新潟県報道資料

新潟県

令 和 ８ 年 １１月 ２０日
産業労働部雇用能力開発課

令和８年度新潟県職業能力開発促進大会において、新潟県卓越技能者「にいがたの名工」及び技能検定の功労者を表彰します。

県では、県内在住の卓越した技能者「にいがたの名工」７名を決定し、11 月 25 日（水）の「令和８年度新潟県職業能力開発促進大会」で県知事表彰します。

認定者には、技能の継承や若手人材の育成にも取り組んでいただいており、今回の認定により、累計 62 職種 228 名となります。

また、技能検定の実施に長年貢献された功労者２名及び１事業所も県知事表彰します。

記

１　被表彰者

○新潟県卓越技能者「にいがたの名工」　７名
○技能検定功労県知事表彰受賞者　２名、１事業所
（被表彰者の氏名・功績等は別紙をご参照ください。）

２　令和８年度新潟県職業能力開発促進大会

(1) 日　時　令和８年 11 月 25 日（水）13 時 30 分～15 時 30 分
(2) 会　場　新潟市民プラザ（新潟市中央区西堀通６番町 866 番地 NEXT21 ６階）
(3) 次　第
・開会（13：30）
・挨拶
・表彰（卓越技能者「にいがたの名工」、技能検定功労者等）
・記念講演（14：30）
講師：平島　健　氏（尾畑酒造株式会社）
演題：「佐渡・学校蔵での酒造り」
～体験を通した人づくりと地域活性化の可能性～
・閉会

３　報道対応

フルオープンで行います。

本件についてのお問い合わせ先
雇用能力開発課　髙橋、古寺
(直通)025-280-5262　(内線)2821、2824

別紙

令和８年度新潟県卓越技能者「にいがたの名工」被表彰者一覧

氏 名 ・ 所 属	職　種	技　能 ・ 功　績
はねだ　ともゆき 羽田　知由（56 歳） （見附市） 山崎醸造（株） （小千谷市）	味そ製造工	31 年以上にわたり味噌製造に従事し、伝統的な越後みその品質を維持しながら、大量生産を可能とする製造技術を確立した。また、大豆や小麦を使用しないアレルギー対応の味噌・醤油風味調味料を製品化し、関連特許を取得するなど、伝統的な発酵食品の新たな可能性を切り拓いている。全国味噌鑑評会では、連続入賞を果たし、農林水産大臣賞や官房長官賞の受賞するなど、全国トップレベルの評価を得ている。さらに、新潟県味噌技術大会の講師、技能検定員、品評会及び全国味噌鑑評会審査員を務め、後進の育成や技術の普及に尽力するなど、業界全体の技術力向上と技能継承に大きく貢献している。
おおはし　りょうさく 大橋　良策（57 歳） （長岡市） 朝日酒造（株） （長岡市）	清酒製造工	越淡麗の誕生以降、大吟醸の原料米を山田錦から越淡麗に一本化し、越淡麗の特性を生かした大吟醸造りの技術を確立した。全国新酒鑑評会及び関東信越国税局酒類鑑評会においても優秀な成績をおさめるなど、高い醸造技術を有している。 また、日々の酒造りでは三現主義（現場・現物・現実）を基本とし、醸造現場における熟練技能の「カン・コツ」を可視化し、理論と実践を結び付けた技能伝承や、映像や図表等を活用した伝承資料の整備に取り組んでいる。さらに、「長岡杜氏研究会」や「新潟清酒学校」等を通じて、県内の酒造技術者の育成と技能継承に尽力している。
あさい　ゆうきち 浅井　雄吉（43 歳） （新潟市） （有）浅井たたみ店 （新潟市）	畳工	技能グランプリで二度の入賞実績を有する卓越した畳職人であり、既存畳の高度な寸法調整技術や縁無畳の高品質な加工技術を有している。また、新潟総鎮守の白山神社の畳施工を長年にわたり担い、地域文化の維持に貢献している。 さらに、畳工職種の技能検定指導員として後進の育成に尽力し、多くの受験者を技能検定合格に導くなど、畳業界の発展と技能の継承に大きく貢献している。
こだま　たかし 児玉　孝（55 歳） （新潟市） 児玉表具店 （新潟市）	室内装飾工	壁装及び表具分野において卓越した技能を有し、技能グランプリ壁装職種で二度の入賞を果たすなど全国水準の実績を有している。また、技能グランプリ強化指導員及び技能検定委員を務め、若手技能者の育成に尽力するとともに、指導した選手を多数の入賞に導いている。 さらに、ものづくりマイスターとして地域の学生への実技指導を行うなど、技能の継承と次世代を担う人材の育成に貢献している。 新潟県表具内装組合では、青年部長、壁装部長、総務部長を歴任し、組合活動を通じて業界の発展に貢献している。

氏名・所属	職種	技能・功績
ほんま　かずあき 本間　一彰（60 歳） （新潟市） 学校法人　国際総合学園 国際調理製菓専門学校 （新潟市）	日本料理調理人	割烹料理店、旅館、ホテルなど多様な現場で 42 年以上にわたり日本料理に従事し、卓越した調理技能を培ってきた。また、地元食材を活用した創作料理の開発や、産学連携による料理コンテストの企画運営を通じて、新潟県産食材の普及と地域産業の活性化に貢献している。さらに、国際調理製菓専門学校において、技能五輪及び調理技術コンクールの指導責任者として、全国大会で入賞する人材を多数育成しているほか、海外留学生への日本料理指導にも取り組み、日本料理の文化と技能の継承・発展及び国際交流に大きく寄与している。 また、本年４月には、内閣府認定日本全職業調理士協会から「匠譽師範」（日本料理界の名誉称号）を授与されている。
たかはし　こういち 髙橋　孝一（57 歳） （上越市） 品和亭 （上越市）	日本料理調理人	日本料理人として 38 年以上にわたり研鑽を積み、卓越した調理技能を培ってきた。郷土食材を活用した創作料理の開発を通じて、地域食文化の発展と地産地消の推進に貢献するとともに、国際ご当地グルメグランプリでは「謙信勝負飯」が３位入賞するなど、地域の魅力発信にも寄与している。 また、技能五輪全国大会日本料理職種の強化訓練講師として、若手料理人の育成に尽力している。さらに、長年にわたる卓越した技能と後進育成への功績が高く評価され、全国日本調理技能士会連合会の「庖匠師範」及び日本全職業調理士協会の「匠譽師範」の称号を授与されている。
かたおか　りょう 片岡　了（49 歳） （新潟市） （有）ときわフーズサービス （新潟市）	西洋料理調理人	29 年以上にわたり、西洋料理調理人として婚礼料理を中心に研鑽を積み、第 5 回にいがたのフランス料理コンクールで優勝するなど、卓越した技能を有している。特に、結婚式場における大量調理において、料理の味や温度、盛付けの品質を維持しながら、多数の料理を効率的に提供する高度な技術に優れている。また、手書きによるチョコレート文字を用いたデザート装飾を考案するなど、手作業による繊細な装飾技術の向上にも取り組んでいる。 さらに、ものづくりマイスターとして中学校での体験教室の講師を務めたほか、約 29 年間にわたり 40 人以上の後輩料理人の指導・育成に携わり、多くの人材を業界に送り出すなど、技能の継承と人材育成に大きく貢献している。

※年齢は基準日（令和８年 11 月１日）現在

別紙

令和８年度技能検定功労被表彰者一覧

氏　　名	功　　績
さとう　よしひろ 佐藤　良裕（62 歳） （新潟市）	平成 21 年度より現在まで、内装仕上げ職種の技能検定委員として、永年にわたり技能検定制度の重要性を深く認識され、公平で円滑な技能検定の運営に尽力された。 また、業界の技能者の技能向上や後進の育成に精力的に取り組むとともに、技能検定の実施に率先して協力し、技能検定受検者の確保並びに円滑な運営に尽力し、多くの内装仕上げ技能士が誕生している。
おかべ　しげる 岡部　茂（73 歳） （聖籠町）	平成 21 年度より現在まで、型枠施工職種の技能検定委員として、永年にわたり技能検定制度の重要性を深く認識され、公平で円滑な技能検定の運営に尽力された。 また、型枠業界の技能者の技術向上や後進の育成に取り組むとともに、技能検定の実施に率先して協力し、技能検定受検者の確保並びに会場設営等、円滑な運営に尽力し、多くの型枠技能士が誕生している。

※年齢は基準日（令和８年 11 月１日）現在

令和８年度技能検定功労被表彰事業所一覧

事 業 所 名	功　　績
がっこうほうじんみつぼしがくえん　にいがたせいか･ちょうりせんもんがっこうえぷろん 学校法人三星学園 新潟製菓・調理専門学校えぷろん （新潟市）	平成 16 年度より現在まで洋菓子製造職種の技能検定会場として協力し、永年にわたり技能検定制度の重要性を深く認識するとともに、公平かつ円滑な技能検定の運営に尽力している。 また、製菓科や調理科を有する専門学校として、若い人材の育成に貢献するとともに、特に洋菓子製造職種の検定の実施に率先して協力し、技能検定受検者の確保並びに会場設営に尽力し、多くの洋菓子製造技能士の輩出に貢献している。