

## 本県からの被表彰者

年齢はR5.11.1現在

職種名	氏名(年齢)	所属	技能功績の概要
日本料理調理人	いわなが かつや 岩永 克也 (63歳)	筑後川温泉国際観光旅館 桑之屋	日本料理業界に長年従事し、所属団体を通じて、子供達への食育活動、若年調理師への調理技術指導、また、老人ホームへの慰問料理や、被災地での炊き出し等を行い、業界発展・社会貢献に尽力している。さらに、日本の伝統文化である庖丁道の最高位奥殿を取得し、日本包丁道大草流保存会会長として、技能伝承にも務めている。
バーテンダー	くらよし こうじ 倉吉 浩二 (63歳)	合同会社倉吉 BAR倉吉	カクテルを作る際にハードシェーキングという技法を用い、液体温度をマイナス5～6度まで一気に冷やすことで水っぽくせず、同時に生まれた気泡が冷たさを維持する技能に優れている。カクテル創作のセンスに秀でており、多くの技能競技会にて優秀な成績を収める。所属協会が主催する技能講習会専任講師として、約20年間に渡り延べ3600人を指導し、バーテンダーの育成に尽力した。多くの技能競技会において技術審査員も務める、日本を代表するマスターバーテンダーである。
表具師	つじ ただあき 辻 忠明 (58歳)	インテリア辻	伝統的な技術を用いた工法での業務経験が豊富であり、文化財等の復元修理に優れている。特に建築物における和紙貼りや布裂地の施工に秀でている。また、多能工でもあり、業種を越え豊富な知識と経験で現場指導や技能検定での検定員を務めている。 また、後進育成にも注力し指導育成、技能継承に邁進している。