

# 技を磨いて、この道一筋!

## 技能功労・農業功労表彰者のみなさん

市では、「勤労感謝の日」を記念して、長年に渡って技能や農業一筋に、大きな功績を残したみなさんを称えて、2年に一度「技能功労者表彰」と「農業功労者表彰」を行っています。今年、表彰を受けたのは、10月8日に開催された「三鷹市技能功労者等選考委員会」で一人倍の努力と市民生活の向上や後進の指導、育成に尽力されたことを認められた24人の方々です。

↓生活経済課商工労政係 内線2544

### 技能功労者

(順不同)

●早福 由男さん(大黒クリリーニング師) 下連雀 ク  
「手仕上げ技術は一生勉強」を座右の銘として、日々の仕事に取り組みんでいます。お客様からの大切な衣類を預かり、真心込めて仕上げ、その丁寧な仕事には定評があります。

●牛田 淳一さん(南牛田商事飛高堂 下連雀 表具師) 表具  
表具技能において、伝統技術を基盤としながら現代の技術を取り入れ、常に研鑽研究を重ね、美術、芸術の支え役となっています。山本有三記念館の掛軸、和室襖の修復事業にも従事しました。

●吉岡 昭一さん(吉岡板金 下連雀 板金工) 金属板を巧みに加工して建築物の防水加工をしたり、水の流れ道を作る屋根、樋、流しの製作に高い技術を持ちます。人目につく部分は飾りとしての意匠性も取り入れ、隅木巻き、破風、水返し、鯉鱗(あんこう)などにも、高い技術が現れています。

●飯島 宏さん(飯島島工務 下連雀 大工) 大工一筋に一般住宅から合掌造りの木造建築まで手がけ

ます。化粧丸太、竹材などによる数奇屋造り、能舞台造りにも従事するなど、純日本建築の伝統的技術に高い技術を発揮しています。

●小林 安三郎さん(小林サイクル 下連雀 自転車整備士) フレーム修正、前フォーク修正、リム組み立てなど、若い時に修得した技術には定評があります。リムバランス修正、新車組み立て、複雑な修理などに大きな信頼があり、日常の通勤・通学の足である自転車を通じて、市民生活に大きく貢献しています。

●安保 権吉さん(一人親方 下連雀 大工) 在来工法を中心に手がけ、図面に忠実に、材料加工を施す技能は天下一品。現場では、設計段階で想定できなかったことに對しても、適切な対応力に富む高い技術を持っています。多くの住宅の改修工事のほか、禅林寺の改修工事も手がけました。

●渡邊 直義さん(南公会堂 前増田屋 下連雀 そば調理職) 食全般に常に研究を怠らなく、特に麺製法には、抜群の技術を持っています。大沢コミュニティセンターで開かれる市民対象のそば打ち講習会の講師としても、市民の食文化向上に大きく貢献しています。

●相澤 靖夫さん(ロング理容院 牟礼 理容師) カット、アイロンの技術はほかの理容師の見本となっています。お客様一人ひとりの輪郭、年齢、髪質などに応じたカット技術は、同業者の追随を許さないほどの高い技術と正確さで、お客様から喜ばれています。

●小塚 修一さん(小塚電設 井の頭 電気工事士) 電気回路の設計は、無駄なく効率よく、短期間で仕上げられる技術を持っています。住宅電気工事センター部会役員と

して、一般家庭の保守点検業務、適正使用の指導に尽力し、市民生活の電気安全利用向上に貢献しています。

●加藤 達夫さん(御菓子司 葛屋 井の頭 製菓技術職) 創作和菓子作りでは、同業者の良き見本となつています。饅頭、くず餅、団子などの「朝なま」、焼き菓子作りでは、その手際の良さに、目を見張るものがあります。日々のお茶請けから茶会まで、市民の暮らしに大きく関わっています。

●菊池 歳男さん(一人親方 新川 大工) 在来工法を主に手がけ、木材の細かい細工には定評があります。屋内の床張、天井の作業など、大きな部材加工から敷居の加工のように、微調整を要するものまで、幅広くその技術は大工仲間の手本となっています。

●笠原 七郎さん(そば処 さら 新川 そば調理職) そばを中心に創意工夫をこらしたメニューを考案するなど、そば作りのほかにも研究熱心なところは、同業者の見習うべきところとなつています。心を込めてそばを打ち、食の面から市民の暮らしの向上に貢献しています。

●松井 福一さん(松井左官 工業 中原 左官) 漆喰壁、プラスチックボード仕上げ、土間などのモルタル仕上げに高い技術を持っています。特に漆喰壁に対する優れた技能は、現在、継承している職人が少なく、おてり、大変貴重な存在となつて

います。

●市村 一美さん(市村豆腐 店 中原 豆腐職) 日本古来の食文化であり、大切な栄養源としての豆腐作りにおいて、既存の製品だけでなく、日々の新製品の試作にも意欲的に取り組んでいます。最近では、擬製豆腐の製造を行うなど、豆腐製造技術の向上に日々取り組んでいます。

●若瀬 秀進さん(若瀬精肉 店 下連雀 食肉調理職) 肉の選定、陳列方法、惣菜調理など、多くの部門で他の模範となる技術を持っています。昭和30年代は優良従業員表彰を、50年代には食品公衆衛生優良店舗に認定されるなど都の表彰なども受賞。学校給食でも食材を通じて子どもたちの健全育成に貢献しています。

●富澤 保夫さん(南瑞光園 北野 植木職) 造園業(造園、垣根)造園工事、施工管理、緑地維持管理などにおいて優れた技術を持ち、その実績は高く評価されています。民家・事業所など、緑化を通じて市民の暮らしの向上に貢献しています。

●加藤 正次さん(南北野自動車 北野 自動車整備士) 整備技術の進歩が著しいなか、最新技術への素早い対応を行い、従業員の教育も行いながら工場全体のレベルアップに努めています。多摩地区自動車整備業界の「長」として、その発展に大きく貢献しています。

●村野 勝義さん(魚勝 上連雀 鮮魚調理職) 調理技術は基本に忠実であり、刺身の盛り付けはその中でも特に優れており、同業者から一目を置かれています。地元商店会会長としても、商店会のまとめ役とお客様のため

のことは、同業者の熱心なところは、同業者の見習うべきところとなつています。心を込めてそばを打ち、食の面から市民の暮らしの向上に貢献しています。

●高橋 篤さん(牟礼 水稲 夏野菜、葉菜類を中心に栽培に取り組み、特にキャベツ、カリフラワーの栽培技術は高い評価を得て、市場出荷拡大に大きく寄与しています。低農薬を心がけ、食の面から市民生活の向上に大きな役割を担っています。

●伊藤 正治さん(北野 キャベツ、白菜、カリフラワー、ブロッコリーの栽培技術修得に努め、特に白菜につ

め売り出しなどで、地域と密着した地道な活動を続けています。

●沖野 紀年さん(沖野工務 店 上連雀 大工) 在来工法を中心に技能を磨いており、現在のさまざまな工法にも対応できるように、日々修業を重ねています。市内および市外の和風ファミリアレストランの建築工事にも携わるなど、市民が接する機会が多い施設の仕事も多く手がけています。

●齋藤 英雄さん(南三山精工 上連雀 金属加工) 職業訓練校時代に旋盤工として技術修得に努め、現在もその研究に余念がありません。旋盤技術については、傑出した技術により、得意先である市内の大手企業などに信頼されています。勤務先の工場では、責任者として、機械加工技術者として活躍しています。

●竹内 和重さん(竹寿司 大沢 鮎調理職) 三鷹鮎組合の中でも技術はトップクラスで、特に「にぎり」の形の良さは、折り紙つきです。魚の扱いも基本に忠実で、仕事も早く確実です。お客様の注文にも細かく応じ、にぎりの大きさを調整するなど、その満足度は高いものです。

●菅財課契約係 内線25261~25263

●融資あっせん制度 市内の申込みはお早めに

市では、中小企業の経営の安定化を目的とした「事業資金」や、勤労者などを対象とした「生活資金」の融資あっせん事業を実施しています。東京信用保証協会の保証を受けて年内に借入れを希望する方は、お早めに(12月初旬までに)手続きをしてください。

●提供される情報 具体的な職業の無料紹介や、有償ボランティア、非営利団体など地域における多様な働き方の紹介、仕事に役立つ新たな技術、知識を取得するための講習会の紹介など。パソコンで自由に検索もできます。

●相談体制 NPO「三アソシエーション」

●審査などで年明けにずれ込むこともありますので、ご注意ください。

●融資制度 小口事業資金融資事業、不況対策緊急資金融資事業等、勤労者等生活資金融資事業

●生活経済課 内線2544

●府中市受発注・情報交換会



11月18日、ホテルベルモンドで行われた表彰式で

### 農業功労者

(牟礼)

●高橋 篤さん(牟礼 水稲 夏野菜、葉菜類を中心に栽培に取り組み、特にキャベツ、カリフラワーの栽培技術は高い評価を得て、市場出荷拡大に大きく寄与しています。低農薬を心がけ、食の面から市民生活の向上に大きな役割を担っています。

●伊藤 正治さん(北野 キャベツ、白菜、カリフラワー、ブロッコリーの栽培技術修得に努め、特に白菜につ

め売り出しなどで、地域と密着した地道な活動を続けています。

●沖野 紀年さん(沖野工務 店 上連雀 大工) 在来工法を中心に技能を磨いており、現在のさまざまな工法にも対応できるように、日々修業を重ねています。市内および市外の和風ファミリアレストランの建築工事にも携わるなど、市民が接する機会が多い施設の仕事も多く手がけています。

●齋藤 英雄さん(南三山精工 上連雀 金属加工) 職業訓練校時代に旋盤工として技術修得に努め、現在もその研究に余念がありません。旋盤技術については、傑出した技術により、得意先である市内の大手企業などに信頼されています。勤務先の工場では、責任者として、機械加工技術者として活躍しています。

●竹内 和重さん(竹寿司 大沢 鮎調理職) 三鷹鮎組合の中でも技術はトップクラスで、特に「にぎり」の形の良さは、折り紙つきです。魚の扱いも基本に忠実で、仕事も早く確実です。お客様の注文にも細かく応じ、にぎりの大きさを調整するなど、その満足度は高いものです。

●菅財課契約係 内線25261~25263

### 高齢者の力を地域社会へ

#### 高齢者向け職業紹介事業を開始

60歳前後は、人生の区切り時期です。新たな就業先を探したり、生き方や暮らし方を見つめ直す方も多いのではないのでしょうか。12月からオープンした「市民協働センター」(9面参照)で、おおむね55歳以上の方を対象とした就業支援事業を始めました。ぜひご利用ください。

●提供される情報 具体的な職業の無料紹介や、有償ボランティア、非営利団体など地域における多様な働き方の紹介、仕事に役立つ新たな技術、知識を取得するための講習会の紹介など。パソコンで自由に検索もできます。

●相談体制 NPO「三アソシエーション」

●審査などで年明けにずれ込むこともありますので、ご注意ください。

●融資制度 小口事業資金融資事業、不況対策緊急資金融資事業等、勤労者等生活資金融資事業

●生活経済課 内線2544

●府中市受発注・情報交換会

製造業を中心とした複数企業の新しい情報ネットワークの形成を図るため、受発注・情報交換会を開催します。

▽平成16年2月10日(火)午後1時30分~6時30分、府中の森芸術劇場で、基調講演「エビキタス社会」もたらずものづくりでもどこでも市場開拓」。

講師はNTTデータ先端技術(株)代表取締役社長の三宅功さん。受発注情報交換、交流会なども。参加費1人3千円。

▽平成16年1月9日(金)まで、所定の申込書に必要事項を記入し「183-0056府中市寿町1-5-1府中市役所府中第二庁舎府中市工業技術情報センター」へ申し込む。定員10社(1社で複数人数の申込可)。くわしくは府中市のホームページで。

↓同センター ☎042-335-4474 FAX042-352-4100

### 競争入札参加資格審査の追加申請受付

委託・物品・工事の平成15・16年度競争入札参加資格審査の追加申請を受け付けます。市と契約を希望する方は、期間内に申請してください。

※既に登録されている方は必要ありません。

▽平成16年1月22日(木)~30日(土・日曜日を除く) 午前9時~午後4時(午前11時30分~午後1時30分は除く)、市役所第二庁舎3階入札室で。

◆申請用紙の販売 12月15日(月)~平成16年1月30日(金)(土・日曜日を除く) 午前9時~午後4時(午前11時30分~午後1時30分は除く)、市役所第二庁舎3階入札室で。

◆中小企業の情報化・国際化を応援します

市内の中小企業が、パソコンやソフトを購入する場合や、ISOなどの国際規格を取得する場合など、新規市場開拓や経営の効率化に向けた情報化・国際化を推進する事業に対し、助成を行います。

◆対象事業者 三鷹市内に主たる事務所を有する、個人事業者および法人。

◆対象事業 平成15年4月1日以降の事業に限り、また、平成16年3月31日までに事業を終了し、実績報告書を提出できることが条件です。東京信用保証協会の保証を受けて年内に借入れを希望する方は、お早めに(12月初旬までに)手続きをしてください。

◆申請に必要な書類 補助金交付申請書・事業計画書・商

### 高年齢者の力を地域社会へ

#### 高齢者向け職業紹介事業を開始

60歳前後は、人生の区切り時期です。新たな就業先を探したり、生き方や暮らし方を見つめ直す方も多いのではないのでしょうか。12月からオープンした「市民協働センター」(9面参照)で、おおむね55歳以上の方を対象とした就業支援事業を始めました。ぜひご利用ください。

●提供される情報 具体的な職業の無料紹介や、有償ボランティア、非営利団体など地域における多様な働き方の紹介、仕事に役立つ新たな技術、知識を取得するための講習会の紹介など。パソコンで自由に検索もできます。

●相談体制 NPO「三アソシエーション」

●審査などで年明けにずれ込むこともありますので、ご注意ください。

●融資制度 小口事業資金融資事業、不況対策緊急資金融資事業等、勤労者等生活資金融資事業

●生活経済課 内線2544

●府中市受発注・情報交換会

製造業を中心とした複数企業の新しい情報ネットワークの形成を図るため、受発注・情報交換会を開催します。

▽平成16年2月10日(火)午後1時30分~6時30分、府中の森芸術劇場で、基調講演「エビキタス社会」もたらずものづくりでもどこでも市場開拓」。

講師はNTTデータ先端技術(株)代表取締役社長の三宅功さん。受発注情報交換、交流会なども。参加費1人3千円。

▽平成16年1月9日(金)まで、所定の申込書に必要事項を記入し「183-0056府中市寿町1-5-1府中市役所府中第二庁舎府中市工業技術情報センター」へ申し込む。定員10社(1社で複数人数の申込可)。くわしくは府中市のホームページで。

↓同センター ☎042-335-4474 FAX042-352-4100