

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)
「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)
表具技術において、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ず、特に麵製法には、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

り、大変貴重な存在となつて



11月18日、ホテルベルモンドで行われた表彰式で

め、大変貴重な存在となつて

●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

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●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。

●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

●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

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

鷹」所属のキャリアカウンセラー資格などを有する者を含め4人の専門相談員が相談にあたります。

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、おむね55歳以上の方を対象に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。

◆相談体制 NPO「三鷹」ASOHO普及サロン・三鷹

▽午前9時30分～午後4時30分(正午～午後1時を除く)、三鷹市市民協働センター(下連雀4-17-23) ☎45-8645・FAX45-8646) 1階「わくわくサポート三鷹」で、火・日曜日、祝日、年末年始休業。

↓生活経済課内線2544

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。

◆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「Eコマース社会のもたらすもの」とついででも市場開拓、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・FAX042-321-4100

農業功労者

●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

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐

●市村 一美さん(市村豆腐