



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

令和2年12月22日

市長記者会見資料

令和2年度「かわさきマイスター」を認定しました

「かわさきマイスター」については、今年度、12名の応募があり、かわさきマイスター選考委員会での審議の結果を踏まえ、新たに4名を認定しました。

「かわさきマイスター」は、極めて優れた技術・技能で本市産業の発展や市民の生活の向上に御尽力いただいているとともに、後継者や若手の指導にも熱心な現役の職人の方々に市内最高峰の匠として贈る称号です。本事業は平成9年度から開始しています。

* マイスターとは、ドイツ語で「名人」「親方」を意味します。

1 令和2年度かわさきマイスター認定者

- (1) こばやし まさはる 小林 政春 氏 (造園技能士)
- (2) しみず たつや 清水 達也 氏 (プラスチック塗装)
- (3) すやま まもる 須山 守 氏 (そば職人)
- (4) ふじもと としみ 藤本 智美 氏 (洋菓子製造)

※今年度認定者の方々を加え、これまでに75職種109名の方々が認定者となります。

「そば職人」は初めて認定になる新たな職種です。

2 配付資料

- (1) 令和2年度かわさきマイスター認定者 資料1
- (2) 令和2年度かわさきマイスター認定者技能紹介 資料2

【問合せ先】

川崎市経済労働局労働雇用部技能奨励担当 佐藤・岩田

電 話 044-200-2242

FAX 044-200-3598

E-mail 28roudou@city.kawasaki.jp

令和 2 年度かわさきマイスター認定者

氏名	年齢	職種	従事年数	勤務先・役職
小林 政春	67	造園技能士	44	株式会社小林植木 (高津区子母口) 代表取締役会長
清水 達也	58	プラスチック 塗装	25	有限会社坂本塗装工業所 (川崎区浅野町) 代表取締役
須山 守	62	そば職人	38	有限会社松月庵 (川崎区大師町) 取締役
藤本 智美	49	洋菓子製造	30	株式会社Toshimi Fujimoto (店舗名:パティスリーエチエンス) (麻生区万福寺) 代表取締役

※ 川崎市技能功労者等表彰式と同日に開催していた、かわさきマイスター認定式は今年度は実施いたしません。

※ 年齢及び従事年数は令和 2 年 1 2 月 2 2 日時点を基準としています。

1 小林 政春（こばやし まさはる）さん

- (1) 年 齢 67歳
- (2) 職 種 造園技能士
- (3) 従事年数 44年
- (4) 株式会社小林植木 代表取締役会長



小林さんは、様々な樹木の特徴を熟知し、その庭に合った樹形になるように剪定を行うことができる技能者です。

最近では作業が簡単で費用も安い機械による刈込みが大勢を占めていますが、小林さんは樹木を長く生かし自然の美しさを保つため、はさみを使った手作業の剪定を大切にしています。樹種による樹形の特徴を頭に入れているのはもちろん、一本一本の樹木の状態や気候などを考え、本来の樹形を想定しながら「髪をすく」ようなイメージを持って枝を切っていきます。樹木の頂上の位置や正面、左右の幅をみて、樹木の内部まで日光が当たるようにすることで、新芽が出るように剪定していきます。この剪定の方法は『自然匠剪定-TAKUMI-』として商標登録されており、その庭の持つ風情や雰囲気合った樹木へと形を整えることができます。近年では個人邸宅の庭づくりの仕事から、企業や工場の緑地管理も手掛けるなど、幅広いフィールドで仕事をしており、その仕事の質の高さから、年間を通じて管理を任されている現場を多く持っています。

このような自身の技能を後進へと伝えるに当たり、未経験の社員に清掃雑務をさせるのではなく、剪定経験をたくさん積んでもらい個々の実力を伸ばすようにしています。2人の息子を植木職人として育て上げた他、これまで6名の従業員が県内外で独立し、各地域で植木職人として活躍しています。また現在4名の女性従業員が在籍しており、一人前の植木職人として育て上げるために奮闘しています。



剪定の様子



枝の伸び方の確認

株式会社小林植木			
住所	川崎市高津区子母口244-5		
電話	044-754-9875	FAX	044-751-0027

2 清水 達也（しみず たつや）さん

- (1) 年 齢 58歳
- (2) 職 種 プラスチック塗装
- (3) 従事年数 25年
- (4) 有限会社坂本塗装工業所 代表取締役



清水さんは、プラスチック製品に対し、ミクロン単位（1,000分の1ミリメートル）の薄い塗装を施していく高い技術を持つ技術者です。

多くの事業者がロボットを使用して塗装を行うのに対し、清水さんは手でスプレーガンを持ち塗装を施していく「手吹き塗装」を主軸とした仕事を行っているのが特色です。プラスチック塗装は金属塗装より薄い膜厚での塗装を求められます。金属塗装は50ミクロン前後の膜厚が多いのに対し、プラスチック塗装は20ミクロンもの薄さで塗装を行う必要があります。清水さんは一つの部品を塗装するのに、縦横4方向からの塗装を順に施しながら、膜厚の誤差を±5ミクロンにまで抑えることができ、特に近年需要が増している高級車の内装品などに用いられるピアノブラック塗装や、外装に使用されるカラークリア塗装、メッキ部品への塗装といった難易度の高い塗装に強みを持っています。他社では手掛けることの難しいこれらの塗装を高い品質で仕上げていくことから、仕事が引きも切らない状態です。このような塗装では、塗装後の製品の表面が鏡のように反射する「鏡面仕上げ」が求められますが、この仕上がりを実現するためには塗装そのものを均等に、平面に仕上げていくことが求められるのと同時に、プラスチック自体の表面が凹凸なく出来上がっている必要があります。清水さんは、自身の塗装技術だけでなく、部品メーカーから納入されてくる塗装前の部品について、自らの手で触り、表面の状態を確かめてから塗装を行うようにしています。

後継者育成という点では、2年前に入社した息子や若手技術者に対し塗装のデータを記録し、利用できるようにし、自らが持つ技術経験を伝えています。



塗装作業（デモンストレーション）



ピアノブラック 塗装例

有限会社坂本塗装工業所			
住所	川崎市川崎区浅野町5-13		
電話	044-333-1355	FAX	044-333-5280

3 須山 守 (すやま まもる) さん

- (1) 年 齢 62歳
- (2) 職 種 そば職人
- (3) 従事年数 38年
- (4) 有限会社松月庵



須山さんは、そばの手打ちやつゆ作り、天ぷらの揚げや昔ながらのそば屋のお品書きの作り方など、細部にまでこだわった伝統的な江戸そばの広範囲な技術に精通する職人です。

最近そばを手打ちで提供する店は少なく、ほとんどが機械打ちに頼っていますが、須山さんは江戸そばの伝統を守り、手間を掛けながらも手打ちによる製法にこだわっています。美味しいそば作りの土台になる江戸前風の本鉢を使ったそば粉の「もみ」を大切にしており、独自の製法を考案しました。そば打ちでは、気候や季節により変化するそば粉の状態を見極めながら打ち方を工夫して、コシと香りを引き出します。つゆ作りでは大量の国産かつお節を一本一本削り、大釜で毎朝出汁を取り、2週間以上熟成させた「かえし」と合わせさらに湯せんをする、という今ではほとんど見られない手間のかかる江戸そばつゆの伝統製法にこだわっています。天ぷらは砂鉄鍋を使い種を一つずつ揚げるなど、時代とともに消えゆく道具も大切にしています。

後進の育成の面では、これまで3名のそば職人を独立させ、また現在の従業員の中にも機械打ちから手打ちまで幅広いそば打ちができる人を育てるなど、技術の伝承に熱心に取り組んでいます。また近くの幼稚園、小学校、公民館などでのそば打ち教室や、中学校の生徒向けの職業体験など手を動かして作ることの楽しさや食文化の奥深さを地域社会へ伝える活動をしています。



「もみ」の終わったそば



天ぷらの揚げ

有限会社松月庵			
住所	川崎市川崎区大師町4-37		
電話	044-266-0485	FAX	044-287-7902

4 藤本 智美 (ふじもと としみ) さん

- (1) 年 齢 49歳
- (2) 職 種 洋菓子製造
- (3) 従事年数 30年
- (4) 株式会社Toshimi Fujimoto 代表取締役



店舗名：パティスリーエチエンヌ

藤本さんは、洋菓子を製作する技能を高いレベルで持ち、素材の良さを引き出した商品の開発、地域への憩いの場の提供にも力を入れている技能者です。

一流ホテルの洋菓子部門で活躍しながら洋菓子に対する審美眼や味覚、食感などの調整技術の研鑽を重ねて磨き上げました。その努力が実を結び、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表の一員として参加しました。これは世界のパティシエが技を競う世界大会で、藤本さんは参加者が特に鎬を削る『飴細工とチョコレートケーキ』を担当し、念願の総合優勝に輝いています。

平成23年に『パティスリーエチエンヌ』を開店し、パティシエとして洋菓子作りを続けています。創意工夫を凝らした自社特有の製造方法を用い、素材管理に細心の注意を払いながら、素材の良さを活かした商品の開発に取り組んでいます。四季折々の果物を使用したケーキはもちろんシロップやジュレなど、素材を余すところなく大切にした洋菓子作りを行っています。より良い素材を使用するため生産農家と積極的に交流を図っており、全国各地の農家の他、川崎市内の農家とも連携しています。市内で生産している万福寺にんじんや岡上のブルーベリーを使用したケーキやドーナツ、ジャムなどを販売している他、市内で生産された素材を活かした商品開発を今後も進めていかれるそうです。

後進の育成にも非常に力を入れています。技術に関する指導を行うことはもちろん、生産農家に出向いて、ケーキ作りに欠かせない素材ができる過程を学ぶ研修旅行を行うなどスタッフの育成に力を注ぐとともに、経営者として、より働きやすい職場環境づくりにも取り組んでいます。



フルーツシロップ



フルーツジュレ

株式会社 Toshimi Fujimoto パティスリーエチエンヌ			
住所	川崎市麻生区万福寺6-7-13		
電話	044-455-9362	FAX	