 ●神奈川県和裁訓練協会会長、全国和裁着装団体連合会会長などを歴任



〈主な受賞歴〉平成20年「現代の名工(卓越した技能者)」表彰受賞(厚生労働大臣) / 平成21年 黄綬褒章受章 / 平成28年 横浜文化賞受賞
〈プロフィール〉三溪園を造園した実業家である故・原三溪氏の専属仕立師であった鈴木寅吉氏に、昭和39年から和裁の師事を受け、昭和56年衣裳研究会代表となる。なお、「衣裳研究会」の名称は原家が抱えていた着物をつくる職人達(染、織り、刺繍、仕立て等)の名称だったものを、戦後解散するにあたり、寅吉氏が和裁所の会社名として授かったものである。切り詰め等のオリジナル技法が新宿伊勢丹に認められ、平成16年の展示販売会に参加。好評を博し、以後横浜高島屋等でも開催している。



縫い込み落とし羽織



象嵌(切り詰め)絵羽着物



かけろう 陽炎仕立てお洒落半天

マイスターの技

(写真左)縫い込み落としは、紗の布地で仕立てています。裾の折り返して絵柄を裁断し、裏に返して縫い目が表にほとんど見えないように縫い、他の箇所の縫込みは、極細く裁断し、同様に縫っています。この技法は明治時代からありますが、現代では殆ど見られなくなりました。(写真中央)布地に入りたい模様の中に、布地の中をくり抜き、別布をそのくり抜いた所に嵌め込む布の象嵌技法です。(写真右)半天・絵柄のある布地を絵柄に沿って裁断し、透ける布地(紗等)の裏に、縫い目が表にほとんど見えないように縫う(新付け)技法で、表に写る絵柄を楽しみます。

反物から着物へと息を吹き込むのが和裁士の仕事

「和裁の技術を習得するためには、人より一枚でも多く縫い、生地性質を肌で感じる事が欠かせない」と、技能の研鑽に努めてきました。「織り、染め、刺繍など多くの職人を経てできた反物は、仕立ていかんによって、より素晴らしいものともなれば駄目になってしまう場合もあります。和裁士の仕事は全神経を注がなければならない『着物文化』の最後の仕事です」と、和裁士の責任の重さを語るとともに、「良いものを作り、後継者を育て、その技術を皆にわかってもらうことが職人の仕事の一つ」という信念に基づき、自らの和裁訓練校などで数多くの後進を育成し、技能五輪・技能グランプリ等で上位入賞者を輩出しています。

また、技能の伝承のみならず、服飾史や時代考証の研究にも高い見識を持ち、原三溪宅所属の和服の管理や、大島つむぎの半合羽の復元をするなど、横浜を中心に日本の民族衣装の普及・保存に力を注いでいます。

ここでマイスターの技に出会える!

有限会社 衣裳研究会
所在地: 神奈川県神大寺3-29-11 TEL: 045-565-9160
HP: <http://isyoudenkyukai.co.jp> (衣裳研究会)
<http://kimono-original.com> (鈴木榮治 創作きもの)



衣裳研究会 鈴木榮治 創作きもの

平成8年度選定 第1期

みやざきてるお

宮崎 輝生

漆器工芸師 / 南区

●昭和11年 横浜市出身●平成9年 寒川神社遷宮に伴い、御帳台の螺鈿を調製●平成11年 国宝中尊寺金色堂内陣巻柱及び螺鈿八角須弥壇の復元に伴う螺鈿の調製〈主な受賞歴〉平成15年 経済産業省製造産業局長賞受賞（第7回日本象牙工芸展）/平成15年 奨励賞受賞（第15回日本象牙彫刻記念展根付の部）/平成22年 横浜文化賞受賞 /平成22年 ゴールデン・ドラゴン受賞（キンゼイ国際芸術財団：米国）/令和元年 神奈川文化賞受賞 /令和4年「地域文化功労者」表彰受賞（文部科学大臣）

〈プロフィール〉横浜生まれ。祖父の代からの芝山師の家に育ち、15歳の時から芝山漆器の道に入り、父から象嵌技術を修得する。さらに、芝山師の杉山新平氏と平田松五郎氏に師事し、芝山彫刻を修得する。以来、周囲の職人が転業する中、社寺仏閣などの古美術品の修理などを手掛けながらこの道にこだわり、仕事を続けてきた。



マイスターの技

木地製作以外の工程を一人でこなし、芝山（漆器にレリーフ状にはめ込む貝や象牙の細工）を製作する技能だけでなく、きゅう漆のほか、螺鈿、平文、蒔絵などの加飾技術を得意としています。

また、下絵師に日本画の技法を学び、古美術品の模写、デッサン、写生に努め、塗師と下絵師の技法を駆使し、精巧な模様を漆器に作り上げます。

様々なパーツを漆に組み合わせていく 芝山漆器の美しさを後世に

「日本の伝統工芸の中でも、芝山ほどいろんな材料を使い作品の美しさを生み出していくものはない」、「絵画にはない立体感、漆との絶妙の取り合わせ、本来、別個に存在する分野を一つにしたのが、芝山漆器の魅力です。これに取り憑かれたら、苦しくてもやめられません。この技能だけは、何とんでも残します」と宮崎さん。「芝山漆器は、開港以来の歴史をもつ工芸品で、外国にも認められている日本の宝。先人の優れた技術を残し伝えていくために、伝統を大切にしたい気持ちを持ってもらいたい」と呼びかけます。

国宝級の骨董品を手がける傍ら、「横浜芝山漆器研究会」で展示会や講習会を開催するなど、技能の伝承に努めています。

ここでマイスターの
技に出会える!

所在地: 南区堀ノ内町2-263

TEL: 045-715-1548

HP: <http://shibayamashikki.com/> (横浜芝山漆器研究会)

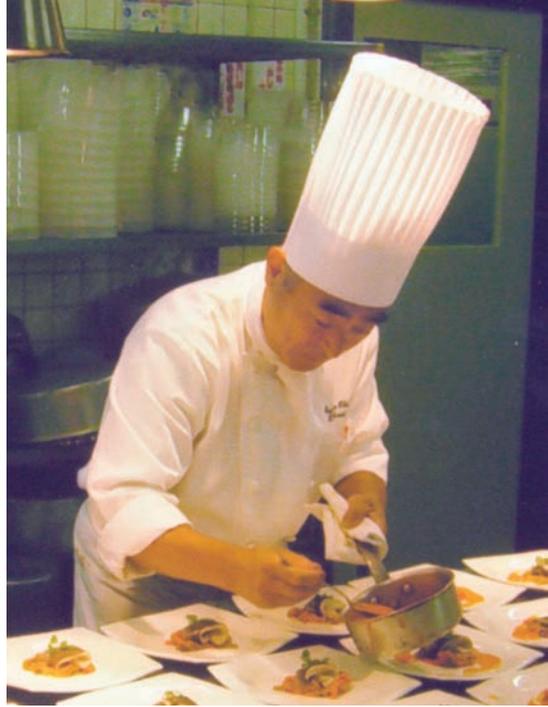


平成9年度選定 第2期

しみず い く お 清水 郁夫

調理師（西洋料理） / 南区

●昭和18年 東京都出身●昭和38年 神戸市のホテルに入社●昭和55年（財）郵便貯金振興会横浜郵便貯金会館入社●メルパルク（旧郵便貯金会館）の岡山会館で料理長、東京会館、名古屋会館で総料理長を務める●調理技能士、専門調理師、職業訓練指導員●（社）全日本司厨士協会神奈川本部会長、神奈川県調理師団体連合会副会長などを歴任（主な受賞歴）昭和58年 優良衛生技能者表彰受賞（神奈川県知事） / 平成4年 オーギュスト・エスコフィエ協会 デシムール章受章（フランス） / 平成9年 最高技術顧問最高技術金章受賞（社団法人全日本司厨士協会） / 平成10年 調理師制度功労者表彰受賞（厚生大臣）〈プロフィール〉岐阜に住んでいた小学校4年生の時に、アメリカ軍のクリスマスパーティーに招待され、初めて食べた七面鳥や西洋料理と、オープンキッチンで料理を作っているコックさん達のコート姿が忘れられない強烈な思い出として脳裏に残り、19歳の時に神戸で調理の道に入る。平成15年にメルパルク名古屋で定年を迎えた後も、（財）郵便貯金振興会で調理企画室長、調理指導役を歴任し、全国のメルパルクチェーンの後進の技術指導に力を注いだ。



マイスターの技

修業時代は、鍋洗い、皿洗い、野菜の下処理、清掃、先輩達のまかない作りとなんでもやってこられました。その時に、親方から言われた「単調な作業でも繰り返すことのでしっかりした基本技術が身に付く。身体で覚えた基本は決して裏切ることはない」を座右の銘として、清水さんは技術の積み重ねに取組み、その技術が現在の清水さんを支えてくれていると確信されています。

また、勤務の傍ら度々にわたってフランスへ行き、MOFフランス料理最高技術者協会の会長の経営するレストランでホームステイを兼ねて料理とフランス文化の研究をされてきました。

自分自身の豊かさを磨き、 「人に良い」『食』を提供

「食と言う字は人に良いと書きますが、『食』はこの世に生を受けてから最後の晩餐まで、形は違っても人生を豊かに、喜びと健康に寄与するものだと思います」と語る清水さんは、調理師としての使命の重さを常に感じていると言われます。

食による健康作りが問われている現在、長年の料理人人生の中で身に付けたフランス料理の基本と技術を活かし、地産の食材を使用して、「食べて体に優しい西洋料理」を地域の料理教室などで伝えています。また、「子供たちに料理で夢を」をモットーに市内の小・中・高校生を対象に食育に関する授業を行っています。特に小学生の授業では、自身が調理師を目指すきっかけになった思い出を子供たちに重ねながら、目線と一緒に楽しく授業を行っています。その中で、清水さんに、コックさんになることが将来の夢と話してくれる子供がいて、「嬉しく思う反面、責任の重さをかみしめています」とおっしゃいます。

平成9年度選定 第2期

た ま だ た だ し
玉 田 正

板金技能士 / 旭区

●昭和5年 横浜市出身●1級板金技能士、
職業訓練指導員●神奈川県板金組合訓練
校副校長、神奈川県板金工業組合副理事
長、技能検定委員、かながわ技能フェスティ
バル技能コンクール委員などを歴任



〈主な受賞歴〉昭和54年 功労賞受賞（全
日本板金工業組合連合会理事長、社団法人
日本建築板金協会会長）/平成2年 横浜市技能功労者表
彰受賞（横浜市長）/平成5年 神奈川県卓越技能者表彰受
賞（神奈川県知事）

〈プロフィール〉横浜生まれ横浜育ち。中学卒業後、自動車
会社の学校を経て、兄の経営する銅工店に板金工見習いとし
て入社。その後、岡野町の師匠のもとに弟子入りし、25歳
で独立。東海大学の総合体育館、三溪園の三溪記念館、相
模原の米軍キャンプなどの大規模な屋根工事で現場責任
者として尽力する。



マイスターの技

一般の戸建てや集団住宅をはじめ、建築物の屋根、雨樋、外壁工事加工や施工の技術は、建築関係業界で高く評価されています。

特に、神社仏閣・寺院などの特殊建造物の工事においては、その建築物によく調和した美観に対応する施工を行い、卓越した技能を発揮されました。

培った板金技能が銅板画に花開く

「苦しいこともありましたが様々な経験を積んだおかげで、大規模な工事を無事にやり遂げることができた」と玉田さん。板金組合訓練校の創立に尽力され、副校長や講習会の講師として後進の指導育成に貢献し、数多くの後継者を輩出しています。

市内の小中学校に数多く招かれ、卒業記念製作の銅板画指導を行い、「他の人から受けた恩を忘れてはいけない」、「自分を育ててくれた人に対する感謝の気持ちと向上心を持つことが大切だ」と子供たちに語りかけています。

銅板を表からたがね鑿てたたいて文字や絵を浮き上がらせる工法「銅板たがね鑿打出し工法」で銅板画を作り、展示会へ出品するようになりました。銅板画は、硫黄で発色することで、光の位置により色が変わるようにするだけでなく、持ち前の遊び心で、油絵の具を何回も塗り重ねて銅板画に着色してあります。

平成 11 年度選定 第 4 期

こ い ず み と お る
小泉 徹

花卉装飾 / 港区

●昭和 24 年 横浜市出身 ●株式会社白楽花園 代表取締役 ●1 級フラワー装飾技能士 ●日本フラワーデザイナー協会 一級正会員
〈主な受賞歴〉昭和 48 年 第 2 回フローリストコンテスト 農林大臣賞受賞 (JFTD) / 昭和 55 年 日本フラワーデザイン全日本競技大会 文部大臣賞受賞 (社団法人日本デザイナー協会) / 昭和 63 年 第 7 回全国選抜フローリストフラワーデザイン競技会 内閣総理大臣賞受賞 (JFTD) / 平成 30 年「現代の名工 (卓越した技能者)」表彰受賞 (厚生労働大臣) / 令和 2 年 黄綬褒章受章
〈プロフィール〉横浜生まれ横浜育ち。アメリカ発祥のフラワーデザインに出会ったのは 18 歳の時。東京農業大学農学部に通いながら、父の営む生花店「白楽花園」を手伝う一方で、東京フラワーデザイン研究会初代会長の大石寛氏に学ぶ。大学卒業後、白楽花園に入社。アメリカやヨーロッパ諸国での研修に参加するなど、技能を研鑽。ダイアナ妃来日時には生花装飾を担当。



マイスターの技

花卉装飾は、心を込めた小さな花束から、ウェディングブーケ、アレンジメント、デパートのディスプレイなどと用途やサイズは多岐にわたります。各作品に込められた技能は一貫しており、「植物の特性を生かし、丁寧に仕上げる」という花卉装飾の基本的な技法をベースにして、感性豊かなデザインを作品に表現するため、時代に合った最先端の技能を発揮しています。

花と対話し、花の個性を引き出す

小学校の頃から家業の花屋を手伝っていたため、自然に花卉装飾の仕事に馴染んでいました。「植物の持ち味を生かし、花の種類と色の取り合わせに独創性を持たせるのが腕のみせどころです」、「花と対話しながら、花の個性を引き出せた時が喜びです」と語る小泉さんは、1本1本の花の特性を見極め、切り口や水揚げの方法を工夫します。時には、自分のイメージに合う花や木を探して、産地に木や花を自分で探しに行くこともあります。

全国各地で開催される団体の技能講習会で、後進の技能向上と育成に励んでいます。また、全国から花屋の跡取りを預かって、色彩感覚・創造性・独創性・デザイン感覚が養えるよう指導しています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社白楽花園
所在地: 港区篠原西町 2-58 TEL: 045-432-3939
HP: <http://hakurakuken.co.jp/>



平成12年度選定 第5期

ひ ら や ま た け お

平山 健雄

ステンドグラス / 港北区

●昭和24年 東京都出身●武蔵野美術大学実技専修科 研究課程修了●光ステンドグラス工房代表

〈主な受賞歴〉平成30年 横浜市技能功労者表彰受賞（横浜市長）/ 平成30年 横浜文化賞受賞

〈プロフィール〉武蔵野美術大学実技専修科研究課程を修了後、在学中から見習いをしていたステンドグラスの工房に入社。27歳の時に、フランスの国立高等工芸美術学校ステンドグラス科へ留学する。ステンドグラスの古典技法を3年間学び、帰国後、都内で工房を設立。34歳の時に横浜の光溢れる高台に工房を移す。工房にて注文制作をする傍ら、週に一度古典技法の教室を開いている。法性寺本堂、横浜市立大学、富山市芸術文化ホール、文祥堂銀座ビルなどの大規模な製作を多数手掛けるほか、横浜市開港記念会館のステンドグラスを修復。



マイスターの技

ステンドグラスのヨーロッパの古典技法は、色ガラスを鉛棧や銅の粘着テープでつなぐだけのものと違い、ガラスを薬品で腐食させたり、釉薬で絵付けをして炉で何度も焼付けをし、最後に鉛棧でつなげ作品を完成させます。平山さんは、ガラスを焼成する炉や腐食をする設備を自作し、色板ガラスは全てフランスやドイツのものを使い、釉薬類もフランス・ドイツの工房に発注しています。本場フランスで学んだ古典技法とレベルの高い技能をもとに、最先端の現代技法を取り入れながら、ステンドグラスの美を追究するだけでなく、日本の気候・風土にあった作品づくりに努めています。

また、年月が経ち建物が壊れても、ステンドグラスを再利用できるよう、補強方法も伝統的なフランス教会建築の方法を取り入れています。

日本の四季それぞれの光に合わせた作品を

「建物に取り付ける場合は、その場所の光の具合に合わせて作ります。一番大事なことで、また難しいことは、現場の光を記憶しておくことです」、「あえて、ステンドグラスの魅力と言われれば、四季のある日本の光の多様さに合わせて絵付けをし、焼き込んでゆく光の繊細な美しさでしようか」と言われる平山さんは、「千年もの歴史があるこの分野では分からないことがまだまだたくさんあります。いろいろ本を読むけど、よく分からない。毎日、手探りでですね」と、作品の制作や修復の傍ら、ステンドグラスの歴史や技法などの研究・調査を重ねています。

「ステンドグラスは、日本では120年程度の歴史しかなく、まだまだ市民権を得られていない。教会のためだけでなく、日常生活の一部になるよう、理解者を少しでも増やしていきたい」と活動に力が入ります。

ここでマイスターの
技に出会える!

光ステンド工房

所在地: 港北区菊名4-7-12 TEL: 045-401-7641

HP: <http://www.verre21.com/>



平成13年度選定 第6期

やまもと つぎ お

山本 次夫

洋菓子製造 / 都筑区

●昭和26年 熊本県出身 ●リストワールヤマモト オーナーシェフ

〈主な受賞歴〉昭和56年(1981年) カルガリアアカデミーオブシェフズ世界料理オリンピック選考会1位(カナダ)

〈プロフィール〉高校卒業後、帝国ホテル製菓部門に入社。24歳の時に渡欧し、スイス・インターラーケン「ホテル・ポーリバージュ」、ジュネーブ「オテル・デ・ベルグ」、カナダ「バンフ・スプリングホテル(シェフパティシエ)」など、海外で8年間の修業を積む。帰国後、銀座「ペリニオン」、銀座「カトリーヌ」のシェフとして勤務するほか、青山「キハチ」の開業に協力。38歳の時に、青葉区美しが丘に「ベルグの4月」を開業し、63歳までオーナーシェフを務めた。平成29年5月、「リストワールヤマモト」を開店。



マイスターの技

洋菓子は、時代とともに流行があります。卓越した技能と豊富な知識により、伝統的なヨーロッパの洋菓子の技法を守りながら、日本人の好みに合わせた色彩や味付けに工夫をこらして、時代に合わせた洋菓子づくりをしています。

また、本当においしいものを作り出すために、コストを度外視して日々情熱を持って研究を続け、自然の素材を追求し、季節感のある最高の材料を使った新製品の開発に取り組んでいます。

「菓子界のピカソ」と称される世界を代表する天才パティシエ、ピエール・エルメが、日本人の嗜好を知るために山本さんのお店を訪問しています。

新鮮で季節感のある材料へのこだわり

「人に感動を与えられる仕事というのは、なかなかありませんが、そんな中で、お客様においしいと喜んでいただけることはとても幸せを感じます」と言う山本さんが、一番こだわっているのは材料です。本当においしいものをつくるために、常に新鮮で季節感のある材料を意識して使っています。

「洋菓子は大きく生菓子和焼き菓子和に分かれますが、焼き菓子が面白い。配合具合の決まっている焼き菓子で個性を出すのは難しい。配合を工夫し、自分らしさをどう出すか。何十回も試作し、妻に試食してもらいます。それだけ面白いし、やりがいがあります」と語る山本さんは、洋菓子作りに必要なものは、「情熱」だと語ります。

「自分の体で覚えたものを表現していくことで、自分自身が財産になる」と考え、従業員の指導育成のほか、製菓学校にて洋菓子講習の講師を務めてきました。

ここでマイスターの
技に出会える!

リストワールヤマモト

所在地: 青葉区新石川2-28-21 TEL: 045-482-3500

Instagram: https://www.instagram.com/lhistoireyamamoto_official/



平成 14 年度選定 第 7 期

な か ま る ま さ み ち

中丸 正通

調理師(寿司料理) / 港北区

●昭和14年 横浜市出身●正乃寿司を継ぐ
●専門調理師、調理技能士、ふぐ包丁師●
全国すし商生活衛生同業組合連合会監事、
横浜市寿司商組合副会長、港北寿司商組合
長、神奈川県鮎商環境衛生同業組合副理事
長、神奈川県ふぐ協会副理事長などを歴任
(主な受賞歴) 昭和62年 横浜市長表彰受
賞(横浜市食品衛生協会) / 昭和62年 厚生省保健医療局
長表彰受賞(社団法人日本調理師会) / 平成2年 厚生大臣
表彰受賞(社団法人日本調理師会) / 平成3年 第10回す
し技術コンテスト 仕込みの部金賞(神奈川県鮎商環境衛生
同業組合) / 令和2年 旭日単光章受章
(プロフィール) 横浜生まれ横浜育ち。高校卒業後、父親が
昭和8年に創業した「正乃寿司」ですしを握り始める。他店
で3年間の修業を積み、24歳の時に店を継いだ。



マイスターの技

寿司のおいしさはネタで決まります。そして、シャリ、ワサビの加減、霏囲気も大事です。中丸さんは、旬の素材を大切にしたい寿司づくりを心がけ、お客様の年齢や性別、健康状態などに配慮して、シャリの量を加減したり、コレステロール値を考えたりにしてネタを選んでいました。

昔ながらの寿司屋の風情を伝えたい

お客様においしく食べていただけるよう、口の中でごはんがとろけるように握っていました。「毎日が勉強で、決して満足することはありません」と語る中丸さんは、旬の魚だけでなく、マツタケなどのキノコを使った寿司も出すなど、お客様に喜ばれる寿司づくりを目指していました。

「最近、回転ずしなどに押されて古くからの寿司屋が減少しています。しかし、寿司屋には他では味わえない良さがたくさんあります」、「子供たちに、昔ながらの寿司屋の風情を伝えたい」と中丸さん。

横浜市寿司商組合などで後進の指導育成をされてきました。また、社団法人神奈川県調理師会が主催する神奈川県料理品評会などに積極的に出展し、技能を広く市民に伝え、地域文化の振興に寄与してきました。

平成 15 年度選定 第 8 期

おおさわ ひさし

大沢 尚

木工塗装士 / 南区

●昭和 8 年 山梨県出身●株式会社三越製作所入社●定年退職後に大沢工芸を開業●1 級塗装技能士、職業訓練指導員

〈主な受賞歴〉平成 14 年 神奈川県卓越技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成 23 年「現代の名工(卓越した技能者)」表彰受賞(厚生労働大臣) / 平成 26 年 黄綬褒章受章 / 令和 6 年 横浜文化賞受賞

〈プロフィール〉高校卒業後、三越直営の家具工場である株式会社三越製作所に入社し、木工塗装の技術を習得。木工塗装のほか、営業や品質管理の仕事にも携わる。定年退職後、さらに自分の技術を高めたいと横浜市に大沢工芸を開業。最高裁大法廷の法卓、宮内庁松の間や赤坂迎賓館朝日の間の家具などを手掛ける。



マイスターの技

木目を活かし、素地の特徴をつかんだ深みのある色調を作り出す技能が卓越しており、素材の木の良さを引き出す塗装をされます。

また、木工塗装透明仕上げでへこみを平らに埋める透明パテを考案、改良したり、塗装面を平滑にする際に、ペーパー(研磨紙)に頼らず、スクレバーによる技術を開発したりと工夫を加えてきました。

誠実は人生の宝なり

「自分をあてにしてくれる人に応えたい」と語る大沢さんは、「誠実は人生の宝なり」を信条にして、仕事に取り組んできました。

「家具は形ができて、塗装をしなないと完成しません。塗装をしなければお客様にお渡しできないのです。そこにこの仕事のやりがいがあります。これまでたくさんの家具の塗装をしてきましたが、本当に自分で満足できる仕事は決して多くはありません。私の技術はまだまだ未完であるということでしょう。自分の技術の完成度が高まれば高まるほど、満足感も大きくなる。だからその完成度を高めるためにも、この仕事を続けたいのです」と大沢さん。

神奈川県土建一般労働組合職業訓練校、神奈川県立西部総合高等職業技術校木材工芸科にて講師を務め、「技術だけではなく仕事をする時の気構えも覚えて欲しい」と、令和 3 年まで指導をしました。

ここでマイスターの
技に出会える!

大沢工芸

所在地: 南区別所 3-8-4 TEL: 045-741-1012

平成16年度選定 第9期

お お ご し ゅ う い ち ろ う

大胡 周一郎

造園 / 金沢区

●昭和16年 横浜市出身●曾祖父の代から続く植周造園の4代目●1級造園技能士、1級造園施工管理技士、職業訓練指導員、ものづくりマイスター（厚生労働省）●一般社団法人神奈川県造園業協会副会長、技能検定委員などを歴任



〈主な受賞歴〉平成17年 神奈川県卓越技能者表彰受賞（神奈川県知事）/平成23年「現代の名工（卓越した技能者）」表彰受賞（厚生労働大臣）/平成26年 黄綬褒章受章 / 令和4年 旭日双光章受章
〈プロフィール〉高校の造園科を卒業後、曾祖父の代から続く植周造園に入社し、4代目として造園業一筋に歩む。35歳の時に、取締役役に就任。祖父が造園した旧川合玉堂別邸「二松庵」（横浜市指定名勝）の手入れや修復などに、代々携わる。



マイスターの技

日本古来の伝統的築庭文化の技術・技能を受け継ぎ、和風庭園だけではなく現代建築に合わせた個人庭園を数多く手掛けています。

特に、石積みや石組などの石工事、竹垣や杉皮垣などの竹、木材工事に抜群の技術を有し、自然景観を庭園に再現する伝統的技法を生かしながら、新たな創意工夫をしています。

丹念な仕事でお客様に満足していただける庭に

「仕事は丹念に繰り返すこと」、これは大胡さんの仕事への姿勢です。「下草1本に至るまで気をめかずに仕上げること」と、大胡さんが祖父や父親から厳しく仕込まれた時代の言葉の一つです。

「自分が良いと思った庭でも、お客様が満足してくれないと駄目なんです」と言われる大胡さんは、受注の際は、まずはお客様の意向や好みを聞くことから始めるとのこと。材料の持ち味、特性を良く理解した上で適材を選ぶことが大切であると思い、お客様の意向を十分に作品に反映できるように努めています。

網代編みや建仁寺垣などの伝統的な和風庭園の技法の講習を積極的にに行っています。

技能検定委員や指導員を長年にわたり務め、一般社団法人神奈川県造園業協会の開催する講習会や神奈川県立東部総合技術校造園科などの講師として、若手の人材育成にも取り組んでいます。

ここでマイスターの
技に出会える!

植周造園株式会社

所在地: 金沢区富岡東6-3-15 TEL: 045-772-3034

平成 17 年度選定 第 10 期

ぬまのう かずお
沼能 和男

クリーニング師 / 南区

●昭和 22 年 横浜市出身 ●恵比寿クリーニング代表 ●神奈川県クリーニング生活衛生同業組合専務理事を歴任

〈主な受賞歴〉平成 6 年 横浜市優秀技能者表彰受賞 (横浜市長) / 平成 16 年 神奈川県優良衛生技能者表彰受賞 (神奈川県知事)

〈プロフィール〉横浜生まれ横浜育ち。高校卒業後、実家のクリーニング店に勤務。かながわクリーニング技術研究会や神奈川県クリーニング生活衛生同業組合の技術研修会に参加し技術を研鑽し、店を継ぐ。



マイスターの技

時代とともに開発される多種多様な生地に対する適した仕上げ・洗いについて研究を続けてきました。研究から得られた知識と父親から引き継いだ確かな技術で、ドライクリーニングだけでなく、汚れに応じて水洗いを組み合わせ、できる限り機械に頼らず丁寧に手仕上げをしています。

特にしみ抜きについては、素材を傷めないように、素材やシミの状態を見極め、薬品を選び、量を調整し、独自の工夫をしています。

お客様からの「宿題」が私を奮い立たせる

「仕事に就いて間もない頃、お客様から『記念のネクタイなので大切に洗ってくださいね』と頼まれ、どの衣類もお客様にとっては大事なものだと思っていました。その気持ちを忘れないように心がけています」、「お客様の要望にはきっちり応えたいと思っています。リスクを背負うと、人間いろいろ知恵が湧いてくるものです。お客様からの宿題が、いつも私を奮い立たせ、成長させてくれるんです」と語る沼能さんは、高い技術と知識を持ち続けるために常に研究に励みます。

神奈川県クリーニング生活衛生同業組合の技術研修会や、かながわクリーニング技術研究会で講師を務め、後進の指導育成に積極的に取り組んでいます。また、地域の小学校などでアイロンの仕上げ実習を行う活動をしています。

ここでマイスターの
技に出会える!

恵比寿クリーニング
所在地: 南区大岡2-13-11 TEL: 045-741-2245

平成19年度選定 第12期

あ べ ち ゅ う え つ
阿部 忠悦

洋服裁縫師 / 瀬谷区

●昭和12年 宮城県出身●テーラー丸忠 代表●1級紳士服製造技能士、職業訓練指導員、F.I.M.Tデザイナー、全技連マスター、ものづくりマスター（厚生労働省）●全日本デザイナー協会東部支部副会長、全技連マスターかながわ会会長兼代議員、全技連マスターかながわ会県代表・理事などを歴任
〈主な受賞歴〉平成8年 第28回全日本紳士服技術コンクール 文部大臣賞受賞（全日本洋服組合連合会）/平成8年 第28回採寸製図裁断仮縫モデル着装コンクール 労働大臣賞受賞（全日本洋服組合連合会）/平成26年 第25回アジア注文洋服業者連盟神戸大会人台コンテストフォーマル部門1位、最優秀大賞受賞/平成28年「現代の名工（卓越した技能者）」表彰受賞（厚生労働大臣）/平成30年 黄綬褒章受賞
〈プロフィール〉宮城県の中学卒業後実家の横須賀の商店街で、たまたま目にした洋服店の見習いとなる。見習いとして働く傍ら、東京都内の紳士服学院の裁断科で学ぶ。横須賀市、横浜市の洋服店での勤務を経て、26歳の時に瀬谷区に「テーラー丸忠」を開業。



マスターの技

ビジネススーツはもとより、タキシード、燕尾服、婦人パンツロン、婦人用スーツ（紳士服仕立て）などを手がけています。製図から始め、裁断、縫製など全ての工程での手作業にこだわっています。特に、仕立ての難しいタキシードや燕尾服の製作を得意とされ、立体的な芯作り、縫い目が浮かない、型崩れしない技法を持っています。

また、タキシードの衿の拝綱が汚れた場合に、従来は全部取替えていましたが、衿のみを取替える技法を考案しました。

生地、デザイン、体型、人柄までも一体にしていくのがオーダーの醍醐味

「気軽な気持ちで入ったが、今、洋服裁縫師としての半世紀を振り返ってみると、大変な仕事だったなと思っています」と阿部さん。

「仕立ては選ぶことから始まります」と語る阿部さんは、紳士服作りの原点を『見立て』だと言われます。服は人が着るもの、人は立体的で動くものであるため、その動きを考えながら製図を進めていきます。「オーダーとは、生地からボタン、デザイン、着る方の体形、人柄までもが一体になって、形になっていくことです」、「長く着ていただきたい。ボタンだけでも、服の雰囲気まったく変わりますから、楽しさを味わって欲しい」と語ります。

神奈川県洋装組合連合会の実技講師などを務め、後進の指導育成をしています。また、県内で開催されるものづくり体験教室のスタッフとして参加されるなど、ものづくりの楽しさを一般の人に伝える活動にも取り組んでいます。

ここでマスターの
技に出会える!

テーラー丸忠

所在地: 瀬谷区南台2-11-1 TEL: 045-301-2731

平成19年度選定 第12期

あらかわ あきお
荒川 昭男

造園 / 緑区

●昭和20年 東京都出身●東京農工大学造園
学科卒業後、都内及び滋賀県の庭師の下で修
業を経て、庭工荒川を創業●1級造園技能士、
1級造園施工管理技士、職業訓練指導員、も
のづくりマイスター (厚生労働省)



〈主な受賞歴〉昭和54年 滋賀県技能競技大
会 1級造園工事作業 優秀賞受賞 (滋賀県) /
平成10年 神奈川県優秀技能者表彰受賞 (神奈川県知事) / 平
成24年 神奈川県卓越技能者表彰受賞 (神奈川県知事)
〈プロフィール〉両親のすすめで商業高校に入学したものの、簿記やそろ
ばんよりも、自分の全てをつかって無から有を造りあげる職人の方が向い
ていると感じる。地元では江戸時代からのお屋敷に出入りする庭師が多く
見受けられ、自然と造園業の世界に進む。大学在学中は、休暇を利用して
京都で修業を積む。大学卒業後、庭師に師事し町屋の庭や茶庭の作庭に
ついて修業する。さらに、滋賀県大津市にて京風作庭を修業する。35歳で
横浜に戻り、庭工荒川を創業。上野寛永寺、真如院、現龍院、春性院など
の築庭を手掛けるほか、平成16年に総持寺倚松庵路地の修復に携わる。



マイスターの技

日本古来の伝統的な築庭技法を受け継ぎ、時代の変
化に対応した新技法を柔軟に取り入れるとともに、
諸外国の庭園と日本庭園の共通点を探し、優れている
点を積極的に取り入れています。

また、荒川さんの庭づくりの特徴は、石の使い方に
あります。関西で修行した経験と国内の神社・寺院や世
界の遺跡を巡った経験を活かし、日本の伝統的な石積
とペルーのインカ、メキシコのマヤ、地中海のローマ帝
国など、諸外国の古代石積との融合を考え、自然石と
加工石のような異なる石材の調和を追求しています。

木が喜ばなければいい庭はできない

荒川さんは、樹木が喜び生き生きとしてくれるよう
な透かし(剪定)を心掛けています。「良い庭とは、庭を
前にしていつの間にかその存在を忘れてしまうような
庭」と語り、依頼主とつくり手の人生や思いが投影さ
れた庭づくりに取り組んでいます。

平成11年から地元で「霧が丘緑舎」を立ち上げ、地
域からの受講者を募り、造園全般の指導や地域活動
を行っています。また、神奈川県造園業協会認定訓練
校の講師を務めるなど、若手技能者の育成に力を注
いでいます。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 庭工 荒川
所在地: 緑区霧が丘3-24-5-108 TEL: 045-921-5827
HP: <http://www.niwaku.com/>



平成20年度選定 第13期

か み と り ま さ ひ ろ

神取 優弘

石工 / 瀬谷区

●昭和22年 横浜市出身●神取石材店代表
●1級石材施工技能士、職業訓練指導員、ものづくりマイスター（厚生労働省）
●横浜石工連合組合技能育成推進委員会副委員長、技能検定委員などを歴任
〈主な受賞歴〉平成9年 横浜市優秀技能者表彰受賞（横浜市長） / 平成30年 横浜市技能功労者表彰受賞（横浜市長）
〈プロフィール〉横浜生まれ横浜育ち。父親が経営する石材店に入社。32歳で代表者となる。横浜情報文化センター（中区）、横浜外国人墓地資料館（中区）、鎌倉芸術館（鎌倉市）、建長寺基底部（鎌倉市）などの改修工事を手がける。



マイスターの技

石張り、加工、施工など、石材全般に対して卓越した技能を有しています。特に石造物の耐震工法を得意としており、石と石の継ぎ目に耐震補強金具を外部から見えないようにはめ込む工法や特殊金具による組立工法の技術に秀でています。

また、現場における特質を捉え、現場に適した道具や補助具を作って駆使し、仕事の効率性と安全性を考慮した上で、石に対して無理のない最良の仕上げをします。

さらに、犬やフクロウの彫刻、野仏など石でいろいろなものも作っています。中でも癒しの音色を出す石で作った水琴窟は自信作です。

技術は惜しまず公開し伝えていきたい

「働き始めたばかりのころ、地震の直後に石張りがはがれ落ちて、仲間が大怪我をしました。その時に耐震の大切さを痛感しました。その後、揺れに強い工法を知るため、阪神・淡路大震災や新潟県中越地震の被災地にも足を運びました。そして、試行錯誤を繰り返し、従来からある石張り工法に改良を加え、見えないところを金具などで補強する独自の工法を編み出しました」と神取さん。

「技術には終わりが無い」、「技術は惜しまず公開し伝えて行きたい」という神取さん。古い建物の何百年も残る古人の「ノミ跡」を見るたび、いいかげんな仕事はできないと襟を正すのだと言います。

横浜石工連合組合の開催する講習会の講師などを務め、後進の指導育成に貢献し、耐震の知識・技術を広めています。

ここでマイスターの
技に出会える!

ライフストーン

所在地: 瀬谷区宮沢4-21-37 TEL: 045-303-5005

HP: <http://www.lifestone14.com/>



平成21年度選定 第14期

う え ま つ ゆ き お
植松 幸男

調理師（西洋料理） / 鶴見区

●昭和25年 東京都出身●新横浜グレイスホテル
名誉総料理長を務める●軽井沢など全国各地
にて皇室の料理番を担当●元赤坂の迎賓館に
おいて国賓・公賓として来日した元首相・大統
領の料理を担当●総理官邸・外務省の料理を
担当●大喪の礼等宮内庁の料理を担当



〈主な受賞歴〉平成13年 オーギュスト・エスコフィ
エ協会 ディシブール章受章（フランス） / 平成20年 最高技術顧問最高
技術金章受賞（社団法人全日本司厨士協会） / 平成23年 横浜市技能功
労者表彰受賞（横浜市長） / 平成24年 調理師関係功労者厚生労働大臣
表彰受賞（厚生労働大臣）〈プロフィール〉幼少の頃、父親と共に行った
レストランのカレーに感銘を受け、料理人に憧れ、料理の道に進む。プリ
ンスホテル入社後、皇室の料理番のほか、国賓・公賓の料理を担当。その
後、高輪プリンスホテル調理課長、横浜プリンスホテル調理部長を経て、
新横浜グレイスホテルの総料理長、さらに名誉総料理長を務めた。日本
エスコフィ協会会員、日本ラ・シェーナ・デ・ロティスール協会会員、トッ
クブランシヨ国際倶楽部会員、全日本司厨士協会会員として名を連ねる。



マイスターの技

新しい手法を積極的に取り入れ、素
材の持ち味を引き上げるとともに、コス
ト改善や、調理時間の短縮など、独自の
工夫を重ねた料理を続けてきました。

仏蘭西料理の素材として魚介類、野鳥禽
類は、産地指定の物を用います。輸入品目
については、トレーサビリティをしっかりと確認
し、安全かつ高品質な素材に重点を置いて
います。また、野菜等の生鮮品は、地元横浜
産を常に利用し地産地消心がけています。

また、国賓・公賓をもてなしてきた
経歴から、多人数調理等に対応できる
ノウハウを有しています。

食文化が一国を支える

原動力といっても過言ではない

「料理の中には、異国の文化とその国の成り立ちがはっきりと現われて
います。料理の背景にあるさまざまなことを学ぶこともやりがいの一つ」と
植松さん。伝統と技術をしっかりと学び料理人としての腕をふるうことで、
食べた方に自分の思いが伝わり、お客様に喜んでいただけることがこの仕
事のやりがいと語ります。

「食とはいかなる時代にあっても、文化として民衆の生活の中にあり、それが
一国を支える原動力になっていると言っても過言ではない」、「食は人間の中
で一番重いもの」との思いで、お客様の喜ぶ顔を想像して仕事をしてきました。

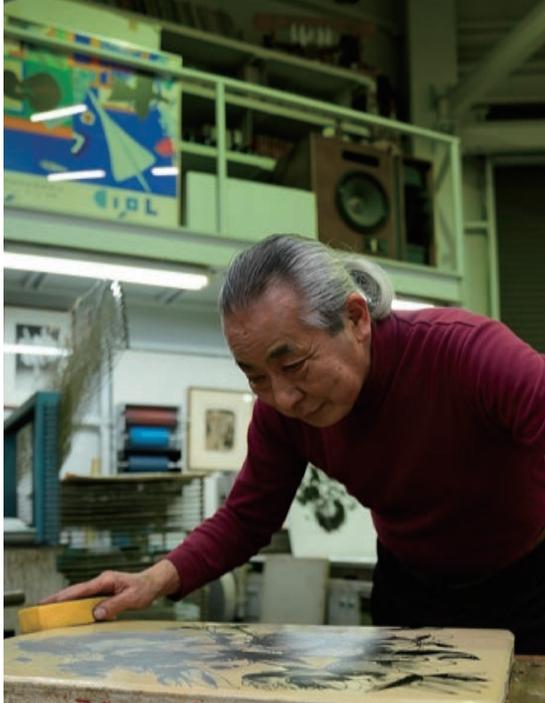
ともすれば効率性がもてはやされ、貴重な技術・技能は非効率だと勘違い
されがちですが、基本を疎かにしたところ新たな発見や発展はないと思
い、研修会などでは、基本を大切にすることの重要性を若手に伝えています。

平成21年度選定 第14期

お ぎ き ま さ し
尾崎 正志

版画摺り師 / 鶴見区

●昭和25年 札幌市出身●昭和50年 プリントハウス・オーエム設立●株式会社大日本印刷の特別技術顧問、岩手大学特設美術科非常勤講師、世田谷美術館講師などを歴任<プロフィール> 幼少の頃から木版画家の父親に木版画の彫りや摺りの技法を学ぶ。小学6年の時に出会った利根山光人画伯の石版画に魅せられ、高校在学中に印刷工の見習いとして石版印刷を学ぶ。高校卒業後、社団法人日本美術家連盟に入職。23歳の時に文化庁芸術在外研修員に合格し、フランスにてヨーロッパを代表する画家の版画製作に従事。帰国後、25歳で都内に版画工房を設立し、幾つかの移転を経て、47歳の時に横浜に工房を移転。長谷川潔画伯、高山辰雄画伯、利根山光人画伯など多くの画家の版画制作や、黒沢明版画集「乱」の制作に携わる。また、特種製紙株式会社の委嘱を受け版画用紙の開発・改良を行う。



マイスターの技

欧米や日本においては、木版画・銅版画・石版画などの版種別に摺り師が分かれて存在するのが一般的です。しかしながら、尾崎さんは、幼少時から習得した木版画の技術だけでなく、15歳から石版画と銅版画の技術を習得し、さらに印刷所に通ってオフセット製版・印刷技術ならびにグラビア印刷技術を習得しました。そのため、尾崎さんは、木・銅・石・シルクさらにはデジタル技法までと全ての版種における版素材や使用材料について深い知識と経験を有し、総合的な摺りが可能な摺り師として世界的にも特異な技能を持っています。

伝統技術をベースに

新たなテクノロジーを取り込んでいく

版画工房経営を行う摺り師は、自ら制作をしていることが多いのですが、尾崎さんは、版画摺り師とは画家の裏方であるという信条から「画家の筆」となり「画家の色」に染まることを常に目指されており、多く著名な芸術家からの依頼に応じています。「職人にとって伝統技術の習得はあくまで基本。新しいテクノロジーを使いこなして芸術家に提供する事こそが、現代の職人摺り師に求められる責務である」と考え、たゆまぬ研鑽をされています。

銅版画インクの自家製造・銅版画印刷使用の羅紗の仕立て方・印刷用紙の準備及び取り扱いなど、多数の美術館や美術大学で講師を務め、「摺り師の技」を伝承しています。また、社員教育のほか、一般の方向けのワークショップのスタジオを運営し、自身の技術と摺りの世界を広く一般に広めるように努めています。

ここでマイスターの
技に出会える!

尾崎正志版画工房
所在地: 鶴見区駒岡5-10-20 TEL: 045-716-6647
HP: <https://www.ph-om.co.jp/>



平成21年度選定 第14期

ほりうち つよみ 堀内 強美

食肉加工・調理師 / 港南区

●昭和20年 宮崎県出身●昭和44年 南区に精肉店を開店●昭和45年南区にとんかつ美とんさくらいを開店●平成21年釜焼きとんかつで特許を取得●1級厨房設備施工技能士、ものづくりマイスター（厚生労働省）
〈主な受賞歴〉平成5年 オランダ国際食肉加工品コンテスト ポークジャーキー金賞、ハモンセラノ（生ハム）金賞、チョリソー金賞 / 平成6年 オランダ国際食肉加工品コンテスト ポーク・スモークレバー金賞 / 平成6年 SLAVAKTO ビーフジャーキー金賞 / 平成8年 オランダ国際食肉加工品コンテスト ロースハム金賞
〈プロフィール〉宮崎県出身。18歳の時に東京都内の食肉専門店に入社。横浜市内の食肉販売店での勤務を経て、22歳の時に精肉店を開業。その後、とんかつ店を開店。精肉に携わる中、ハム・ソーセージ作りを始める。1993年から96年にかけて、培った技術をもって、ハム、ソーセージ、ウィンナーの本場であるオランダで、オランダ国際食肉加工品コンテスト、スラバクト国際食肉加工品博覧会のコンテストに挑戦し、ポークジャーキーやハモンセラノ（生ハム）などで数々の金賞を受賞。



マイスターの技

食肉加工のコンテスト授賞式で自分の食肉加工技術だけでなく日本の技術進歩を認められ、感動した堀内さんは、さらなる技術の改善に取り組み、良い製品を作るために、枝肉すべての部位に適した方法で加工し、道具や良質の肉、香辛料、調味料などの工夫をしています。厳選された上質なもも肉で作られた美豚ハマジャーキーはヨコハマグッズ001にも認定されました。

横浜からとんかつを大改革したい

友人から「健康のために、とんかつが食べられなくなった」と言われた堀内さんは、とんかつを食べたくても食べられない人のため、油分の多いとんかつを健康食に変える調理法の開発に挑戦を始めました。

堀内さんは、自身で開発して特許を取得した石釜を使って、高温でとんかつを焼くことで油分を落とし、胃がもたれない、胸がけしない、肉のうま味が存分に引き出された「釜焼きとんかつ」を考案しました。さらに、堀内さんは、卵アレルギーの人のために、パン粉をつける前に肉を浸す液（バター液）に卵を使用せず、えのきを使用し、栄養価が高くうま味成分を多く含んだ独自製法を開発しました（特許出願中）。

「安心・安全・健康をモットーにロース肉を低温で2～3時間釜で焼き上げることにより旨味を凝縮したうすいピンク色に焼き上げるとんかつ」、これは堀内さん流の大改革です。堀内さんは、「横浜から全国そして全世界へ、健康食として釜焼きとんかつを発信したい」と夢を語ります。そして、「己に勝つ」、「絶対に諦めない」という気持ちと食肉加工の技術を小中学生などへ伝える活動をしています。

ここでマイスターの
技に出会える!

とんかつ美とんさくらい
所在地: 南区井土ヶ谷下町44
TEL: 045-731-5502
手作りハム工房・桜井 TEL: 045-761-7721



平成22年度選定 第15期

う さ み つとむ 宇佐美 勉

理容師 / 神奈川県

●昭和23年 横浜市出身●昭和51年 メンズ・ビューティウサミ開店●理容師、管理理容師、職業訓練指導員●全国理容生活衛生同業組合などの講師、理容師実技試験委員、国内の理容競技大会の審査員、技能五輪日本選手強化委員、技能五輪国際大会(イギリス・ロンドン)の審査員などを歴任



〈主な受賞歴〉平成5年 神奈川県優良衛生技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成25年 神奈川県卓越技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成30年「現代の名工(卓越した技能者)」表彰受賞(厚生労働大臣) / 令和2年 黄綬褒章受章〈プロフィール〉横浜生まれ横浜育ち。父が理容師で、幼いころから家業を手伝うのが日課であった。横浜商業高校別科(理容科)卒業後、実家の理容店で7年間修業。28歳の時に独立し、メンズ・ビューティウサミを開店。



マイスターの技

独自の「テクニックカット技法」(レザーを縦に入れて従来にない質感を作り出すカット技法)を使った「ZAP カット(2000年発表)」を開発し、レザーカットによるナチュラルヘアを得意としています。

また、レディースカットでは、理容業界でレディースカットに挑戦する人が少なかった時期に、レディース分野に挑戦し業界をリードしました。また、薬液知識と塗布技能に卓越しており、毛の流れや立体感を演出させるカラー剤の塗布技能で一人一人違ったカラーを演出できる技能にも定評があります。

日本の男性をもっとカッコよくしたい

宇佐美さんは、「アイデアがひらめくようになれば一流の仲間入りだ」と理容師の「第六感」の大切さを語ります。

「日本の男をカッコよくしたい」と宇佐美さん。「男がカッコよくないと、女は喜ばない。大人がカッコよくないと、子供は夢を持ってない」が持論で、日本の男性たちはもっと自分磨きに「理(こだわり)」を持ってほしいと願い、仕事を続けてきました。

母校で講師を務めるほか、講師陣の先頭に立って全国を飛び回り、後進の指導育成に力を注がれています。また、自身の店のスタッフとして住込みで働き、卒業していった弟子が全国各地で活躍しています。

ここでマイスターの
技に出会える!

MEN'S BEAUTY USAMI
所在地: 神奈川県片倉1-16-10 ウサミメディカルファイン1F
TEL: 045-481-0554
HP: <http://www.151-a.net/>



平成23年度選定 第16期

よしだ としひこ
吉田 敏彦

調理師(西洋料理) / 金沢区

●昭和30年 横浜市出身●昭和54年「ザ・ホテルヨコハマ」入社●ホテルモントレ横浜 名誉総料理長を務め、平成30年3月に退職

〈主な受賞歴〉平成14年 横浜市優秀技能者表彰受賞(横浜市長) / 平成20年 アカデミー銀章受賞(社団法人全日本司厨士協会) / 平成21年 名誉司厨士の証受賞(社団法人全日本司厨士協会)

〈プロフィール〉中学・高校と剣道に打ち込み、県大会優勝の時に先輩の経営するレストランで食べたステーキに感銘を受け、料理の道を志す。高校卒業後、横浜の各レストランを経て、料理の腕を研鑽する。「ホテルモントレ横浜」の前身である「ザ・ホテル ヨコハマ」の創業時から勤務し、ホテル内各セクション料理長を経て、総料理長となり、さらに名誉総料理長を務めた。



マイスターの技

西洋料理一筋に従事した経験と日頃の研究成果を活かし、古き良き時代の料理を見直したアイデアに満ちたメニューを創作しています。

また、若い人達にも気軽にフレンチに親んでもらえるよう、彩や盛り付けだけでなくソースにも軽さを出すなど工夫したり、横浜産などの地元の食材を大いに利用したメニュー作りを心掛けています。

料理もウィンドサーフィンも

二度と同じ状況にならないという点は同じ

「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく。家庭でお母さんが熱々のご飯をよそって手渡してくれた…。この感覚が僕の料理の理想です。心もここにあると思います」、「料理の技術的なことはもちろん重要で挙げたらきりがありませんが、一番大切なのは気持ち。高齢の方だからもう少し柔らかく仕上げよう、子供だったらデザートでびっくりさせよう、お客様によってメニューも変えます。お客様の喜ぶ顔を想像して料理を作る、これも大事なことです」と話す吉田さん。

気分転換に始めたウィンドサーフィンは、時にはプロと共に練習する腕前。「料理もウィンドサーフィンも、二度と同じ状況にならないという点が似ています。まったく同じ素材に手にすることもなければ、まったく同じ風に乗ることもない。どんな状況下でも、ベストの結果を出せるのがプロだと思っています」

現在は、横浜マイスターとして、小中学校の授業で食の大切さを伝える講演をされています。

平成25年度選定 第18期

うちだかつひと
内田 勝人

洋家具職（横浜家具）/ 南区

●昭和34年 東京都出身 ●昭和61年 株式会社竹中入社 ●平成16年 蓮華草元町工房設立

〈主な受賞歴〉平成12年 横浜市優秀技能者表彰受賞（横浜市長）

〈プロフィール〉服飾専門学校卒業後、アパレルデザイナーとして勤務。家具職人が

黙々と仕事をする様子をテレビで見て転職を決める。秦野職業訓練校木工科に通い、27歳で元町の株式会社竹中に入社。独立後、45歳で仲間と蓮華草元町工房を設立。大正天皇のキャビネット修復をはじめ、横浜美術館所蔵品、横浜地方気象台所長室、横浜開港記念会館貴賓室、横浜情報文化センター旧貴賓室、山手カトリック教会、山手7西洋館などの家具の製作・修理に携わる。また、横浜開港150周年では、市内の小学生とベンチを製作するワークショップを開催。



マイスターの技

同一の材であっても適材適所があり、それを考えての木取り（部材取り）を行うことで、優れた耐久性が生まれます。個々のニーズに対応し、かつ、新しいデザインへ挑戦し、400丁を超す鉋で平面や多曲の曲面を一点ごとに仕上げています。

また、将来的に行う修理・修復までを想定し、材の選別・デザイン・構造・組立て・仕上げ・塗装などに一貫した考え方や知識を持って、家具を製作しています。横浜家具を製作する技術はデザインを具体化するためのものであり、技術とデザインの二人三脚で、更なる進化を目指しています。

家具は先人のメッセージが詰まったタイムカプセル

「家具作りの技術を後世に残す」との思いで仕事を続けられてきました。横浜家具は、一品一品を高品質で製作でき、修理・修復が可能なので、長期に渡り、世代を超えて、愛着を抱いて使用してもらえます。家具職人にとって、何十年も前に作られた家具は、先人のメッセージが詰まったタイムカプセルです。手掛けた職人の気持ちをくみ取りながら、その技術を自分のものにし、きれいに仕上げ直して次世代に引き渡します。内田さんが作られた家具も、横浜家具の技術を受け継ぐ職人にとってのタイムカプセルになることでしょう。

「家具職人育成講習会」を開き、家具職人になるための基礎的な技術指導や、修了生向けのさらに高い技術を身につけるための講習を実施しています。ひとりでも多くの技術者を送り出し、横浜が再び家具作りの産地となることを願っていらっしゃいます。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 蓮華草元町工房
所在地: 中区新山下3-3-18
TEL: 045-621-5803
HP: <http://www.rengeso.jp/>

蓮華草ショールーム（要予約）
所在地: 中区山手町272-1
予約先TEL: 045-621-5803



平成26年度選定 第19期

な か や ま い ち ろ う

中山 一郎

食肉加工 / 青葉区

●昭和23年 横浜市出身●精肉店での修行を経てドイツで食肉加工を学ぶ●昭和62年株式会社シュタットシンケン設立●ものづくりマイスター（厚生労働省）、技能検定委員（主な受賞歴）平成9年 SLAVAKTO ピアブルスト金賞 / 平成11年 SUFFA ピアブルスト金賞、ピアシンケン金賞、コンビーフ金賞 / 平成12年 SUFFA 生ハム金賞、ドイツサラミ金賞 / 令和元年「現代の名工（卓越した技能者）」表彰受賞（厚生労働大臣） / 令和3年 黄綬褒章受章（プロフィール）横浜生まれ。18歳の時に実家が営む肉の卸会社に入社。子供の頃に父親が買って来てくれたソーセージの味が忘れられず、いつかソーセージ作りに携わりたいと思いつき、勤務の傍ら、世田谷区の精肉店でソーセージ作りを5年間修業。さらに、ドイツの食肉学校のセミナーに参加するなど技能を研鑽し、食肉加工業に転身。38歳の時に株式会社シュタットシンケンを設立。



マイスターの技

豚肉に関する知識が豊富で、豚肉だけでなく、塩などの副材料の量や種類を変えるなど食材選びには妥協せず、より良い食材を追求しています。また、季節によって肉の味が微妙に変わるため、季節を問わず同じ品質・味の商品をお客様にお届けしたいという思いから、ソーセージを練る方法を発案・工夫し、徹底した温度管理と丁寧な作業工程を行い、肉の味と食感をいかすハム・ソーセージ作りをしています。

ハム・ソーセージ作りを通して人に感動を届けたい

中山さんは、「自分にしか出せない当店だけの味」、「人が作っていないおいしいもの」を作り続けることにこだわってきました。定番中の定番と言われるハム・ソーセージでも、「どうすれば、もっとおいしくなるだろうか」と、研究・改良を重ねています。「人に感動を与えられるようなハム・ソーセージを作りたい」と、手間暇をかけ、妥協を許さず、仕事に取り組んできました。

地元農家から仕入れた無農薬キャベツ、横浜産の豚肉「はまぼーく」を使ったフランクを開発・販売し、好評を得ています。現在もキャベツ以外の横浜野菜を使ったフランクの開発に取り組んでいます。また、ソーセージ作りの体験教室を行っており、小学生から畜産科の高校生までの学生や地域の方々などの指導に当たっています。区民まつりや商店街のお祭りなどに、自社製品の店を出店するなど、地域活動にも積極的に参加しています。

ここでマイスターの
技に出会える!

シュタットシンケン 青葉台本店
所在地: 青葉区青葉台1-15-7
TEL: 045-981-5584
HP: <http://www.stadt-schinken.net/>

シュタットシンケン 緑山店
所在地: 青葉区奈良町1836
TEL: 045-511-7876



平成27年度選定 第20期

くにみねのぶゆき
國峯 伸之

印章彫刻士 / 南区

●昭和43年 横浜市出身 ●昭和62年 有限会社国峰印房入社 ●1級印章彫刻技能士 (木口彫刻作業、ゴム印章彫刻作業)、職業訓練指導員、ものづくりマイスター (厚生労働省) ●神奈川県技能士会連合会理事、神奈川県印章業組合連合会副会長、全国印章技能士会連合会副会長などを歴任



〈主な受賞歴〉平成9年 第16回技能グランプリ 印章ゴム印章彫刻職種 第1位 / 平成19年 第24回技能グランプリ 印章木口彫刻職種 第1位 / 平成21年 横浜市優秀技能者表彰受賞 (横浜市長) / 令和3年 神奈川県卓越技能者表彰受賞 (神奈川県知事)

〈プロフィール〉印章彫刻士であった父の背中を見て育ち、高校卒業後、印章彫刻の道に進む。実家が営む印章彫刻店での勤務の傍ら、神奈川県印章高等職業訓練校にて腕を磨く。44歳の時に父の後を継ぎ、代表取締役就任。



マイスターの技

ゴム印は、柔らかいゴムを刃で切る必要があります。國峯さんは刃の研ぎに熟練し、的確に字の形に沿って刃をゴムに入れます。また、牙・角・木などの材料を彫る木口彫刻では、一般的には手直しをしながら粗彫りを行うところ、字入れの段階で完成形を作るという優れたデザイン力を持ち、さらに磨かれた彫刻技能を駆使し、お客様の雰囲気や要望に合わせた唯一無二の印鑑を作られてきました。

やらずに後悔するよりチャレンジを

「印鑑は使う人にとって1本しかないものであり、お客様の個性を字のバランスに表現した印鑑を作るように心掛けています」と國峯さん。「彫る技能は回数を重ねれば上達しますが、字の線の太さやデザイン、バランスを磨くには、全体を見る俯瞰力と小さな世界を拡大できる想像力が必要」と言われます。

「やらずに後悔するよりチャレンジを心掛けている」とおっしゃる國峯さんは、東京の組合の講習会の門を叩き当時の最高の先生に師事したり、技能競技大会へ出場するなど、さまざまなことに挑戦されてきました。

職業訓練校では指導員を務め、「その人の個性を伸ばす」ことを指導方針として若手の技術指導に長年あたり、さらに小中学生などへ技能を伝える活動をしています。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 国峰印房

所在地: 南区大岡2-13-36 TEL: 045-731-5137

HP: <http://www.kunimineinbou.co.jp/>



平成 27 年度選定 第 20 期

た な か と し お
田中 利男

建具製作 / 港北区

●昭和 14 年 横浜市出身●昭和 29 年 田中
建具店入社●1 級建具技能士、職業訓練指
導員、木材加工用機械作業主任者、全技連
マイスター●神奈川県建具協同組合代表
理事、全国建具組合連合会技術委員長、神
奈川県建具技能士会会長、技能検定委員、
技能グランプリ競技委員などを歴任



〈主な受賞歴〉昭和 58 年 全国技能グランプリ優勝 / 平成 5
年 神奈川県卓越技能者表彰受賞 (神奈川県知事) / 平成
23 年「現代の名工 (卓越した技能者)」表彰受賞 (厚生労働大臣) / 平成 26 年 瑞宝単光章受章
〈プロフィール〉高校卒業後、実家が営む建具店に入社し、
3 代目として家業を継ぐ。技能検定委員や技能競技大会の
審査員を務めるほか、全国伝統建具技術保存会に発足当時
から参加し、伝統技術の伝承や継承、貴重な歴史的建造物の
保存に力を注いでいる。



マイスターの技

障子や引き戸などの建具は、開け閉めのたびに動かすため、建て付けよく作ることが肝心です。田中さんは、受け継がれてきた建具作りの基本技術に加え、住宅など現場の状況に合わせて、技法を組み合わせ高品質な作品を提供されてきました。また、組子に用いる材料を正確に加工し、様々な模様を組み合わせた組子作りを得意とされ、三面鏡化粧台に組子を取り入れたり、球体の行燈を作成するなど、工夫を凝らした独創的なデザインの作品製作を手掛けてきました。

良い建具を作ることを一番に

「良い作品を作ることだけを心掛けている」と田中さん。「建具は日々稼働させるものなので、どんなに見た目が良くても上手に作ってあっても、寸法があてなければ建具として使えない。寸法を測ること、図った寸法通りに作れること。それが正確に出来ているかどうかが良い建具の目安です」とおっしゃいます。

「建具屋である以上、組子は最終目標だと思っている」と言われる田中さんは、組子を取り入れた衝立など数々の作品を製作されてきました。組子の割り出しを行う花形鉤かんなどは、製作する模様に合わせて加工する必要があり、数多くの花形鉤かんを自身で調整し、改良されてきました。

住宅に和室が少なくなっている中、組子の技術を若手に伝えていきたいと、全国建具組合連合会の講習会や神奈川県のものづくり継承塾で講師を務められています。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 田中建具店
所在地: 港北区師岡町1148-126 TEL: 045-531-1030

平成27年度選定 第20期

に っ た け い こ 新田 景子

美容師 / 泉区

●昭和17年 川崎市出身●有限会社カオリ代表取締役会長●管理美容師、1級着付け技能士、職業訓練指導員●神奈川県美容生活衛生同業組合会員、全日本美容講師会会員、神奈川県美容講師会顧問、美容研究水曜会会長などを歴任



〈主な受賞歴〉平成7年 神奈川県優良衛生技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成7年 神奈川県優秀技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成19年 神奈川県保健衛生表彰受賞(神奈川県知事)

〈プロフィール〉憧れの美容師の道に進むため、高校卒業後に勤めた民間企業を退社し、美容学校に通う。その後、横浜市内の美容室で勤務し、美容師としての腕を磨く。30歳の時に独立し、有限会社カオリを設立。現在、同社の会長として、店舗を経営する。



マイスターの技

お客様の頭の骨格や毛髪の性質・量を瞬時にとらえ、髪をそく・削るという技法を的確に組み合わせ、お客様の要望に合わせた髪型を造り上げてきました。特に特注した鋏を使用して行われるスライディングカット(鋏の片面だけを使って毛束を滑らせる技法)によって、従来よりも毛の表現力が豊かになり、多くのデザインが生み出されています。また、アップスタイルでは、隠す、増やすという技術を取り入れながら、ナチュラルなボリューム感を出したスタイルを造り上げてきました。

自分の後ろ姿を見せ、自分も一緒に育つ

「何かを得意とするよりは、オールマイティ、オールラウンドプレイヤーを目指してやってきました」、「新しい技術や知識は時間を惜しまずに習得し、最新のスタイルについてはテレビや雑誌などを見て、常に研究しています」と話される新田さんは、「新しい感覚には驚かないで、まずは受け入れることを心掛けています」と言われます。

新田さんは「自分の後ろ姿を見せることで、自分も一緒に育ってきた。周囲の支えが原動力であった」と言われ、自分の仕事や会社に誇りを持って欲しいと願い、自社で社内コンテストを行うほか、自社の社員がコンテストへ出場することを奨励し、その多くが好成績を収めてきました。また、全国的美容組合での技術指導や美容学校の設立に尽力され、若手の育成に貢献されてきました。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社カオリ WELL KAORI 相鉄いずみ中央店
所在地: 泉区和泉中央5-4-13 TEL: 045-805-1166
HP: <http://www.wellkaori.sakura.ne.jp/honten/home.html>



平成27年度選定 第20期

はやさか よしゆき

早坂 良行 汐よし

和竿師 / 南区

●昭和25年 川崎市出身 ●昭和52年 横浜竿の汐よし設立 ●江戸和竿協同組合会員として、経済産業省指定伝統工芸品、東京都知事指定伝統工芸品の和竿の製作を手掛ける

〈主な受賞歴〉令和元年 横浜市技能功労者表彰受賞 (横浜市長)

〈プロフィール〉幼年時代に横浜市保土ヶ谷区に移り住み、中学生時代には自分で釣竿を作るほどの釣り好き少年であった。竿作り道具を扱っている釣具店で師匠に出会い、19歳の時に釣具店の社員として働きながら、和竿師の修行を始める。24歳で師匠から「汐よし」の焼き判をもらい、26歳で独立。



マイスターの技

横浜ならではの海釣り用の和竿(横浜竿)の製作を手掛けてきました。特に、滑り止めのため手元部分に糸と藤を交互に巻く「藤巻き」や螺鈿を取り入れた漆の「変り塗り」は、実用性と意匠を兼ね備えた独自の装飾です。

また、自身の釣りの経験を活かして、グラスファイバーなどの新しい材料を取り入れながら和竿を改良し、現代の釣り方に合った和竿作りを探求してきました。

良く釣れ、耐久性に優れている 良い竿を日々研究

「良い竿とは良く釣れ、耐久性に優れているもの」を信条に、納めた作品の仕様を細かに記録し、お客様からの信用を得て、繰り返しの注文にも応えられるように努力されています。

「竿師には材料になる竹を見極める目が大切」、「良い材料がなければ、良い竿は作れない」と早坂さん。竹林業を営む方が少なくなっている中、早坂さんは、竹林を訪ね歩き、竹の切り出しと乾燥を自ら行い、良い竹を選別し適性を見極め、その熟練した火入れの技で竹をまっすぐにして焼きを入れ、曲がりの出にくい釣り竿を製作されてきました。

また、江戸和竿協同組合の会員として、国際フィッシングショーなどの展示会に参加するほか、自身の店舗で横浜竿製作教室を開講し、技能の普及に取り組まれています。

ここでマイスターの
技に出会える!

横浜竿の汐よし

所在地: 南区六ツ川2-121-6 TEL: 045-715-1291

HP: <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~shioyoshi/>



平成 27 年度選定 第 20 期

みずもり こうじ
水守 康治

帯仕立て / 戸塚区

●昭和 18 年 石川県出身 ●昭和 45 年 帯康設立 ●職業訓練指導員 (和裁科) ●神奈川県和服裁縫協同組合副理事長、職業訓練法人神奈川県和裁訓練協会副会長、神奈川県技能士会連合会事業副委員長、全国和裁着装団体連合会総務・会計などを歴任
〈主な受賞歴〉平成 15 年 横浜市技能功労者表彰受賞 (横浜市長) / 平成 24 年 神奈川県卓越技能者表彰受賞 (神奈川県知事) / 平成 26 年 「現代の名工 (卓越した技能者)」表彰受賞 (厚生労働大臣) / 平成 27 年 黄綬褒章受章



〈プロフィール〉いここであり、都内の帯専門の仕立屋を営む師匠の下に見習生として入門。11 年間の修業を積んだ後、26 歳で独立し帯康を設立。簡単に美しく締められる付け帯などを考案するほか、着付けの指導に取組み、帯・和装文化の普及活動を積極的に行う。



マイスターの技

一般的に帯仕立ての製作では、180cm の長さの台を作業者に対して横に置きます。水守さんは、キセ (折り目) をまっすぐに仕上げるため、70cm の長さの台を作業者に対して縦に置いて作業する方法を考案しました。また、芯をまっすぐに裁断するには芯切包丁の切れ味が重要です。そのため、研ぎ易い小さめの芯切包丁を使用しています。さらに、帯の擦り切れを防ぐために帯芯を用いて段を消す技法を施すなど、帯を長持ちさせ、帯の締め心地を良くするよう工夫しています。

自身が納得できる帯をお客様に届けたい

「自身が納得できる作品をお客様に提供すること」、「約束は必ず守り、お客様との信頼関係を築くこと」を水守さんは大切にされてきました。「ただ作業を進めるのではなく、常に考えてやるのが大事」と言われる水守さんは、生地の種類や柄に合わせて、長年培った感覚によってキセのかけ方や縫い目の大きさを調整し、それぞれの帯の締めやすさを探求されてきました。将来は、お客様と直接話して、お客様の好みや体形に合わせた帯作りができる店舗を構えたいと夢を語られます。

「帯仕立ての技能を余すところなく公開して技能を伝えたい」と言われる水守さんは、所属する団体での講習会で講師を務めるほか、自社で弟子に技能を伝え、後継者の育成に取り組まれています。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 帯康

所在地: 戸塚区深谷町92-2 TEL: 045-851-7745

平成28年度選定 第21期

た か は し ゆたか
高橋 豊

型枠大工 / 泉区

●昭和30年 青森県出身 ●株式会社トヨテック代表取締役 ●1級型枠施工技能者、登録型枠基幹技能者、職業訓練指導員
(主な受賞歴) 平成16年 横浜市優秀技能者表彰受賞(横浜市長) / 平成21年 厚生労働大臣安全優良職長賞受賞(厚生労働大臣) / 平成28年 優秀施工者国土交通大臣顕彰(建設マスター) 受賞(国土交通大臣) / 令和元年 神奈川県卓越技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 令和5年「現代の名工(卓越した技能者)」表彰受賞(厚生労働大臣) <プロフィール> 20代の頃、社会の「枠」に縛られたくないと世界旅行に旅立つ。アルバイトで生活費を稼ぎながら、東南アジアなどで2年半過ごす。26才の時に親戚が経営する建設会社に入社。以後、型枠大工一筋に歩み、49歳で独立し、58歳で株式会社トヨテックを設立。



マイスターの技

コンクリート製の建物を建設するために、コンクリートを流し込む型を作るのが型枠工事です。高橋さんは、様々な型枠工事に精通し、特に工期短縮のスピード工法に優れています。大規模工事では、地震や温度変化による伸縮などの外力を吸収するために床や壁に隙間を作り金属のカバーを取り付けて建物をつなげるエキスパンションジョイント(EXP.J)工法が、各工区、各棟、複数棟で発生します。従来は、複数棟の各棟を順に1階ずつ段階的に施工しますが、高橋さんは、薄型の大型型枠パネルやパーツを用いて、複数棟の同じ階を同時に型枠施工する方法を考案し、工程の短縮や効率を向上させ、安全な工程管理に成功しています。

安全と効率を同時に探究し続ける情熱

命に関わる事故と常に隣り合わせの職場のため、安全管理に人一倍気を遣っています。「大型の公共・民間建築工事で、職長会会長や統括職長として数多く従事してきました。過酷な現場で、いかに作業員たちとコミュニケーションを図り進捗具合を共有できるかが重要です」と語る高橋さん。工期を守って次の工程の業者に引き渡せるよう、作業内容が異なる多くの作業員たちを仕切らなければならない現場では、強い責任感と忍耐力が求められるため、自身を律する努力も怠りません。

また、年々建設業への就職者が少なくなる中、神奈川県土木技術研修センターの講師として若手技能者を育成する傍ら、近隣の小学校で工作教室を行うなど、建設の魅力を伝える活動にも力を入れています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社トヨテック

所在地: 泉区中田北1-28-5 TEL: 045-801-4519

平成 29 年度選定 第 22 期

いま ひら しげる
今平 茂

調理師（西洋料理） / 中区

●昭和32年 横浜市出身●昭和56年 株式会社鈴音「横濱元町 霧笛楼」入社●横濱元町 霧笛楼名誉総料理長●横浜ガストロノミ協議会相談役、横浜市食育フォーラム委員などを歴任



〈主な受賞歴〉平成21年 シュヴァリエ・ドゥ・タストヴァン受賞（フランス） / 平成26年 アカデミー銅賞受賞（公益社団法人全日本司厨士協会） / 平成26年 国務大臣 内閣府特命大臣表彰受賞（横浜ガストロノミ協議会として受賞） / 平成29年 全日本司厨士協会総本部会長賞受賞〈プロフィール〉横濱生まれ。中学生の時の喫茶店のアルバイトがきっかけとなり料理の道を目指す。水産高校で食品製造などを学んだ後、都内のレストランに就職。日本橋の洋食店にて矢島政次氏に師事し西洋料理を学ぶ。その後、勤務の傍ら、渡仏して各地を巡ったり研修を受け研究を重ねる。霧笛楼開店当初から副料理長としてレストラン運営に携わる。35歳の時に総料理長に就任し31年間務め、統括総料理長を経て、令和4年、名誉総料理長に就任。



マイスターの技

自ら産地まで足を運んで生産者から学び、安心・安全な旬の食材を厳選します。フランス料理を和の心で表現し、味わっていただく「横濱フレンチ」を提唱。ソースには酢や植物油、野菜をふんだんに使用し、丁寧な調理法によって素材の美味しさを最大限に生かして創り上げられた料理は、味覚だけでなく五感で楽しむことができる料理となっています。横浜発祥とされるカレーで横浜市のまちおこしを目指すハマカレープロジェクト2004で創作した「横濱フランスカレー」は、横浜への愛着を表現した代表作です。

食の大切さを「横濱スタイル」で横浜から発信

「地元の食材も使い地元の味を出すのが仏蘭西料亭・霧笛楼。私も店も横浜で生まれ育っただけに、横浜ならではのフランス料理を追い求めています」と話す今平さんは、フランスの偉大な料理長の皆様が地元の食材を積極的に使って地域に貢献している姿を見て、自分のルーツである横浜でしか作れない料理を創りたいという思いが湧き上がりました。横濱フレンチを実現している要素の一つに、今平さんが厳選した横浜産の新鮮な食材があります。「地元の歴史や文化も大切に横浜らしいおいしさを味わっていただきたい」、「みなさんが大切な時間を過ごすときに、僕の料理がそこにあって、喜んでもらえるものを作り続けたい」と今平さん。平成29年3月に弟子を公邸料理人としてデンバーへ送った今平さんは、「横浜から世界で活躍できる後継者を育てたい」と新たな夢を語ります。調理師専門学校での指導や地元の病院食監修にも取り組まれるほか、地産地消の推進、小中学校での食育活動など、横浜の食文化を伝える活動を行っています。

平成30年度選定 第23期

な か だ ま ち こ
中田 眞智子

美容師・着付け / 中区

●昭和22年 大阪府出身●昭和43年 有限会社キャスミン美容室入社●管理美容師、1級着付け技能士、職業訓練指導員(美容科) ●全日本美容講師会最高師範、神奈川県美容講師会会長、全日本美容技術選手権大会審査員、技能検定委員などを歴任



〈主な受賞歴〉平成6年 全日本美容技術選手権大会 花嫁化粧着付部門 日本大賞受賞 / 平成17年 日本着付学術会 名人位受賞 / 平成22年 神奈川県卓越技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 令和2年「現代の名工(卓越した技能者)」表彰受賞(厚生労働大臣) / 令和4年 黄綬褒章受章

〈プロフィール〉幼い頃から、美容院を営む祖母の着付けや日本髪を結う姿を見て育ち、自身も美容師を目指す。美容学校卒業後、母親の経営する美容室に入社。美容室での勤務の傍ら、市内のホテルで、和装花嫁の支度を専門に担当する。平成19年、キャスミン美容室代表取締役就任。



マイスターの技

和装花嫁の支度は通常は複数人で工程を分けて作業を行います。中田さんは、受け継いだ伝統的な技法を駆使して、花嫁支度の全工程を1人で正確に行うことができます。また、帯結びの作業工程において、帯の形を先に作ったり、ゴム紐で固定したりする工夫を施すことで、短時間で帯が結べ、美しい形の帯結びを作り上げます。

根幹におくテーマは「品格」、 ずっと追い求めている

「花嫁の礼装をはじめとする和装は、世界に誇れる日本の独自の文化。着付けに加え、作法や礼節を重んじる文化を伝えていきたい」と語る中田さんは、洗練された無駄のない丁寧なテクニックを心がけ、「上品で美しく」を第一に考えて着付けをしています。

「美は、表面的に飾るだけでなく、内面的なもの」、「美容師は、カットの技術だけでなく、お客様の健康面へのアドバイス、アレルギーや毛髪についての科学的な知識、お客様を癒すセラピスト的な要素が求められる」と考える中田さんは、お客様に総合的にアドバイスして、お客様が元気になって帰ってもらえるように、日々の仕事をしてきました。

自身の美容室で数多くの弟子を育てるほか、全国的美容師養成学校などで研修を行い、花嫁化粧や着付けの指導、日本の伝統装束の歴史や作法などを講義し、若手技能者の指導育成に熱心に取り組んでいます。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 キャスミン美容室
所在地: 中区上野町2-75 TEL: 045-621-3337
HP: <http://www.casmin.fha.jp/>



令和元年度選定 第24期

しまだ わ き お
島田 和気男

調理師(日本料理) / 中区

●昭和32年 山形県出身●昭和50年 割烹志満八入社●割烹志満八調理長●神奈川県調理師連合会理事、横浜萬屋心友会の会長代行、食品衛生指導員などを歴任<主な受賞歴>平成13年 はま菜ちゃん料理コンテストグランプリ受賞 / 平成15年 公益社団法人日本調理師会会長表彰受賞 / 平成21年 神奈川県優良衛生技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成23年 調理業務功労者表彰受賞(厚生労働大臣) / 令和5年 横浜市技能功労者表彰受賞(横浜市長)<プロフィール>高校卒業後、割烹志満八に入社。公益社団法人日本料理研究会の師範である師の元で修業し、昭和59年に調理長に就任。



マイスターの技

季節の野菜を用いて、四季折々の花鳥風月を料理に表現する手法として古来より傳承されてきた日本料理の技能である「むきもの」技術において優れた技能を有しています。また、横浜萬屋心友会では、四條心流の「式庖丁」において師範代として、三渓園や鎌倉の鶴岡八幡宮などでの奉納式庖丁を取り仕切り、若手に技能の継承を行っています。

五味・五色・五感・五法等、 日本料理の伝統を伝えていきたい

「平成25年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、横浜市内にも多くの質の高い日本料理店が増えてきたこともあり、紙の折り方一つをとってもお祝いと不祝儀の折り方や葉の掻敷、五味・五色・五感・五法等、日本料理の伝統を伝えていきたい」と語る島田さん。

平安時代からの伝統を誇る日本料理の儀式「包丁式」やさまざまな野菜等の食材から動物、植物等を作り上げる「むきもの」を得意とし、「基本をしっかり習得した上で、課題に取り組み、出来た喜びを感じてほしい」との思いをお持ちです。

神奈川県調理師連合会や横浜萬屋心友会での講習会のほか、メニューフーズSP会実務者研修会での野菜の飾り切り(むきもの)、かながわしごと・技能体験フェスタでのだし巻き卵作り体験など、横浜の食文化を伝える活動を積極的に行っています。

ここでマイスターの
技に出会える!

割烹 志満八

所在地: 中区若葉町2-24 TEL: 045-251-1018

令和元年度選定 第24期

た な か ゆ き お
田中 幸男

クリーニング師 / 西区

●昭和26年 横浜市出身●昭和48年 有限会社富士クリーニング商会入社●有限会社富士クリーニング商会代表取締役●ダイヤモンドスリム会会長、かながわクリーニング技術研究会技術指導員、一般社団法人日本テキスタイルケア協会会員などを歴任
〈主な受賞歴〉平成20年 神奈川県優秀技能者表彰受賞 / 平成27年 横浜市西区生活衛生協議会会長賞受賞 / 平成29年 横浜市生活衛生協議会会長賞 / 令和元年 神奈川県生活衛生同業組合中央会会長賞
〈プロフィール〉 大学卒業後、実家が営んでいる富士クリーニング商会に入社。神奈川県クリーニング生活衛生同業組合の常務理事として活躍された父の元で修業をし、その後、平成6年に代表取締役に就任。



マイスターの技

シミ抜きの作業において、シミの成分や構成物質をしっかり把握した上で、独自の移染抜き、シミ抜き剤を的確に使用する高度な技能を有しています。

また、ウェットクリーニングの仕上げでは、アパレル仕上げに習熟しており、洋服の構造に精通して、イセ込み、クセ取り等の仕上げ技術で立体的に仕上げることが出来ます。

横浜がクリーニング発祥の地であることを旨に クリーニング業界の発展に努めていきたい

「横浜がクリーニング発祥の地であることを旨に後進の育成として独自のシミ抜き、プレス、洗い等のクリーニング技術を広めていきたい」と語る田中さんは、お客様や市内の事業者、他県の事業者の方々がどうしても落とせないシミを落として喜んでいただいた時にやりがいを感じます。

「仕事をする上で一番大切なことは、次の工程を見越してシミ抜き等を行うことである」と考える田中さんは、キレイに仕上げるために、まず汚れの分析をして、汚れに合ったシミ抜き剤を独自に調合しています。

東京都及び神奈川県等の有志のクリーニング師が集まって結成されたダイヤモンドスリム会で講師を務めるほか、横浜技能まつりでワイシャツのアイロンがけを行うなど、市民向けの活動も積極的にを行っています。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社 富士クリーニング商会
所在地: 西区中央1-4-3 TEL: 045-322-6245
HP: <https://fujicleaning-syokukai-yokohama.on.omisenomikata.jp/>



令和元年度選定 第24期

や ま し た え い じ

山下 英児

調理師(日本料理) / 中区

●昭和45年 横浜市出身●平成7年 株式会社梅林入社●株式会社梅林代表取締役
●横浜ガストロノミ協議会常務理事、全国親子クッキングコンテスト神奈川大会の審査委員などを歴任



〈主な受賞歴〉平成20年 横浜観光コンベンション・ビューロー特別功労賞 / 平成26年 国務大臣賞 / 平成29年 横浜市長からの感謝状受賞
※すべて横浜ガストロノミ協議会として受賞
〈プロフィール〉実家の株式会社梅林で家業の手伝い・アルバイトとして野菜の下処理・下足番・仕入補助などを経験した後、人形町の吉星で3年間修業。その後、株式会社梅林に入社し、平成10年に料理長、店主に就任、平成22年に代表取締役役に就任。



マイスターの技

お店の看板メニューである「ハマの梅林コース」において、当日仕入れた旬な食材をお客様の目の前に持っていき、その後、生きたまま最も食材に適した調理方法で無駄なく調理する技術を用いるなど、高度な技能を有しています。また、「梅寿司」や「おこわ料理」等、新商品の開発にも熱心に取り組み、百貨店やインターネットでの販売も手がけられています。

生産者の方と連携して 横浜の名物料理を作りたい

「近年、横浜の食材は非常によいものが多くなっているため、生産者の方と連携しつつ横浜を感じられるような日本料理を広めていきたい」と語る山下さんは、地元のプロデューサーの方が大切に育てた食材を最大限活かすことで横浜の料理が出来上がるとしています。

「料理をする上で一番大切なことは、お客様が召し上がって喜んでいただけるかどうか」と考える山下さんは、常に料理を食べる方の顔を想像してどのように食材を調理することで満足していただけるかを意識しながら料理をしています。

横浜市の生産者と飲食店の交流会で横浜野菜を用いた料理の実演のほか、横浜ガストロノミ協議会として、地産地消の推進、小中学校での食育活動など、横浜の食文化を伝える活動を積極的に行っています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社 梅林
所在地: 中区吉田町52 TEL: 045-251-7656
HP: <http://www.bai-rin.co.jp>



令和2年度選定 第25期

お お き
大木しのぶ

陶磁器絵付師 / 青葉区

●昭和43年 埼玉県出身●平成17年 ルイポーセレン設立●1級陶磁器製造技能士(絵付)、ものづくりマイスター(厚生労働省)、Pottery painting 認定(一般社団法人名古屋陶磁器会館)、ポートレート認定、有田上絵付認定、有田染付認定(共に日本ヴォーグ社)



〈プロフィール〉短期大学卒業後、国の「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞した手描き洋風上絵付けの佐分利成氏のもとで修行したのをはじめ、国内外の様々な伝統技能保持者に師事し、和・洋の多様な技法を習得。百貨店等で個展を開き作品を販売するかたわら、平成17年から絵付けサロン「ルイポーセレン」を主宰。



マイスターの技

陶磁器絵付の伝統的技法による、和から洋までの幅広い作品を手掛けるほか、ペット肖像画の陶磁器絵付けの草分けとして、独自に確立した描法による、飼い主の思いに寄り添った作品を発表・受注制作しています。

油溶き手描き絵付けの、背景まで1回で絵具をのせて仕上げる技法は大変難しく、代々受け継がれている職人の全ての技術が詰まっている陶磁器ならではの描き方です。

また、染色などで使用するほかに筆や金ダミ筆などを用いて独特の毛並みや質感を表現することや洋絵付けにも九谷や有田の絵具を効果的に使うなどの工夫をしています。

100年後も世の中に愛されて大切にされる作品になってほしい

「陶磁器に絵を描く時、100年後もアンティークとして世の中に愛されて大切にされる作品になってほしいとの願いを込めている」と語る大木さん。

「『ひと筆』で描く勢いの中にも、生き生きとした表情や躍動感、命を感じさせるような作品になるように、手描きの美しさ、仕上がりの美しさを伝えたい」と考える大木さんは、ペットを描く際、飼い主を見つめる目の輝きや濡れたような鼻の質感に心を配り、温かさや息遣いを感じさせるような作品を目指しています。

先人が残した技法を最大限生かしながら現代の技法を積極的に取り入れ、動物への愛を一筆一筆に込めて描いています。

一般の方から絵付け講師を目指しているような方までを対象に、自宅サロンでの講習のほか、SNSやWEB会議サービスを活用したオンライン講習も行っており、後進の育成に熱心に取り組んでいます。

ここでマイスターの
技に出会える!

ルイポーセレン

所在地: 青葉区美しが丘5-8-28 TEL: 045-903-3000

HP: <http://louisjp.net/>



令和2年度選定 第25期

きのした とおる
木下 透

造園 / 戸塚区

●昭和33年 鎌倉市出身 ●1級造園技能士、1級造園施工管理技士、職業訓練指導員(造園科)、1級エクステリアプランナー、ものづくりマイスター(厚生労働省) ●神奈川県造園業協会情報委員、技能検定委員などを歴任



〈主な受賞歴〉昭和62年 神奈川県技能競技大会2級造園表彰受賞(神奈川県知事) / 平成29年全国都市緑化よこはまフェア庭園出展コンテスト銀賞受賞 / 令和元年 横浜市技能功労賞受賞(横浜市長)、神奈川県造園業協会技能功労者表彰受賞(神奈川県知事)

〈プロフィール〉大学卒業後ミュージシャンへの道も模索した後、植木卸・生産会社と町場の造園会社で4年間勤務。その後、有限会社木下庭園管理(平成元年から令和3年まで)代表取締役を経て現在に至る。

〈著書〉>剪定「コツ」の教科書(講談社、2022年4月5日発行)



マイスターの技

日本庭園の蹲踞つくばいや水鉢かめの地下に瓶を埋め、落ちた水滴が空洞に反響して音を生み出す、日本独自の造園技法である「水琴窟すいじんくつ」において、瓶の底に泥を堆積させない仕組みを独自に開発するなど、貴重な技能を有しています。

また、自らの造園の作業工程や剪定技術を動画で紹介しているYouTubeでは、一般の方だけでなく同業者の方からも高い評価を得ており、多数の登録者などからの質問等にも丁寧に答えています。

お客様の立場に立った仕事、 もの言わぬ木への思いやりが大切

「仕事をする上で一番大切なことは、お客様の立場に立って仕事をする」とと嘘をつかないことと語る木下さんは、天然素材より強度がありメンテナンスの負担が少ない人工材竹垣を天然素材と同様の方法で組んで作製することや、将来を見越してバリアフリーの庭を提案するなど、伝統の技能や素材を熟知したうえで時代に合わせた新たな手法も取り入れながら、常にお客様への思いやりをもって仕事に取り組んでいます。

剪定については、「造園の伝統をいかしつつ、『CODIT論』に基づいた、木への負担を最小限にする正しい切り方を多くの人に知ってもらいたい」と語ります。

神奈川県造園業協会での延段、石積み、ライティングなどの造園技術講習会のほか、一般向け剪定講座などを行っています。また、自らの剪定作業や造園の作業工程をYouTubeやSNSなどで積極的に発信しています。

ここでマイスターの
技に出会える!

木下庭園管理
所在地: 戸塚区舞岡町3380-28 TEL: 045-825-8801
HP: <https://k-tk.org> Mail: kinoshita@k-tk.org



令和2年度選定 第25期

さえぐさ てつや
三枝 哲弥

建築大工 / 緑区

●昭和45年 横浜市出身●平成15年 三枝工務店設立●三枝工務店代表●1級建築大工技能士、職業訓練指導員、2級建築士、2級福祉住環境コーディネーター、第2種電気工事士



〈主な受賞歴〉平成21年 横浜市優秀技能者表彰受賞(横浜市長)

〈プロフィール〉高校卒業後、在来工法に携わる工務店で約10年間の修行の後、平成15年に三枝工務店を設立。



マイスターの技

現在、木造住宅の施工方法は機械刻み(プレカット)が主流となる中で、三枝さんは、自ら作成した墨差しを使って、墨付け、刻み、組み立てを手作業で行うことができます。

とりわけ、梁や桁の強固で見栄えの良い継ぎ手として伝統的に用いられる「追っかけ大栓継ぎ」に高度な技能を有しており、木材の素材を生かした建築を好まれる施主から高い評価を得ています。

見える部分だけでなく、 見えない部分も丁寧に仕上げたい

昔、親方から言われた「『これでいいや』って思うような仕事は絶対するな」という言葉を胸に、「見える部分はもちろん、天井裏、床下、壁の中及び押し入れなど、見えない部分も丁寧に仕上げたい」と語る三枝さん。木材が最も美しく見える仕上がりをイメージして作業に取り組んでいます。

「仕事が上手な人は動きに無駄がないし、道具の使い方が優れている」と三枝さん。一日の作業が終わったら、鉋や鑿など使った道具は手入れし、大切に使うことで道具が手の一部のようになじむとのこと。

建築大工の技能検定員として多くの審査に携わったかわら、横浜市建設労働組合連合会では技術対策部に所属し、「よこはま技能まつり」や「匠の小学校」などの技能職のイベントで建築大工の魅力を伝える活動にも力を入れています。

ここでマイスターの
技に出会える!

三枝工務店
所在地: 泉区新橋町1337 三枝荘201
Mail: tetwoya.s@gmail.com

令和3年度選定 第26期

むら か み る い

村上 墨

靴修理・製造 / 神奈川区

●昭和57年 横浜市出身●平成23年 ハドソン靴店代表

〈プロフィール〉横浜生まれ横浜育ち。高校卒業後、靴専門学校を経て、「靴の神様」と呼ばれた横浜マイスター(第2期)である佐藤正利氏、日本最高峰の靴職人と言われた関信義氏に師事し、底付けの技術を習得。浅草の靴メーカーを経て、平成23年に師である佐藤氏のハドソン靴店を継ぐ。



マイスターの技

店には海外で製造された高級紳士靴を中心に、全国の靴修理店やブランド販売店で修理を断られた靴、戦時中の靴など、修理不可能と思われる状態の靴が持ち込まれますが、お客様の希望を丁寧にヒアリングしたうえで詳細な修理方針を決め、対応しています。様々な靴修理に対応するため、数多くのパーツを揃えているほか、販売することで同業者のクオリティが上がることに繋がると考え、インクや釘など修理に必要なものを独自に開発し商品化するなど、工夫を凝らしています。

糸一本釘一本にこだわり、靴底を交換

「お客様が何十年、ずっと付き合っていきたいと思っている靴を、お客様の大切な思い出を大事にしながらお客様が納得いくまで相談にのり、ファッションの一部として履いていただける靴修理を行っていきたく」と語る村上さん。同じ品番の靴が修理に出されてもお客様によって希望する修理方法は異なりますが、その希望に応えられた時のお客様の笑顔に糧に仕事をされています。

「横浜はかつて製靴文化について日本で一番盛んだった場所。横浜の製靴文化の再興を図っていきたく」と語る村上さんは、商品開発を行っていくことも技能職の振興につながっていくと考えており、靴修理の技能の継承を正しく行いながら、自ら使用して本当に良かった道具・部材をより多くの人に使ってもらいたいという思いから、道具・部材専用のオンラインショップをオープンされました。

ここでマイスターの
技に出会える!

ハドソン靴店
所在地: 神奈川区松本町3-26-3
HP: <https://www.hudsonkutsuten.com/>



LINE



ECサイト

令和3年度選定 第26期

よしだ まさよし
吉田 昌義

洋家具職(椅子張) / 保土ヶ谷区

●昭和17年 群馬県出身●平成14年 株式会社ダニエル入社●家具製作(いす張り作業)1級家具製作技能士

〈主な受賞歴〉平成28年 技能検定委員表彰受賞(神奈川県職業能力開発協会会長)/令和4年 横浜市技能功労者表彰受賞(横浜市長)

〈プロフィール〉中学卒業後、家具製作会社にて修行し、椅子張の技能を習得。平成14年、横浜クラシック家具を製作している株式会社ダニエルに入社。



マイスターの技

横浜クラシック家具の椅子張作業を担当しています。伝統的な技法である複数の単独スプリングをバネ紐で固定する工法を得意とし、また、昔ながらの素材と現代の素材を組み合わせることで長持ちしつつ座り心地の良い椅子を目指すなど、工夫を凝らしています。所属会社の取組である「家具の病院」では、自社製品ではない椅子の修復にも携わり、数十年前に製作された馬毛や稲藁を使った椅子の修復にも対応できるなど、今ではできる人が非常に少なくなった貴重な技術を有しています。

手の感覚と体で覚えた技が、 作業のスピードと正確さを支える

「家具という木工を思い浮かべる人が多いと思うが、椅子張という仕事を知っている人は少ないので、興味を持ってもらえたら」と語る吉田さん。兄に続いて家具製作会社に入り、椅子張職人歴は60年以上。「椅子張の作業は寸法では測れないもの。手の感覚と体で覚えて作業をしているので、作業のスピードと正確さには自信がある」と吉田さんは語ります。大正時代や昭和初期に製造された椅子を修復することもあり、「いろいろなタイプの椅子に出会い、どうしたらより良くなるかを考えながら修復することが、楽しいところ。是非座り心地と仕上げに注目して欲しい」とやりがいを持って作業をされています。

長年、神奈川県家具協同組合の技能検定試験事前講習で技術指導をされ、技能検定委員や所属会社の取組である「家具の学校」での講師も務められるなど、後進の指導育成に多大な貢献をされています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社ダニエル
所在地: 中区元町3-126 TEL: 045-661-1171
HP: <http://www.daniel.co.jp/>



令和4年度選定 第27期

お お ま つ は つ ゆ き
大松 初行

活字鑄造 / 保土ヶ谷区

●昭和19年 長崎県出身 ●昭和38年 株式会社築地活字の前身である株式会社築地活版へ入社

〈主な受賞歴〉令和6年 横浜市技能功労者表彰受賞(横浜市長)

〈プロフィール〉高校卒業後、昭和38年に株式会社築地活字の前身である「株式会社築地活版」に入社。文選(鑄造済の活字を大量の在庫から拾う作業)や営業を経験した後に、鑄造部門に配属。その後は活字鑄造の傍ら、活版印刷にも長年取り組んだ。



マイスターの技

印刷方式の1つである活版印刷は、印刷時に版が紙と接触してできる物理的な凹凸や、インクのムラなどが独特の風合いをもたらすことから、近年再び注目されています。

この活版印刷に使用する文字が「金属活字」です。金属活字の材料は鉛・錫・アンチモンという金属であり、文字の母型にあてる前の温度は350~400度に達し、その後水で冷却されます。大松さんは安全に配慮しつつ活字鑄造機の設定を細かに調整し、鑄造される金属活字のサイズや中心が揃っているかを視覚と手の感覚で確認しています。

また、昭和中期に製造された活字鑄造機のメンテナンスにも、長年の経験が活かされています。

営業は人と話すこと、鑄造は機械と話すこと

「自分が適当でいいと思ったら、そんな活字ができるし、きちんとやろうと思えば、そんな活字ができる。自分の心が機械に移って、それが活字として出てきて、社会に出て売れるってことがね、楽しかった。」と語る大松さん。特に達成感を感じる瞬間は、アルファベットを鑄造している時。正方形の中に文字を収める漢字とは違って、アルファベットの鑄造は、例えば幅が広い「W」、狭い「I」といったように、1文字1文字幅が異なります。このため、活字鑄造機の各所設定の調整と、鑄造された金属活字のチェックを何度となく繰り返して製造していきます。

大松さんが生み出す金属活字は主に活版印刷業者へ販売していますが、一般向けの活字製品である「活字の万年カレンダー」や「活字ホルダー」にも使用されています。また、事業所にて1日体験会や活字鑄造・基礎コースを実施するなど、活字鑄造の技術と魅力と歴史を伝える活動にも力を入れています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社築地活字
所在地: 南区吉野町5丁目28-2三進興業ビル1階
TEL: 045-261-1597
HP: <http://tsukiji-katsuji.com/>



HP



Facebook

令和4年度選定 第27期

や ま さ き た か し

山崎 隆

表装(壁装) / 港北区

●昭和42年 千葉県出身 ●令和3年 株式会社サンユウ設立 ●表装(壁装作業)1級表装技能士、2級内装仕上げ施工技能士、登録内装仕上げ工事基幹技能者、職業訓練指導員(インテリア科/表具科)、第2種電気工事士、ものづくりマイスター(厚生労働省)、全技連マイスター



〈主な受賞歴〉平成21年 横浜市優秀技能者表彰受賞(横浜市長)

〈プロフィール〉高校卒業後、不動産仲介業の会社員時代に、現場で壁紙を貼る仕事に興味を持つ。平成8年から約4年間の修行の後、一人親方として独立し、令和3年に株式会社サンユウを設立。



マイスターの技

輸入壁紙、珪藻土壁紙、デジタルプリント壁紙など特殊な材料の貼りが高く評価されています。ビニル、紙、織物など多様な材料の壁紙に対して、柄の配置、糊の濃さやオープンタイム(糊を材料に塗布してから壁に貼るまでの待ち時間)の調整、材料の伸び具合を見極めることで、美しい状態が長く維持できるよう仕上げています。

また、壁紙の継ぎ目、際の切り付けの処理及び高所作業が必要となる吹き抜けや勾配がある場所でもミリ単位の調整が必要な箇所でも柄の位置がずれないように貼る技術など、きめ細かな作業も得意としています。

いろいろな人と関わって、1つのもの出来る

「壁紙、貼り、奥が凄く深く、まだまだ知らないことが、きっとある。そういった技術の向上はもちろん、それと同時に現場のマネジメント管理も大切だと思っています」と語る山崎さん。新しい素材の使用感、壁紙の組み合わせ、近年増えているパテや接着剤の原料などの相談にも常にお客様の立場に立って対応しており、迷っているお客様に対しては、描いている部屋のイメージを崩さないように提案しています。

また、後進の育成においても熱心に取り組んでおり、弟子には自らの監修のもとやりがいを感じる作業を積極的に作業してもらうことで定着率向上の工夫をしているほか、横浜市建設労働組合連合会では近隣の小学校で親子工作教室、高校で職業体験教室を行うなど、壁紙を貼る仕事の魅力を伝える活動にも力を入れています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社サンユウ
所在地: 港北区新吉田東1-71-5
Mail: sanyuu.mailbox@gmail.com

令和5年度選定 第28期

いなみ ゆきお
稲見 行雄

鉄道模型製作 / 神奈川区

●昭和26年 東京都出身 ●昭和51年 稲見
鉄道模型製作所の前身である稲見製作所
へ入社

〈プロフィール〉大学卒業後、昭和51年に
稲見鉄道模型製作所の前身である父親の
経営する「稲見製作所」に入社。海外向け
鉄道模型の下請けから始まり、昭和60年頃
からは主に日本国内向けのオリジナル製品の受注製作及び
パーツ販売を行っている。



マイスターの技

蒸気・電気機関車等の鉄道模型(主に真鍮製)を設計から完成まで一括受注製作しています。一般的な鉄道模型であるNゲージ[主に1/150サイズ、レール幅9mm]よりかなり大きいOJゲージ[1/45サイズ、レール幅24.0mm]及び0ゲージ[1/45サイズ、レール幅32.0mm]のサイズ感を活かし、本物と同じ構造の再現を求めるお客様の様々な要望に応じています。旋盤・ミーリング・プレス・シャーリング・ボール盤加工などの確かな機械加工を踏まえて、ハンダ付け及びネジ止め等による組立を行っており、医療機器製造や光学機器製造など他業種からも加工方法のヒントを得ながら、製品ごとに新しい表現方法を提案しています。

模型という縮小された世界の中で 本物に繋がっていく物を表現する

「模型らしさという、模型が本物らしく見える感覚は大事にしています。微妙なアレンジをしながら、うまいバランスで作る。模型という縮小された世界の中で本物に繋がっていく物を、上手く表現することが一番難しい」と語る稲見さん。表現できる幅が広がることから、本物の鉄道車両の1/45サイズという大きさの良さは製造している中で強く感じており、大型の良さを守っていきたいそうです。また、鉄道模型にはコレクションする・見る・作る・走らして遊ぶという大きな要素があり、特に作ることを応援していきたいという思いから、作り方や道具について教える場所でありたいと考えています。

毎年東京都で開催される「日本鉄道模型ショー」に参加するなど、鉄道模型の技術と魅力を伝える活動にも力を入れています。

ここでマイスターの
技に出会える!

稲見鉄道模型製作所
所在地: 神奈川区神大寺3-11-8
TEL: 045-481-0311
HP: <https://inamimodel.jimdofree.com/>



令和5年度選定 第28期

よ し な が の り あ き
吉永 範明

美容師 / 戸塚区

●昭和42年 鹿児島県出身●平成4年 株式会社横浜ハーベスト入社●NOB hairdesign 杉田店 店長●管理美容師●全日本美容講師会 教務委員、全日本美容講師会 創作委員、神奈川県美容講師会 副会長、技能五輪全国大会 補佐委員、神奈川県美容技術選手権大会 審査員などを歴任



〈主な受賞歴〉平成23年 第33回神奈川県美容技術選手権大会 ストリートヘア競技 優勝(神奈川県知事) / 平成24年 第40回全日本美容技術選手権大会 ストリートカット競技 優勝(厚生労働大臣) / 平成25年 横浜市技能職者奨励賞受賞(川上賞)(横浜市長) / 令和4年 神奈川県卓越技能者表彰受賞(神奈川県知事)
〈プロフィール〉工業高校卒業後、システムエンジニアとして大手システム会社に数年勤務の後、美容師である配偶者との縁がきっかけとなり、美容師の道に入る。国内のコンテストで多数受賞、現在は全国美容講師会に所属し全国に向けてヘアデザインを発表している。



マイスターの技

ヘアデザインの提供においては、お客様の髪質に合わせたカットテクニックや、パーソナルカラーを用いたデザインカラーの提案、フォルムコントロールと質感のニュアンスを表現するパーマテクニック、加えてヘアケアリストとしての経験を生かし、多くの指名をいただいています。また、数多く受賞しているコンクール活動においては、長年にわたり質の高いカットテクニックやカラーデザイン、モデル衣装、メイクなど、時代に合わせたモデルのトータルデザインを創作しています。

まず一番は自分のヘアスタイルを好きになってもらう

「明日からも自分で髪の設定をできると思った状態で帰っていただく。そして、次の日に髪を設定してみて、周りの人からいいわねって言ってもらえると、やっぱり凄く自信にも繋がると思いますし、次また来ていただけるかなって」と語る吉永さん。お客様のお困り事を解消して、逆に強みに変えてあげられるぐらいの所までやれたら、という思いで仕事に取り組んでいます。

後進の育成においても熱心に取り組んでおり、所属する株式会社横浜ハーベストの職業訓練校や、神奈川県美容業生活衛生同業組合主催のアカデミーでは、求めるデザインに対する解説とテクニカルなアプローチ方法を、受講者の個性を見極めて分かり易く指導しています。

ここでマイスターの
技に出会える!

株式会社横浜ハーベスト NOB hairdesign 杉田店
所在地: 磯子区杉田1-17-1 プララ杉田3F
TEL: 045-774-4909
HP: <https://y-harvest.co.jp/salon/sugita.html>



令和6年度選定 第29期

のぐち まさお
野口 正男

建具製作 / 青葉区

●昭和42年 横浜市出身●平成2年 有限会社野口建具店入社●建具製作（木製建具手加工作業）1級建具技能士、ものづくりマイスター（厚生労働省）、木製建具1級施工士（全国建具組合連合会）●全国建具組合連合会理事



〈主な受賞歴〉令和元年 全国建具展示会愛知大会 愛知県知事賞受賞 / 令和5年 神奈川県卓越技能者表彰受賞（神奈川県知事） / 令和6年 第32回技能グランプリ銀賞〈プロフィール〉大学卒業後、サラリーマン生活を経て、平成2年に父親の経営する「有限会社野口建具店」に入社。勤務の傍ら、東京建具高等職業訓練校にて腕を磨く。41歳の時に父の後を継ぎ、代表取締役就任。



マイスターの技

建具の伝統的な技法を積極的に取り入れており、板の反りを防ぐ蟻溝吸い付き棧、美観とともに強度を高める腰型仕口、美しい曲面を描く隅丸紐出し面など、お客様へのご提案に工夫を凝らしています。

組子にも取り組んでおり、横浜マイスターである田中利男氏から、花形組子（七宝・松皮菱）、亀甲組子、兜巾組み等を学んだことを契機に、輪が連続した大七宝継ぎ、七宝トンボ、菱形が三つ重なって出来た文様である松皮菱及び子持ち松皮菱などの組子を、花形鉋及び松皮鉋といった特殊な鉋を用いて製作しています。

建具を知ってもらって、興味を持ってもらいたい

「基本的な、昔からある伝統的な工法、腰型でやってくれてお客様に頼まれることはほぼないと思うんですよ。やっぱり建具屋がこの仕事だったら腰型だなとか、自分で判断して、自身の技能のレベルを上げていくんですね。だからそういった仕事を、昔の職人さんがそうしたように、私もやっていきたいなと思います。」と語る野口さん。

現代では建具製作も機械化が進んでいますが、腰型仕口のように手加工でしかできない技法もあることから、手加工の技能も大切にしています。手加工の技能が試される技能グランプリには平成29年から出場を重ねており、また、長期の製作期間を要する全国建具展示会にも平成17年から出品をしているなど技能の研鑽に努めています。

また、神奈川県建具協同組合では実技を交えながら勉強会を開催するなど、後進の育成にも熱心に取り組んでいます。

ここでマイスターの
技に出会える!

有限会社野口建具店
所在地: 青葉区鴨志田町218-2
Mail: masaon016@gmail.com

横浜マイスターが第一線を退かれたとき、
又は、ご逝去されたときは、これまでのご活躍に敬意を表して、
名誉横浜マイスターとなります。

平成8年度選定 第1期

いまむら
エディ 今村

美容師 / 神奈川区



平成8年度選定 第1期

うえだ くんじ
上田 訓司

洋家具職 (横浜家具) / 中区



平成10年度選定 第3期

きむら やすお
木村 康夫

表具師 / 西区



平成11年度選定 第4期

もりや まさはる
森谷 正春

竹細工 / 青葉区



平成17年度選定 第10期

やまむら すけなり
山村 助成

染織 / 泉区



平成26年度選定 第19期

あべ よしあき
阿部 義昭

調理師 (中国料理) / 神奈川区



平成28年度選定 第21期

たなか としあき
田中 利明

洋服裁縫師 / 泉区



ご逝去された方

平成8年度選定	第1期	國峯 正美 田中 邦昌 畠山 滋	印章彫刻士 和竿師 洋服裁縫師	南区 神奈川区 南区
平成9年度選定	第2期	磯本 陽太郎 佐藤 正利 勢津 栄興 本間 初恵 松谷 昇	理容師 製靴職 調理師 (中国料理) 婦人服裁縫師 寝具製造業	港北区 神奈川区 中区 中区 港南区
平成10年度選定	第3期	日野 正教 中田 徹	塗装技能士 釜師	南区 青葉区
平成11年度選定	第4期	岡田 敏明 鎌倉 重治	クリーニング師 タイル技能士	栄区 鶴見区
平成12年度選定	第5期	高橋 弘 山本 良樹	畳工 石工	鶴見区 保土ヶ谷区
平成13年度選定	第6期	井上 幸一 野中 訓市	建具製作 陶磁器製造	南区 青葉区
平成14年度選定	第7期	小林 靖夫	かけはぎ	磯子区
平成15年度選定	第8期	吉田 喜三郎	和竿師	南区
平成16年度選定	第9期	関野 美三夫	建築大工	保土ヶ谷区
平成18年度選定	第11期	鄭 恵淋	調理人 (中国料理)	中区
平成26年度選定	第19期	三浦 貞夫	板金技能士	旭区

横浜開港によって、
熟練の伝統技能が西洋文化と融合し、
新たな技能文化が花開きました。
横浜独自の伝統工芸として今日に受け継がれ、
高く評価されています。



横浜芝山漆器

江戸時代後期、現在の千葉県出身の芝山仙蔵が考案し、江戸で発展した芝山象嵌^{しばやまそうかん}。1859年の横浜開港以来、繊細美あふれる独自の技法が高く評価され、海外からの注文が大量に舞い込むようになり、各地から輸出港横浜に職人が多く移住し、横浜独自の芝山漆器として発展してきました。まさに国際都市横浜が育んできた伝統工芸といえます。

横浜芝山漆器は、貝類(蝶貝、鮑貝等)や象牙、鼈甲などの自然素材を花鳥や人物に形作り、それを薄肉彫りに仕上げたものを、漆面に彫り込みます。彫り込み後も、模様は漆面からレリーフ状に浮き出ているのが特徴です。

横浜家具

世界一といわれる伝統的な日本の木工技術と1859年の横浜開港でもたらされた新しいデザインが融合して生まれたのが横浜家具です。開港当時、これまでにない曲線の多い美しいラインを表現するために、横浜の職人たちは新たな道具の開発や手法研究に取り組み、横浜発祥の西洋家具文化を広げていきました。

優れたデザインのほか、各工程毎に一人の職人が手掛けるという特徴があり、数十年後の状態まで考慮し微調整を加え、長く愛着を持って使える精度の高い家具作りを行っています。



横浜スカーフ

1859年に横浜港が開港すると生糸や絹製品の輸出が盛んになり、やがて絹のハンカチーフがそこに加わりました。当初は白地が中心でしたが、その後、江戸時代以前の伝統的な木版技術を応用した、多色刷りの絵柄のものが生まれました。昭和になると、横浜の業者の発案で、サイズを大きくした「スカーフ」が輸出されるようになり、外国において横浜スカーフとして認知されました。

横浜スカーフは、その品質の高さが国内外で広く認められ、1970年代半ばの最盛期には、国内生産量の90%、世界生産量の50%を占めるまでになりました。今日でも、最新のデザインや技術などを取り入れつつ、横浜のシルク製品ブランドとして進化を続けています。



横浜マイスターの活動

横浜マイスターは、
技能職者の代表として、小中学校や地域の施設などで
体験教室や講演の講師として実演や指導を行い、
「ものづくり」の大切さや素晴らしさを
社会に広く伝えたり、後進の育成を図るなど、
技能職振興を図る活動をしています。



横浜マイスターまつり

年に一度、横浜マイスター
が技能体験教室や料理の提供、
作品の展示・販売などを行い、
「匠の技」を披露しています。



横浜マイスター在住区

鶴見区

第14期	調理師（西洋料理）	植松 幸男
第14期	版画摺り師	尾崎 正志

神奈川区

第1期	美容師	エディ 今村 ◆
第1期	和裁士	鈴木 榮治
第15期	理容師	宇佐美 勉
第19期	調理師（中国料理）	阿部 義昭 ◆
第26期	靴修理・製造	村上 壘
第28期	鉄道模型製作	稲見 行雄

西区

第3期	表具師	木村 康夫 ◆
第24期	クリーニング師	田中 幸男

中区

第1期	洋家具職（横浜家具）	上田 訓司 ◆
第22期	調理師（西洋料理）	今平 茂
第23期	美容師・着付け	中田 眞智子
第24期	調理師（日本料理）	島田 和気男
第24期	調理師（日本料理）	山下 英児

南区

第1期	漆器工芸師	宮崎 輝生
第2期	調理師（西洋料理）	清水 郁夫
第8期	木工塗装士	大沢 尚
第10期	クリーニング師	沼能 和男
第18期	洋家具職（横浜家具）	内田 勝人
第20期	印章彫刻士	國峯 伸之
第20期	和竿師	早坂 良行

港南区

第14期	食肉加工・調理師	堀内 強美
------	----------	-------

保土ヶ谷区

第26期	洋家具職（椅子張）	吉田 昌義
第27期	活字鑄造	大松 初行

旭区

第2期	板金技能士	玉田 正
-----	-------	------

金沢区

第9期	造園	大胡 周一郎
第16期	調理師（西洋料理）	吉田 敏彦

港北区

第4期	花卉装飾	小泉 徹
第5期	スタンドグラス	平山 健雄
第7期	調理師（寿司料理）	中丸 正通
第20期	建具製作	田中 利男
第27期	表装（壁装）	山崎 隆

緑区

第12期	造園	荒川 昭男
第25期	建築大工	三枝 哲弥

青葉区

第4期	竹細工	森谷 正春 ◆
第19期	食肉加工	中山 一郎
第25期	陶磁器絵付師	大木 しのぶ
第29期	建具製作	野口 正男

都筑区

第6期	洋菓子製造	山本 次夫
-----	-------	-------

戸塚区

第20期	帯仕立て	水守 康治
第25期	造園	木下 透
第28期	美容師	吉永 範明

泉区

第10期	染織	山村 助成 ◆
第20期	美容師	新田 景子
第21期	型枠大工	高橋 豊
第21期	洋服裁縫師	田中 利明 ◆

瀬谷区

第12期	洋服裁縫師	阿部 忠悦
第13期	石工	神取 優弘

◆印: 名誉横浜マイスター

※横浜マイスターガイドブックは、記事掲載にご同意いただいた横浜マイスター・名誉横浜マイスター をご紹介しています。