

資料提供

令和6年10月31日

課名：職業能力開発課

担当者：澁川

内線：3431

直通電話：082-513-3431

「令和6年度卓越した技能者（現代の名工）の厚生労働大臣表彰」 被表彰者の決定について

1 概要

令和6年度卓越した技能者（現代の名工）の表彰対象者が決定し、広島県からは3名が被表彰者として決定しました。

2 被表彰者（詳細については別紙名簿のとおり）

令和6年11月1日現在

職種名	氏名	年齢	所属名
生産設備保全工	藤沢 政伸	61	JFE スチール株式会社 西日本製鉄所 福山地区
金属加工機械組立工	吉田 誠	64	株式会社ミツトヨ
日本料理調理人	川村 満	61	庭園と料亭 半べえ 株式会社 はんべえ

3 卓越した技能者（現代の名工）の表彰制度の概要

趣旨	卓越した技能者を表彰することにより、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図ることを目的としている。 (昭和42年創設)
被表彰者の基準	① きわめてすぐれた技能を有する者 ② 現に表彰に係る技能を要する職業に従事している者 ③ 技能を通じて労働者の福祉の増進及び産業の発展に寄与した者 ④ 他の技能者の模範と認められる者
被表彰者の決定	都道府県知事、全国的な規模の事業を行う事業主団体等が推薦した者のうち、厚生労働大臣が技能者表彰審査委員の意見を聴いて決定する。
表彰	厚生労働大臣から被表彰者に表彰状、卓越技能章（盾及び徽章）及び褒賞金が授与される。
表彰式	日時：令和6年11月11日（月） 14:00～15:00 場所：リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区戸塚町1-104-19）

4 広島県の卓越した技能者（現代の名工）数

昭和42年度から令和5年度までに91名が表彰されている（広島県推薦の技能者のみの人数）。

（参考）過去の被表彰者数

令和元年度	2人	研ま盤工、機械修理工
令和3年度	1人	製鋼工
令和4年度	1人	生産設備保全工
令和5年度	4人	原材料試験検査工、機械修理工、西洋料理調理人 マシニングセンタオペレーター

令和6年度卓越した技能者の表彰 被表彰者名簿一覧

職種名	氏名	年齢	所属名	技能功績の概要
生産設備保全工	藤沢 政伸 ふじさわ まさのぶ	61	JFE スチール株式会社 西日本製鉄所 福山地区	当人は長年に渡り溶融亜鉛鍍金設備を中心とした表面処理設備の保全業務に従事し安定的な設備稼働に貢献してきた。現在は、保全組織のライン長である統括職に就任している。統括職に就任以降は特に設備管理に関わる後進技能者への指導・育成に尽力し、当人の広い視野により担当職場を越えて活動に取り組んでいる。近年、溶融亜鉛鍍金設備は極めて高い設備安定化を呈し、これにより生産に大きく寄与している。この成果は随一であり長年の当人の果たした役割と貢献は極めて大きいといえる。
金属加工機械組立工	吉田 誠 よしだ まこと	64	株式会社ミットヨ	仕上組立て・設備保全・専用機・治具・金型の製作を現在担当しており、その中でも特に、キサゲ、ラップ技能に卓越した技能を有している。社内の設備、製品等の更なる高精度化への要求に対し、期待以上に貢献。また、それらの知識・技能を生かし、部下育成にも自らが力を入れて対応。技能検定委員（仕上げ作業検定）や、ひろしまマイスターとして、仕上げ作業技能の普及にも尽力してきた。
日本料理調理人	川村 満 かわむら みつる	61	庭園と料亭 半べえ 株式会社 はんべえ	素材のうまみを引き出す味付けや切り方・火入れを行うとともに、四季の移ろいを感じさせる盛り付けやあしらい等の技術やセンスを持ち合わせており、瀬戸内の小魚も存在感のある主役の一品へと変貌させる。被災地支援や県内の小中高校生を対象とした食育活動により、日本料理の技術・伝統の継承、料理人への理解を深める取り組みを行うとともに、広島県和食料理人コンクールの審査員を長年務めるなど、広島県の調理師の技術、地位の向上、料理業界の発展に寄与している。