



まつなが
なおひろ

松永直宏

高山市塩屋町

【職種】
大工

🌸 技能概要等 🌸

一級技能士として建物の新築、増改築はもとより、古民家移築や水車の製作なども行っている。

独立後に職業訓練指導員免許を取得し、若手の組合員を指導するとともに、特別講師として小・中学校の児童生徒に対し、体験を通じて木の良さや手づくりの素晴らしさを伝えるなど、自らの技能を生かした地域貢献も行っている。

【推薦団体】 高山建築組合



なかたに
こういち
中谷 浩一

高山市神明町

【職種】
めん類製造工

🌸 技能概要等 🌸

製麺所の四代目として「石臼製粉」を復活させ、二八蕎麦の技術を確立するなど飛騨地方では数少ない自家製粉、自家製麺の製造者であり、製粉機のメンテナンスや新しい製粉機の製造も自ら手がけている。

三代目の父と長きに渡り製粉製麺の技術向上に務めるとともに、後進の育成にも力を注いでいる。

【推薦団体】 高山麺類業組合



まつやま
松山
まさかず
正和

高山市上二之町

【職種】

陶磁器製造工
窯業絵付工

🌸 技能概要等 🌸

岐阜県陶磁器試験場での研修を経て習得した素地の作成、釉薬の調合を自社で行い、明治時代の青磁釉や瑠璃釉を復活させた。

自社の伝統的な製造技術を守るとともに、新たに青磁釉と染付を同時に行う「青磁染付技法」を確立するなど、他に類を見ない唯一無二の製品を制作している。

【推薦団体】（一財）飛騨地域地場産業振興センター



あづち
ただひさ
安土忠久

高山市松本町

【職種】

ガラス製品成形工

🌸 技能概要等 🌸

1976年、倉敷ガラスの創始者小谷真三氏から宙吹きガラス、型吹きガラスの技法を学び、技術を習得した。

ガラスを吹く息遣いと、竿を回すわずかな遠心力の微調整により、柔らかく手になじむ製品を数多く制作している。

随筆家として有名な白州正子氏も「へちかんだグラス」と言って愛用していた。

【推薦団体】（一財）飛騨地域地場産業振興センター



おくはら
奥原
しげる
茂

高山市三福寺町

【職種】

その他の木・竹・草・
つる製品製造の職種

🌸 技能概要等 🌸

仏壇職人一筋37年、購入者の立場に立った仏壇づくりにこだわり高山仏壇の製造・修復に従事している。

金箔施工では、専用の竹箸を使い、厚みがミクロンの金箔を自在に操りながら、広い面積でも斑なく綺麗に貼る金箔押し技術を習得している。また、特に困難とされる平面押し技術は熟練者のなせる業である。

長年培った技術を活かし、何百年も受け継がれる全国の寺院や寺院用仏具、神輿の修復にも携わっている。

【推薦団体】 協同組合飛騨木工連合会



す
ず
き

と
し
ふ
み

鈴木 利文

高山市桐生町

【職 種】

漆器工(飛騨春慶)

🌸 技能概要等 🌸

飛騨春慶塗成田流宗家15代目として、昔ながらの伝統を守り、木目の美しさを活かした「摺り漆」など、丁寧な仕事で春慶塗の質も高い。

現在は、朱漆や黒漆といった新たな取り組みに挑戦するとともに、こども達に伝統的工芸品の魅力を知ってもらえるよう、小学校での講話を行うなど、産業の振興に寄与している。

【推薦団体】 飛騨春慶連合協同組合



や
ま
し
た

け
ん
い
ち

山下 健一

高山市漆垣内町

【職種】
大 工

✿ 技能概要等 ✿

新築住宅の施工においては、高山市産材を活かし、伝統の仕口加工や柱・梁を魅せる仕上げなどの優れた技術を用いながら行っている。

古民家のリフォーム工事においては、伝統的な大工の技術を受け継ぎながら、省エネ断熱基準を考慮した施工を行うなど、飛騨の木材の美しさを活かした住宅造りに努め、地域に広めている。

【推薦団体】 全建総連高山総支部



え
ま

あ
つ
し

江
間

敦

高山市下三之町

【職 種】
調 理 人

🌸 技能概要等 🌸

煮物や焼き物といった、日本料理の中でも高度な技術が求められる調理において、長年培ってきた経験と技術で、独創性のある創作料理を提供し、岐阜県主催の料理コンクールで数多くの上位入賞を果たすなど、高い評価を得ている。

お客様に日本料理のすばらしさを知ってもらい、楽しんでもらえるよう日本料理の繊細さや素材を活かす調理技法を大切にしながら日々研鑽に努めている。

【推薦団体】 飛騨調理技能士会



なかだ
せんたろう
中田 専太郎

高山市朝日町

【職種】
パン・菓子製造工

🌸 技能概要等 🌸

令和5年度 岐阜県卓越技能受賞

和菓子職人として長年業務に従事し、その間に培った菓子製造の技術や知識を活かし造られた丁寧かつ繊細な和菓子の数々は、地域住民や観光客に広く愛され続けている。

特に、研ぎ澄まされた手先の感覚と竹べらや串を使って細工する技術は、正確さや絶妙な力加減が必要であり、その手で生み出された菓子は、芸術品のように輝きを放っている。

【推薦団体】 高山菓子組合



もりもと ひさお
森本 久雄

高山市西之一色町

【職種】

米作農業

🌸 技能概要等 🌸

学生時代に先代から美味しいお米作りの基礎を学び、社会人時代に培った、分析・企画・マネジメント力を発揮し、地域全体の食味の向上や、新たなお米の名産地としてのブランド化に大きく貢献している。

飛驒の稲作農家が出品する「米コンひだ」では10年連続で入賞し、国際大会においては、最高部門である国際総合部門で11回入賞するなど、米作農業の第一人者である。

【推薦団体】 飛驒高山おいしいお米プロジェクト