

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2024	稲田 孝夫	電気工事	舞鶴市	稲田電気	第一種電気工事士	住宅、店舗、商業ビルなどの電気設備工事の施工はもちろん、限られた時間内で素早く確実な作業をすることができる。また、作業現場等においては、若い電気工事士に電気工事の成り立ちや施工方法などを教育・指導を行っており、京都府電気工事工業協同組合においては、電気工事士の資格取得試験対策の講習会の講師を務めている。
2024	岩本 功一	家具製造	非公表	(株)ファーベストニシカワ	一級家具製作技能士	店舗什器やオーダー家具の製作において、国内外から取り寄せた多種多様な樹種を使用し、長年の経験と知識を活かして最適な材料選定と加工条件を判断している。顧客からの困難な要望にも柔軟に対応し、高い品質の製品を提供している。職長としても、職人たちに木工の魅力や楽しさを伝え続けるとともに、塗装やレジン加工などの技術も習得し、仕事に積極的に活かしている。また、フランスからのインターン生などには、文化や言語の違いを超えて、専門的な知識と技術を親身に伝えている。
2024	川田 悟史	西洋料理	京都市左京区	(株)ブライトンコーポレーション	調理師免許 第23回世界料理オリンピック カテゴリーA、B、C銀メダル 公益社団法人全日本司厨士協会 総本部会長賞 他	西洋料理調理人として、フランス料理の基礎を大切にしつつ、地産地消や「旬」の野菜、果物、海鮮を使用した「京らしさ」を表現した料理や、西洋料理を基本に和食・中華を取り入れた料理を安心安全に配慮して調理する技術に秀でている。また、四季折々の婚礼や宴会コースの料理の考案に長けており、国内外の賓客や地元顧客、宿泊ゲストから高評価を得ている。(一社)全日本司厨士協会京都府本部役員として、講習会・賞味会など様々な行事を企画し、若手育成に尽力し技術・知識の向上に努めている。
2024	河原 英昌	造園	京都市西京区	(株)河原造園	職業訓練指導員(造園科) 一級造園施工管理技士 一級造園技能士 街路樹剪定士指導員	防災・減災に重きを置き、落枝・倒木災害を未然に防ぐ視点を取り入れた「風圧軽減型景観剪定」を実施している。また、受注者対象の剪定説明会の見本木剪定、行政職員への剪定技術・安全指導、危険木の判定方法の講習会では講師を務めるなど、信頼が厚い。植栽基盤土壌や病害虫の知識・技術をもって景観維持に尽力し、施主からの評価が高い。また、京都造園建設業協会においては、情報・資格委員長として各種研修会の企画運営に尽力している。
2024	坂口 雄一	日本料理	京都市山科区	京料理 松山閣 松山	調理師免許 ふぐ処理師免許 専門調理師・調理技能士 公益社団法人日本調理師会会長表彰 他	日本料理人として32年にわたり培った調理技能を基に、素材の持ち味を忠実に生かす日本料理の提供を心掛けている。近年では自社工房で作られた、生湯葉を京懐石料理に上手く溶け込ませて提供している。また、日本料理の専門図書への献立、料理写真の掲載等を通じて日本料理の振興に寄与するとともに、地域・料理業界に幅広く貢献している。また、現在の「松山閣 松山」では料理長を務め、勤務する料理人への指導・育成に努めている。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2024	佐々木 健	内装仕上げ	京都市左京区	佐々木内装	一級表装技能士 第28回技能グランプリ（壁装職種）金賞	一般住宅からホテル、商業施設まで数多くの内装仕上げに従事し、古来から現在までの様々な工法を駆使し高度な要求にも応えられる職人である。施主に要求されていることを常に考えたうえで、材料や下地の種類を見極め、如何にバランス良く美しく見せるかを念頭に置き施工を行っている。また、京都表具協同組合及び技能士会の各種事業にも積極的に参画し、平成28年度から現在に至るまで、技能検定員を務めるなど業界の発展のために尽力している。
2024	佐野 晋	菓子製造	京都市東山区	(株)佐野軒製菓	食品衛生指導員 食品衛生責任者 全国菓子大博覧会 食料産業局長賞	京の半生菓子製造において、加熱、加水、加糖は製品の品質を安定させるためにも大切な工程であり、長年の知識・経験とともに、水分計や糖度計、温度計などを使用して最適な条件を判断し、レシビ通りの菓子を多量に生産する技術を有する。特に従来の製法では成形の難しい求肥を、「半球体成形」を考案して、金型から量産用の型を自社製造し、平成12年に量産体制を確立し、菓子の流通量を拡大させることで菓子文化の発展に大きく寄与した。
2024	柴垣 勝巳	漬物製造	京都市下京区	(株)柴常	食品衛生指導員 厚生労働大臣 食品衛生功労者表彰 他	100年を越える漬物企業の代表者。漬物技術を小学生の頃から叩き込まれ、野菜・漬物の知識、漬物製造技術については組合内でも群を抜いている。主な製品は、柴漬け、刻みずぐきなどの古漬である。原料調達は、現地に向向いて自身が納得したものを探す。安心安全な製品づくりと省人化の為、1992年から工場設備の機械化に着手し、年間約100トンの漬物を工場要員3名で製造することを可能にした。
2024	竹内 弘	日本料理	宇治市	(株)京大和	調理師免許 専門調理師・調理技能士 全技連マイスター 厚生労働大臣表彰（調理師関係功労）他多数	現在、京都市高台寺山荘京大和の料理顧問として、日本料理の若手料理人の育成に力を注いでおり、日本料理界において優秀な技術と知識を持ち、指導者として素晴らしい人材である。現在までに様々な旅館・ホテル・料亭で学んできた技術を、職場の若手料理人だけでなく京都府日本調理技能士会の若手会員にも様々な技術の指導を行い、自らも伝統的な料理をはじめ婚礼料理・パーティー料理等での新しい料理方法も研究しながら日々の努力を忘れずに、献立作成・調理・若手の指導にあたっている。
2024	築山 剛	クリーニング	向日市	クリーニングつき山	クリーニング師	クリーニング業界において、昭和8年の創業の伝統的な技術の伝承と、最新のクリーニング理論を融合し、新鋭の洗浄方法を用いながら職人のアイロン仕上げによる、高度なクリーニングを提供し消費者から評価を得ている。また、洗浄性能だけではなく、衣類の風合いや着心地も高度な仕上がりとできるよう、様々な洗浄方法や薬剤・プレス方法などを日々研究し実践的に活用している。さらに、平成19年から16年間にわたり大阪クリーニング専門学院の講師として、多くの技術者の育成に務めた

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2024	寺田 弘和	日本料理	南丹市	(株)八光館	調理師免許	幼い頃から調理場に入出入りし、父親や料理人の仕事を見て包丁の扱い方を学んだ。昔ながらの技法を守り、地産地消の食材をより美味しく見た目にも鮮やかな日本料理を提供し、常にお客様が飽きない料理をつくり、四季折々の丹波地域の食材を使う和食の代表店として邁進する。四季の料理献立は自ら考え、食材の吟味、調理方法を指導しながら、料理人と経営者を両立している。また、従業員には外国人も雇用し、和食文化や技術指導に止まらず、料理人としての心得を習得できるよう積極的に指導し、多くの後進を育成している。
2024	永田 真司	中華料理	京都市東山区	(有)竹香	調理師免許 社団法人日本中国料理協会会長表彰（功績賞）	長年にわたる中国料理の調理人としての経験と、広東料理・四川料理の調理技術習得を土台に積み重ねた研鑽の成果として、特に火工（加熱技術）において非凡な卓越した技術を獲得。その技術をベースに「炒め合わせ」に代表とされる技法を駆使し、京都の老舗店舗にて、従来のイメージを変えずに商品クオリティの向上に成功。また、店舗業務の傍ら、日本中国料理協会京都支部主催の勉強会にて、後進の育成に技術習得・技能獲得・技法実践を念頭に日々尽力している。
2024	中山 真治	測量	宇治市	サンスイコンサル タント(株)	測量士	長年の経験により培った技術を活かし、献身的かつ責任ある行動をすることで高く評価されている。ダムの堤体観測では、地震時に迅速な臨時観測を実施し、安全管理に貢献した。また、区画整理事業における測量では、高精度測量により品質の高い図面を作成し、その後の設計業務に貢献した。砂防事業に係る測量では、積雪時には、作業困難を見越し、発注者らと協議を重ね、工期内に良好な成果を納めた。さらに、若手技能者に対して丁寧かつ適切な指導を行い、後進の育成に多大な貢献をしている。
2024	南向 由美子	菓子製造	長岡京市	(株)喜久春	製菓衛生師 一級菓子製造技能士 職業訓練指導員（パン・菓子科） 第26回全国菓子大博覧会 文部科学大臣表彰 他	長年にわたり和菓子職人として従事し、伝統的な技能の習得に加え、独自の商品開発にも力を注いでいる。特に「和菓子ケーキ」は、アレルゲンフリーの商品として高い評価を得ており、新たなジャンルで多くの消費者を魅了している。この商品を通じて、和菓子の魅力と高度な技能の発信にも大きく貢献している。また、季節行事やイベントに合わせた創作和菓子の開発にも取り組み、若い世代を含む幅広い層に和菓子の魅力を届けている。さらに、SNSを活用した情報発信にも力を入れ、日本文化としての和菓子の魅力を国内外に広めている。
2024	西村 義宜	かわらぶき	京都市山科区	西村瓦店	一級かわらぶき技能士 職業訓練指導員免許（屋根科） 国土交通大臣 優秀施工者顕彰	瓦葺きをはじめ、あらゆる屋根材に精通する。青年時代から所属団体の事業に積極的に取り組み、日本の文化である瓦葺きの技能・技術の継承と業界の発展に貢献してきた。お寺などの比較的大きな屋根の葺き替えを得意としており、特に、職人の技能が仕上がりの美しさに直結するとされる「反り」や「起り」の施工に優れている。また、長年にわたり京都瓦技術専門学院の講師を務め、熱心な指導が高く評価されるなど、後進の育成にも尽力している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2024	西山 基文	菓子製造	長岡京市	(株)喜久春	製菓衛生師 一級菓子製造技能士 職業訓練指導員（パン・菓子科）	和菓子職人として長年従事し、自家製館に拘り和菓子を製作している。当該事業所の要となる「製館作業」では、品質管理を徹底し、SDGsを意識した製館作業を行っている。また、各所やイベントで和菓子教室を開催し、和菓子の魅力を国内外に発信するほか、地元の高校生とともに新しい和菓子の開発に取り組んでいる。また、京都の和菓子店の後継者たちが修業の場として選ぶ(株)喜久春において、若手の職人達に和菓子の歴史や伝統を伝え、新時代の和菓子製作・商品開発の指導を行っている。
2024	渡辺 泰宏	建築塗装	京都市伏見区	(株)渡辺塗装	一級塗装技能士 一級防水施工技能士	建築塗装作業において、寺社建築に使われる朱丹の塗装を、古来より使われていた調合の難しい鉛丹や膠を使用することなく、非溶剤型の水性で耐久性の高い通気のできる塗料を、塗装メーカーとの共同研究により商品開発を進めた。また、社寺仏閣などの塗装に関する知識も父親から受け継ぎ、膠や朱丹等の古来の塗装方法と現代の主流の樹脂塗料の組み合わせ等も含め、最善の塗装工法を模索し塗装工事を進めている。さらに、平成15年から令和6年の長きにわたり、技能検定委員として活動している。
2023	相川 元庸	酒・ビール・みりん製造	宇治市	月桂冠(株)	一級酒造技能士	氏は、清酒製造に有用な新規清酒酵母を開発した。また、発酵管理指標の一つであるビルビン酸を簡便に測定可能とする、簡易ビルビン酸測定試薬の開発を行い、市販化につなげ醸造工程での清酒の品質向上に貢献した。加えて、六流派からなる季節蔵杜氏の伝統技能を受け継ぎ、内蔵にて高品位の清酒製造を実施し、各鑑評会で優秀な成績を収めた。それら伝統技能を基礎とし古い伝統を持つ酒蔵をさらに活性化し、清酒醸造、酒造体験、講習等を実施し、社内外・国内外に、清酒造りの魅力を発信している。
2023	市場 和男	金銀糸	非公表			現在の金銀糸における着色とは、おもにポリエステルフィルムに銀やアルミニウムを蒸着させ、色彩豊かに着色することである。日光や薬品に対する堅ろう性、そして仕上がりの風合いを決める重要な工程で、指定された色に応じた染料の調合・色合わせ、均一に着色する技術、そして、乾燥時の温度や熱のかけ方による色の変化の繊細な調整など、長年の経験を必要とするもので、着色技術としては最高の職人技を有する一人である。
2023	井上 和祥	内装仕上げ	京都市山科区	interior r gen.	一級内装仕上げ施工技能士 有機溶剤作業主任者 職業訓練指導員（床仕上げ科）	内装仕上げにおいて、床材にはカーペット、タイルカーペット、塩化ビニール系のタイル・シート、天然素材のゴム床材、リノリウム、コルク、竹、籐など様々な素材がある。それらの特性を活かし、またそれぞれの素材に適した施工法を長年の経験や知識から判断・工夫し、顧客に喜んでもらえる床を仕上げるよう心掛けている。また、京都室内装飾協同組合の技能検定委員を12年務めるなど、後進の技能向上の指導に尽力している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2023	井上 盛博	日本料理	他府県	(有)花かがみ	調理技能士 ふぐ調理師免許	日本料理人としての知識・技術は勿論、日本の四季・歳時の研究にも余念がなくそれらを料理に取り入れる事を得意としている。桜・菖蒲・紫陽花・紅葉・端午の節句ごとの敷葉などで料理に花を添え、節句ごとの食い合わせなどを研究、勉強し献立の中に取り入れることを大事にしている。また、包丁道正派四条流師範京滋地区会頭として、京都滋賀の若手料理人を集め、式包丁の作法や型、意義・必要性を指導している。
2023	遠藤 正博	日本料理	京都市伏見区	京都ガーデンパ レス	調理師免許 京都府ふぐ処理師免許 専門調理師・調理技能士 職業訓練指導員（日本料理科）	28年にわたり調理の現場で身につけた技能に基づき、基本に忠実な日本料理（京料理）を勤務先で提供している。近年では和洋折衷の料理を提供し、日本料理と異分野とのコラボレーションを見事に表現している。また、日本料理の専門図書への献立、料理写真の掲載等を通じて日本料理の振興に寄与するとともに、食育講習会や料理セミナーなどの講師を務めながら地域、料理業界に幅広く貢献する功績は、優秀技能者に値する人物である。
2023	大溝 隆智	西洋料理	京都市北区	(株)ポルドー	調理師免許	西洋料理の調理人として、ソースを作る技術に長けており、同じ食材でもその日の気温や湿度、環境によって、焼き加減や煮出し時間・煮詰め具合を調整する必要があり、長年の経験と知識から、いつでも同じ味を提供することができ、国内外の顧客から評価を得ている。また、京野菜・フランスの食材を活かした「フランス料理ポルドー」でしか味わうことの出来ない最高峰のフランス料理を提供している。
2023	川勝 淑之	広告美術	京都市右京区	(有)未来工房	一級広告美術仕上げ技能士	各地域により細かく異なる屋外広告物条例の中においても、京都の地域性を的確に捉えた非常に優れたデザイン力を発揮し、施主のみならず、常に府民目線での安心安全に向けた非常に丁寧な施工をしている。公共サイン美術展における2度の国土交通大臣賞をはじめとする数々の受賞歴、ならびに各団体に貢献された受賞歴が表すとおり、氏の誠実で責任感ある取り組み姿勢は京都府広告美術協同組合員の模範となる方である。
2023	河原 多加男	造園	京都市西京区	(株)河原勝庭園	一級造園施工管理技士 一級造園技能士 二級土木施工管理技士 職業訓練指導員（造園科）	桂離宮など宮内庁が管轄する庭園の手入れ、維持管理に長年携わっており、京都の伝統的な技術を持っている。一方、庭園施設の長寿命化など薬剤や新たな材料の使用などを積極的に提案し、人手や昔ながらの材料不足問題に取り組みつつ伝統的な景観を守ろうと努めている。また茶庭などの決まり事、些事にまで気を配るデザインや手入れには定評があり、笹離宮では、伝統建築の匠として知られる安井清氏から指名を受け、作庭に携わった。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2023	北倉 功彦	寿司・ふぐ調理	京都市伏見区	京料理・寿司 松廣	すし料理専門調理師・調理技能士	無形文化財である和食の中でも国際食“すし”を後世に伝え残していくために様々な工夫を重ね、技術の研鑽に励んでいる。20年以上の間、京都府寿司生活衛生同業組合が12月13日、14日に実施する恒例の京料理展示大会では、創作寿司の作品を出品し、また後継者・組合子弟の技術指導のみならず、寿司教室において一般の方々にも教え京寿司の普及に努めている。
2023	嵯峨根 仁史	電気工事	舞鶴市	弥栄電設工業(株)	第一種電気工事士 一級電気工事施工管理技士	これまでの電気設備、防災設備、有線放送設備の施工及び情報通信システムの技術を駆使して「地域無線放送」と言う「コミュニティ無線放送システム」を確立した。自然災害が多発する昨年、確実に迅速な情報伝達ができるにはどうしたらよいかとの要望を顧客から聞き、システム設計を行い施工している。京都府北部の中で防災放送設備を手掛ける事業者も少なく、自治会や、自治体など、設備の修繕から更新まで幅広く施工を手掛けている。
2023	菅野 正登志	かわらぶき	京都市伏見区	(株)菅野瓦商店	一級かわらぶき技能士	一般住宅を中心に瓦工事を手掛け、特に技術力の高さが求められる改修や葺き替えを得意としている。瓦屋根が減少傾向にある中、柔軟な発想力で瓦の新たな利用法を提案するなど、業界の発展に尽力している。また、京都府瓦工事協同組合の理事として、日本の文化である瓦の伝承と瓦葺き技術の継承のため積極的にPR活動を行うなど、業界の振興に大きく貢献している。
2023	田中 啓史	家具製造	亀岡市	宮崎木材工業 (株) 京都工場	危険物取扱者乙種4類免許	木製品の塗装作業において、国内・海外の様々な樹種で製作された製品全てを、顧客の要望の色・艶に仕上げるのが困難な塗装仕上げに対して、長年の経験と知識により最適な条件を判断し、限りなく決定した仕上りにすることができる。また、木材塗装に限らず、塗料や工程が全く違う金属塗装もすることができ、他社では難しい塗装も対応している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2023	橋本 衛	測量	福知山市	(株)キクチコン サルタント	測量士 補償業務管理士	公共事業に係る用地取得に伴う用地測量において、土地所有者とのコミュニケーションを円滑に図り、工程管理や成果品の品質をはじめ、取り組み姿勢等に対して発注者より高い評価を得た。河川災害復旧業務においては、迅速性が求められるなか、作業員の統括、作業工程の管理を行い、地域の安全・安心に大きく貢献した。また、浸水対策の検討に伴う測量においては、GNSS測量機により市街地全域の道路高さを迅速に計測するなど、溢水時における被害状況把握のための測量業務に尽力した。
2023	早坂 毅	建築大工	京都市北区	山本興業(株)	木材加工用機械 作業主任者 一級建築大工技能士	厳しい大工の修行の後、高度な日本の伝統建築の技術を身に付け、多くの茶室建築や数寄屋建築に長年携わり、国内はもとより、海外での実績を有するなど、その技術力は業界において高く評価されている。とりわけ、自然素材を巧みに組み合わせる能力に秀でている。また、その技術を活かして社寺建築や京町家の増改築等にも取り組んでいるが、中でも京都迎賓館天井工事に見られる、長大な中空天井は、木造技術の限界にチャレンジし、達成したものである。
2023	前田 浩孝	プラスチック	京都市山科区	(株)アクトリー	一級プラスチック成形技能士	プラスチック射出成形作業(熱可塑性成形作業)において、プラスチック材料を加熱して溶かし、金型に送り込んだ後、冷やして中身を取り出すことで目的の製品に加工する事が出来る。金型内で冷えて硬化する過程においては、長年の成形作業を行ってきた経験と、知識、実績により、その時使用する材料に適した成形条件を考慮し、樹脂製品では困難な1/100mm単位での寸法に適した製品の量産化に貢献している。
2023	三田 直嗣	豆腐・湯葉製造	京都市北区	(株)三田久		大正9年の創業以来、良い材料と水、そして、先代の熟練の職人技を受け継ぎ、美味しい湯葉を届けている。また、平成22年には、京都府信頼食品登録制度に商品登録し、徹底した品質管理を行い、味と共に安心・安全も届けている。今年古希を迎えた氏は、現在も一日中、工場の先頭に立ち伝統の味を守るための湯葉づくりに励んでいる。
2023	宮本 静夫	中華料理	京都市中京区	(株)京、静華	調理師免許 調理技能士	長年にわたる中国料理店でのシェフ経験と、中国での技術研鑽の成果をもとに、日本における中国料理の技術向上と発展に寄与。古典文献の実践的考察により、技術や理論だけではなく、歴史的・文化的観点からも中国料理を研究している。その中で、多くの料理人に知識と技能を共有。また、中国料理店「京、静華」を経営し、研究や技術の研鑽の成果をベースに、京都という土地ならではの味の体験ができるコース料理を提供している。

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2023	村井 季亮	漬物製造	京都市東山区	(有)東山八百伊		昭和9年から90年続く千枚漬を中心とした漬物店の三代目当主。二代目に職人としての技だけでなく心構えも厳しく指導を受ける。以来41年間千枚漬に向き合い、現在では京都府漬物協同組合内でも有数の千枚漬職人の一人となっている。初代、二代目と「町の漬物屋」として東山地区内の地元の方々に愛され、三代目となった現在に至っても個人の方はもとより、飲食店への卸の引き合いも多く地域密着型の漬物店である。現在は千枚漬だけではなく、時代の流れに対応した季節商品を独創的な発想で開発している。
2023	森 賢夫	防水施工	京都市中京区	K.Iテックサービス	一級防水施工技能士 一級ガラス施工技能士	昭和53年アルバイトとして入社した会社でガラスシールを覚える。2年後別会社に入社してサッシ廻り躯体シールや防水工事を覚える。同社にて工事管理を任せられ、サッシ、ガラス、シール、防水工事の施工に従事する。平成11年に独立し、K.Iテックサービスを設立。防水工事、外壁補修工事、雨漏りに伴う内外リフォーム工事等を施工、平成29年防水協会会長に就任、新規入会者を募り組合の発展に努めている。
2023	柳澤 伸夫	寿司・ふぐ調理	京都市中京区	柳家本店	すし料理専門調理師・調理技能士 ふぐ処理師	京都府ふぐ組合主催の京都府ふぐ処理師試験予備講習会において、長年にわたり、学科講習の講義及び模範実演として、内臓、実物鑑別の処理実演の講習を務め、また、京都府ふぐ処理師試験での試験部会技術員を担当している。京都府ふぐ組合主催の京都府ふぐ料理教室で、「処理済みふぐ」を使った、てっさ、てっちり、焼きふぐ等の調理を分かり易く実演講習で教えるなど、その普及に努めている。また、毎年12月の事始めに開催される京料理展示大会において、ふぐ料理の展示・発表を行っている。
2023	山川 太嗣	印章彫刻	京都市北区	マツヤ印判	二級印章彫刻技能士	優れた印章彫刻技術を持ち、色々な文字書体に精通し特に篆書体においては京印章によく使われる書体(印章)を得意として、また紙幣裏面の印に使用している書体(小篆)においては巧みに線を動かしてバランスの良い印を製作している。また、細かい文字の特殊なものを彫刻するのが得意である。印章彫刻において文字バランスは大変重要な部分で評価の高い作品を仕上げている。線の表現は強さ、やわらかさ、細かさ、調和を作品に練りこみにより、いろいろなことを表現出来る。
2023	山田 敏夫	菓子製造	京都市中京区	(株)祇園小石		創業者の技を受け継ぎ、手造り飴として手間を惜しまず、細工飴や型飴ドロップ等の他の飴と、生地飴の違いを出せるように、上品な甘さの追及、安心安全な商品造りにこだわり、合成着色料は一切使用しない等、常に品質の追及を行っている。創業時から、赤銅鍋を用いて直火釜炊き仕上げしていた手法をもとに生み出されている飴は、日々研鑽されており、透明度が高く他に類を見ない商品に仕上がっている。「京あめに祇園小石あり」と例えられる事もあり、京飴のブランド力向上に尽力した。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2023	吉崎 典之	建築大工	綾部市	(株)匠工務店	二級建築士 木造建築士 一級建築大工技能士 職業訓練指導員（建築科） 登録建築大工基幹技能者 棟梁専攻建築士	日本の伝統的な木造建築技術を守るため、一般住宅では手刻みの技術や規矩術にて墨付けや刻み工事を行っており、高い技術力を誇っている。また、宮大工としても日本伝統建築技術保存会棟梁認定者の資格を有し、国宝重要文化財である宮島厳島神社大鳥居保存工事に従事した経験と知識により、京都府北部においては技術的優位性を強みとして神社仏閣など伝統建築物の建築・修繕の受注が増えている。さらには、宮大工の高い技術力を次世代へ繋げていく人材育成にも努めている。
2022	青木 久明	菓子製造	京都市右京区	亀屋重久	一級菓子製造技能士 製菓衛生師免許 食品衛生指導員免許 職業訓練指導員（パン・菓子科）等	享和2年(1802年)創業以来、手造り少量生産を基本とし、仁和寺、妙心寺内塔頭、神護寺などの御用を務める「亀屋重久」の代表。伝統的な原材料と新しい素材を使いつつ配合を調整し、少しずつ現代に合う和菓子作りの工夫を重ねている。また、京菓子協同組合研究開発部に長年所属し、研究と改良を続けているほか、自社や組合の取組みとしてお菓子教室の講師を務め、京菓子の魅力発信や普及にも努めている。
2022	稲葉 洋一	日本料理	宮津市	料亭ふみや	食品衛生優良施設受賞 Tango good goods認定	19歳から日本料理の修業を始め、29歳で「料亭ふみや」を創業して以降、地元の料飲組合の中心人物として活動を続け、現在は会長を務めている。また、さまざまな商品開発に尽力し、特に「焼き鯖すし」と「丹後とり貝」は宮津市を代表する特産品となっており、これらの商品を他府県百貨店の物産展等に出店することで宮津市を全国的にPRすることに大きく貢献している。
2022	今西 好治	日本料理	京都市北区	(学)大和学園 京都調理師専門学校	調理師 京都府ふぐ処理師免許 日本料理専門調理師	京都の老舗料理店「ちもと」、「辻留」、「美山荘」での研修を積み重ね、技術力の向上のみならず、お客様へのホスピタリティ精神の醸成に努めた。現在は京都調理師専門学校 准教授として、調理技術の基本から応用まで理解しやすい授業を展開し、学生から高い評価を得ている。また、文部科学省の委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」では、バーチャルリアティ―を活用した調理分野における新たな職業教育プログラムの開発に携わるなど、業界の発展に貢献している。
2022	大野 剛	中華料理	城陽市	中国料理マダム 紅蘭	調理師 中国料理専門調理師	長年にわたり中華料理の調理人として中国料理の文化・伝統を継承し、四川料理の調理技能をベースに技能の研鑽に努め、カービング技能など、卓越した包丁技能を有する。特に肉類の包丁さばきを得意とし、筋の入り方や血管の位置を熟知しており、最短の時間で美しく捌き仕上げるができる。また、料理長として他の調理人の指導育成を行うほか、日本中国料理協会の勉強会で講師を務めるなど後進の指導にも熱心である。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2022	須田 大	日本料理	京都市中京区	(有) 花かがみ	日本料理専門調理師 奈良県ふぐ処理師免許 専門調理食育推進員 日本食育指導員講師	新しい食材を日本料理として提供できるように試行錯誤を繰り返しながら知見を広げると共に、食材よっての「走り、盛り、名残り」に適した料理法を考案し、日本料理の発展に努めている。茶事にも精通し、茶懐石ならではのしきたりや作法を理解し、お客様の要望に応える「おもてなし」と料理作りに努めている。また、一般社団法人京都府日本調理技能士会副会長として、技能グランプリ、技能五輪に出場する選手に指導を行い、入賞者を輩出するなど、後進の育成にも熱心である。
2022	高見 浩	日本料理	非公表	(有) わた亀	調理師	1864年創業「わた亀」の5代目。基本的な調理技術を守りながら、未だ合わせた事の無い食材を使い、新しい京料理を提供できるよう「出会い物」の食材を探求し、京料理の発展に貢献している。また、京料理展示大会や京の食文化ミュージアムあじわい館で料理教室の講師を務めるほか、航空会社エグゼクティブクラスの機内食レシビヤ、中国の日本料理店の料理監修をするなど、国内外に京料理の発信を続けている。
2022	田島 善史	酒・ビール・みりん製造	他府県	(株) 北川本家	全国新酒鑑評会金賞受賞 Kura Master純米酒部門プラチナ賞受賞 等	日本酒の原料であるお米は育ってきた地域の環境、気象条件により同じ品種のお米でも毎年特性が異なるが、氏は毎年安定した酒質になるように、お米の特性を見極め、酒造工程を変えている。また、味を決める麹造りの技術、酒質を守るためのきき酒能力等にも優れ、全国新酒鑑評会で12回金賞に輝いた。一人の杜氏が12回も獲得するのは希であり、氏の豊富な経験と深い知識に基づく上質な酒造りが評価されている。
2022	田中 裕也	かわらぶき	京都市山科区	瓦久 田中瓦店	一級かわらぶき技能士 二級施工管理技士 瓦屋根工事技士 瓦屋根診断技士 職業訓練指導員（屋根科）	大学在学中から家業の手伝いを始め現在に至る。早くから現場を任されてきたこともあり、仕上がりの美しさはもちろんのこと、日本瓦を使った施工方法に強いこだわりを持っている。令和3年に施工した下鴨共庭住宅新築工事では、特殊な形状の屋根を独自の手法で見事に完成させ、「京都デザイン賞」及び「GOOD DESIGN AWARD2021」を受賞した。また、現在も職長として現場に立ち、日々、若手職人の指導育成にあたっている。
2022	田中 満徳	造園	久御山町	石豊造園土木 (株)	一級造園施工管理技士 一級造園技能士 一級土木施工管理技士	

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2022	玉垣 雄一郎	西洋料理	京都市伏見区	ホテルオークラ 京都	調理師 西洋料理専門調理師	西洋料理調理人として、約28年勤務し経験を積み、現在ホテルオークラ京都スカイレストラン「ピトレスク」料理長として従事し、フランス料理の伝統的な調理技法を継承しながらも、地元産ジビエを取り入れた新しいフランス料理等にチャレンジし続けている。また、自身の経験を活かし、事業所の垣根を越えて若手料理人の育成に努めているほか、京都市内中学校での食育授業や調理師専門学校で講師を行うなど西洋料理の普及や魅力発信に取り組んでいる。
2022	土田 良之助	漬物製造	京都市東山区	赤尾屋（有）	—	京漬物「赤尾屋」の代表。京都伝統野菜を使い、季節野菜に応じた最適な塩度数や漬け込み日数、味付けなどの各製造工程を作り上げ、四季折々の季節商品、白味噌や京都伝統野菜を使ったオリジナル商品を数多く作り上げてきた。また、大量生産ではなく少量多種での漬け込みを実現して社業拡大に寄与したほか、京都伝統野菜を積極的に使い、市場で購入できない野菜は契約栽培をするなど、地元農業振興にも貢献した。
2022	中西 勝彦	測量	京都市伏見区	(株)花村コンサルティング	測量士	長年にわたり測量設計に携わり、近年では登尾川他災害復旧業務、宇治木屋線地方道路業務、由良川中流域測量業務等を行った。登尾川他災害復旧においては、被災当初より河川管理者や関係機関との協議や調整を迅速に行い、査定申請に係る基礎資料を期限内に作成し、早期復旧に寄与した。また、宇治木屋線地方道路では、山間部を通過するバイパス化に伴う用地測量等を行い、山岳部特有の地形特性を考慮した測量の提案を行うとともに、高精度の成果を納めて高い評価を得た。
2022	野村 文孝	和服仕立	京都市山科区	野村和裁研究所	一級和裁技能士 ものづくりマイスター 和裁教員免許 職業訓練指導員（和裁科）	和服制作作業全般に精通し、顧客の体型、着用目的、好みに沿った寸法設定で、最適な方法で着心地の良い仕立てのできる知識と技術を持つ。短尺の反物の仕立てや長尺の八掛の着物の仕立てなどの、標準外の依頼にも様々な工夫をこらした仕立てられるほか、十徳羽織と言われる茶道家が着用される特殊な羽織も仕立てる技術を持つ。多種類にわたる和服制作は、様々な素材により、その組み合わせの数だけ縫製のコツが存在するが、豊富な経験から適切な判断で顧客の希望に沿った仕立てができる。
2022	橋本 昭司	豆腐・湯葉製造	京都市南区	(株)ゆば庄	京都湯葉製造販売事業協同組合理事長	明治18年（1885年）創業の「ゆば庄」の5代目。時代に合った技術革新をしながら、伝統的な湯葉を作り続けている。ゆば庄の湯葉は、膜の端に串を通し1枚で薄く引き上げて乾燥させる「1枚引き上げ」がこだわりの技である。また、京都湯葉製造販売事業協同組合理事長を務め、平成27年に地域団体商標「京ゆば」を取得。令和2年にHACCPの考え方を取り入れた湯葉製造業における衛生管理計画作成の手引書を作成するなど、湯葉業界の振興と地位の向上に尽力した。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2022	森本 哲郎	ビルメンテナンス	京都市右京区	(株) 大興設備 開発	一級ビル設備管理技能士 一級電気工事施工管理技術士 職業訓練指導員 (建築物設備管理科) 防災管理点検資格者 防火設備検査員資格者 等	昭和49年に創業し、当時では珍しい24時間の設備メンテナンス業務を開始した。所持免許・資格は50種類以上にのぼり、豊富な知識に基づき、従前の建物管理及び各種設備修繕業務に加え、非常用発電機設置工事、発電機・電流可変型負荷試験装置の開発や設計施工、建築物飲料水貯水槽清掃業務なども総合的にを行っている。また、社員教育等による人材育成にも力を注ぎ、近年は京都ビルメンテナンス協同組合の理事長として、組合員社員の教育にも尽力している。
2022	山田 高幸	電気工事	京都市伏見区	(株) マハタギ 電気商会	第一種電気工事士 二級電気工事施工管理技術士 二級土木施工管理技術士	電気工事の技術者として、知識・技術の習得に日々取組み、電気工事の設計・施工や営業のノウハウを学んできた。また、電気工事だけでなく空調工事や家電製品販売などに携わり、現在、この道40年で培った豊富な経験と卓越した技術は、業界でも高く評価されている。氏はこの技術と知識を従業員は勿論の事、協力会社や同業社にも伝え、後進の育成や業界の発展にも貢献している。
2022	山元 教雄	タイル張り	京都市山科区	山元タイル	一級タイル張り技能士 職業訓練指導員 (左官・タイル科)	32年に及ぶ施工歴を有し、外壁のモザイクタイル張りから注文住宅の浴室や玄関のタイル張り等の施工に対応できる高い技能を持った職人である。近年できる者が少なくなった積み上げ張り工法を習得し、凹凸のないタイル面をミリ単位の目地で仕上げる事ができる。また、自ら職業訓練指導員の免許を取得し、所属組合のタイル職人を指導するなど、業界の次世代育成にも積極的に取り組んでいる。
2022	横井 慎一	プラスチック	他府県	(株) 横井製作 所	一級プラスチック成形技能士	高度なプラスチック射出成形技術だけではなく、プラスチック材料や金型に対しても深い知識を持ち合わせており、高い品質要求のある重要機能部品に対し、それぞれの技術を最適に組み合わせた高精度・高付加価値製品を提供し続けている。また、氏が社長を務める会社は、厚生労働省から「働きやすく生産性の高い企業・職場表彰」の中小企業部門で最優秀賞を受賞。経済産業省から「地域未来牽引企業」に認定される等、自社の経営においても高い評価を得ている。
2021	磯野 孝次	建築板金	京都市伏見区	(有) 磯野板金 工作所	一級板金技能士	建築板金工事において、長年の経験により様々な工法に精通し、熟練の技術を持ち合わせた建築板金技能士の一人である。大学や美術館等の大型建築物や、神社仏閣等の文化財など、様々な公共建築に貢献している。また、組合事業である講習会やものづくりイベントに参加し、技能の継承や建築板金技能者の育成に努めるなど、業界の振興にも寄与している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2021	奥西 正和	金銀糸	城陽市	奥西スリッター	城陽市長表彰（技能功労）	昭和43年から53年間の長きにわたって、金銀糸フィルムの大切り加工に携わってきた。金銀糸業界の中の大切り加工とは、ロール状に巻かれている金銀糸フィルム（原料箔）を、マイクロスリッターの前段階として、依頼された幅に裁断する工程を指し、原料箔を長期にわたって安定的に加工し、出荷できる氏の技術は、金銀糸加工業界の要である。氏は、その熟練した技術と豊富な経験で金銀糸業界の発展に多大なる貢献をしてきた。
2021	加藤 嘉基	造園	京都市左京区	植彌加藤造園 (株)	一級造園技能士 一級造園施工管理技士 一級土木施工管理技士	京都街路樹剪定士会に創設当初から関わり、現在は会長として京都市の街路樹の育成・景色の創造に尽力している。また、市が進める「はんなり剪定」（風圧軽減型剪定）の推進に寄与し、研修会の講師を務めるなど、剪定技術者の育成に取組んでいる。また、史跡・名勝として指定又は登録された文化財庭園の修復工事にも数多く関わり、受け継がれてきた技から最先端の現代技術の施工技法まで、幅広く柔軟に対応するなど、多方面に優れた技能を發揮している。
2021	久保見 康治	西洋料理	向日市	京都ブライトン ホテル	調理師免許 食品衛生責任者	西洋料理調理人として約40年勤務し経験を積み、現在京都ブライトンホテル総料理長として、バンケットのみならず館内レストラン5店舗を統括している。バンケットおよびレストランでは、国内外の賓客や地元顧客・宿泊ゲストに、最高の状態で料理を味わっていただきたいという思いから、出来立てかつ安全安心に配慮した料理を提供している。また、自身の指導する若手料理人に、料理コンクールへの出場を推奨し、トレーニング環境の整備に努めており、その結果多くのコンクール受賞者を輩出している。
2021	河野 秀樹	測量	宇治市	(株)日照技術 コンサルタント	測量士 地籍主任調査員	緊急を要する災害業務において、発注者が迅速に測量・設計業務を発注できるよう被災状況調査に協力し、8箇所の測量・設計を災害査定期限内（被災後2か月以内）に完了したことで、高い評価を得た。また、土砂災害対策企画業務の砂防堰堤設置計画に関して、過去の経験を活かし、発注者に計画に必要な測量範囲を提案し、後続作業で予備設計を行う際に測量範囲に不足の無いよう発注者へ立案するなど、発注者の意向に沿った提案力や業務執行力、技術力等で高い評価を得ている。
2021	後藤 宏之	菓子製造	京都市北区	嘯月	製菓衛生師	一番おいしい状態でお菓子をお客様に召し上がっていただきたいという思いから、「店舗には商品を置かない」という独自のこだわりを貫き、季節感のあふれた、品格のある京菓子を作り、京都の名だたる老舗料亭や表千家等の茶会に菓子を提供するなど、京都を代表する茶席菓子専門店の店主である。また、京菓子協同組合においては、他店の若手後継者と共に百貨店等で菓子の展示会を開催し、来場者へ菓子の製造工程や作品を披露するなど、“京菓子”の伝統美をアピールする活動を行ってきた。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2021	田中 秀幸	日本料理	京都市西京区	(有) 錦	調理師	海外や日本の名店において修行した料理の技術や調理方法の経験により、包丁の切れや煮炊き物、焼き物の加減を見極める技術に優れている。味付けや細工の制作技術は「目で見て味わう」という楽しい料理となっている。常にお客様の立場に立ち、どのようにすれば満足いただけるかを考え、対応する技術と経験を併せ持つ優れた職人である。また、全国から若い料理人を預かり、自身の料理に関する知識や技術、作法、設えに至るまでを後進に伝え、料理業界の発展に寄与している。
2021	田中 富美夫	かわらぶき	舞鶴市	(株) 田中瓦工業所	一級かわらぶき技能士 職業訓練指導員 瓦屋根工事技士	昭和56年に家業であった田中瓦工業所に入社。同時に京都瓦技術高等職業訓練校に入校し、瓦葺きを基礎から学ぶ。一文字瓦の施工を得意としており、瓦の持つ美しさを最大限に引き出せる技術者の一人である。現在も現場の中核を担う傍ら、業界における後継者育成にも尽力しており、その技術力の高さから、技能検定受検者講習会の講師として長年指導を行ってきた。現在は技能検定委員として活躍している。
2021	出口 春樹	内装仕上げ	亀岡市	内装施工春木屋		
2021	鳥居 肇	パン製造	京都市中京区	(株) 志津屋	菓子食パンの製造管理及び生産管理 他	パンづくりは「おいしい」を目指すのが基本だが、これからのパンは『健康・安全・安心』も両立するものでなければならないという思いから、氏は工場長として「おいしい」と「健康・安心・安全」が両立する“こだわり”のパンを日々製造し、お客様の健康な食生活を応援している。また、中学生と高校生のインターンシップを受け入れ、次代を担う若者に働くことの楽しさや意義を伝える活動にも参画している。
2021	西 栄三	理容	京都市左京区	ヘアーフアッション ベンギン白川店	理容師 管理理容師	マテリアルカットのスペシャリストであり、京都府理容競技大会で6回優勝し、世界大会でも準優勝している。また、その技術を全国理容連合会中央講師として全国で講習を行い、テキストによる解説を以て普及してきた。開業以来、自店において30人を超える優れた技術者を育成したほか、全国理容連合会中央講師として平成7年から22年までの16年間に全国各地での講習に従事し、高度な技術を理容組合員に伝授してきた。

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2021	西山 英則	左官	長岡京市	(有) 西山左官工業	一級左官技能士 職業訓練指導員	建築様式の変化に対応し、伝統工法を現代の建築仕様に取り入れて調和することで、高い評価を受けている。伝統の土壁が減り、大正時代以降盛んに施行されていたモルタル仕上げも減る中、工務店や施主からの難しい要望に応えることができる探求心と技術力をもった技能者である。また、職場や工事現場で後進の指導にあたり、技能者の育成、現場を納めることに長けている。長年にわたり、「ものづくりフェア」等で子供の壁塗り体験の指導員も務めており、未来の技能者へのアプローチにも熱心である。
2021	萩原 治信	型枠施工	京都市伏見区	(株) 萩原工務店	一級型枠施工技能士 登録型枠基幹技能士	型枠工事は全ての建設工事において『主職』であり、鉄筋工事と共に基本工事である。現場工程においても主要であり遅延は全体工程へと影響するが、氏はその確かな技術力で、元請や工事現場の監督者から厚い信頼を得ている。また、工事現場ごとに全ての条件が異なるため、与えられた工程を守り、より安全な作業を進めるためには他職種との作業手順・工程に係る円滑な調整が必要であり、氏はゼネコン担当者と共にリーダー役となって、労働災害をゼロにするなど、監督者から厚い信頼を得ている。
2021	林 博一	防水施工	宇治市	(有) 京都技術工事	一級防水技能士 職業訓練指導員	建築物の風雨にさらされる屋上及びベランダ、水を使う風呂場などで防水施工を行っている。建物の劣化を防ぐためにも、漏水しないように確実に防水施工することが必要となる中、コンクリートの伸縮などによる亀裂を考慮し、建物を総合的に判断した上で防水材料を選択し、施工方法を工夫している。一級防水施工技能士を複数作業で取得しており、幅広く高い技術を有している。
2021	人見 真一朗	石工	京都市右京区	人見石工	一級石材施工技能士 一級造園施工管理技士 一級土木施工管理技士	コンクリートブロックや自然石を積む技術を提供しており、河川工事（災害復旧工事）のブロック積みや民間工事の石積みを行っている。自然石での石積職人が減少するなかで、石を組み、積み上げるという昔ながらの石積みの工法を守りながらも人見石工オリジナルの「こぶ積み」を開発。京都御所、竜安寺、鞍馬寺などの寺社仏閣、文化財保存地区や観光地等、景観を意識した場所での石積み工事で高い評価を得ており、信頼が厚い。
2021	福瀧 薫	家具製造	京都市右京区	井口木工所	一級家具技能士 職業訓練指導員	井口木工所へ入所後一貫して製造工として勤務し、長年にわたり家具木製品の製作に励み今日に至る。特に木と木をさし合わせて組み上げる「指物」の技術を駆使して作り上げる木製品で高い評価を得ている。常に技能向上に努め、「第19回京都府工芸産業技術コンクール」（工芸の部）では、氏の木工芸作品「杉小棚」が優勝に選ばれた。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2021	堀井 啓次	電気工事	城陽市	堀井電機	第一種電気工事士 一級電気工事施工管理技士	電気設備工事の設計施工に長年携わり、セキスイハイム近畿圏のハイツ、マンションの電気設備工事では、35年間で約1500棟の工事に携わる。さらに太陽光発電設備の設計、施工も行う等、非常に優秀な技能を持っている。第一種電気工事士と1級電気工事施工管理技士を保有する他、高所作業車運転技能講習、低圧電気取扱特別教育受講、研削といし試運転講習を修了するなど、電気工事に係る技能の研鑽に努めている上、関連する講習等も受講する向上心を持ち合わせた技能士である。
2021	松下 秀夫	日本料理	京都市左京区	HiMa京料理研究所	調理師免許 専門調理技能士 京都府ふぐ処理師免許	50年を超える調理師としての経歴の中で、ひたむきに日本料理と向き合い、研鑽を重ねて得た日本料理の技術、おもてなし心を、幅広い層へ伝えている。専門学校講師時には、理論も踏まえた調理技術をわかりやすく教授すると共に、深い知見に基づき、料理を盛り付ける器の選び方についても学生へ指導してきた。また、京都府老人福祉学会分科会での共同発表、京都府下の民宿施設での料理講習など、多角的に料理と向き合い、業界の発展に貢献してきた。
2021	南 嘉一	和服仕立	京都市南区	南和裁	一級和裁技能士 職業訓練指導員 全技連マイスター 他	和服製作作業において豊富な知識と技術を持ち、反物の状態から仕上げまで全ての制作作業をしている。現在ではあまり見られない、くけ台を使用せず足の親指と人差し指で布を挟み縫い上げる「男仕立て」という熟練の技法で仕立てをしている。留袖・喪服・訪問着等のグシ襷を得意とし、美しく精度の高い仕立技術を持っている。また自身の体型を生かした男物のキングサイズの着物製作についての研究を重ねている。
2021	村田 博子	美容	京都市山科区	サロン・ド・ム ラタ	一級着付け技能士 美容師 管理美容師	修行中に日本髪結髪の基礎を学び、昭和42年に独立・開業後も、京都美容文化クラブ会員として櫛まつりや葵祭り女人行列の結髪・化粧担当者として活躍してきた。また、京都日本髪結髪保存会からの要請を受け、保存会の講師として60名余りの会員の指導に当たっている。着付け技術については、京都府美容技術選手権大会（花嫁着付けの部）で2度優勝しており、厚生労働省認定の着付師社内検定上級にも合格。その後、組合技術委員に委嘱され各種着付け講習の講師となるなど、後進の指導にあたっている。
2021	矢野 敏弘	麺料理	京都市中京区	三條尾張屋	調理師 麺料理専門調理師	手打ち歴約20年のそば職人である。生産地、生産者との交流を持ち、カツオ節や昆布の産地に足を運び、だしの味を深めたほか、保管の方法や加熱温度管理技術を習得した。特にだし作りは妥協を許さず、つゆの甘辛用とかけの甘汁用とに分け、それぞれ材料を変えて別々にだしを取っている。フランス南部のVezenobres村の観光協会ですば打ち実演会を実施して、文化交流をしたほか、京都府麺類飲食業生活衛生同業組合で役員を務め、後進の育成にも尽力している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2021	山口 俊雄	クリーニング	京都市北区	やまぐちクリーニング	全国クリーニング生活衛生同業組合連合会会長表彰（役員功労）	集配、洗浄（シミ抜き含む）、プレス（アイロン仕上げ等）のクリーニング業務全般を行っているが、機械化による画一的な作業を避け、美しいシルエットを作る（品位・立体・シャープ）ことを信条としている。氏は、クリーニング業務の中でも「シミ抜き」の卓越した技能を持ち、多種多様な手法が存在している中、広範囲にわたる知識と長い経験に基づいた適切な処理で多くのお客様に喜ばれている。
2021	山本 久仁佳	豆腐・湯葉製造	京都市上京区	（有）とようけ屋	食品衛生優良施設会長賞受賞	62年間豆腐製造業に従事し、大豆のおいしさを引き出すことを大切に、材料の風味や製造技術を磨き上げる等、日々切磋琢磨している。たゆまぬ努力と研究から、次々と新しい商品を作り出し、地域や卸し先で長きにわたり好評を得ている。また、豆腐の全国発送や、豆腐料理店の開業等、業界における新しい取り組みの先駆者であり、豆腐文化の発展、豆腐業界の活性化に大きく寄与している。業界を代表する豆腐職人であり、優秀な技能を持つ逸材である。
2021	山本 雄二	漬物製造	京都市中京区	（株）とり市	調理師	京漬物の製造に従事している。長年にわたり継承された漬け込み方法を習得し、京つけものの味を守り向上させてきた。特に千枚漬は、「とり市」で厳選した丹波産の聖護院かぶらを一枚一枚薄くスライスしたものに、北海道産の特上昆布をぜいたくに使って漬けている。昆布のうまみと歯切れのよさ、まったりとしたまろやかな風味は「とり市」独特の味として受け継がれている。
2021	米田 安志	建築大工	京都市上京区	米田工務店	木造建築士 木造建築物組立等作業主任者 京都市京町家派遣耐震診断士	七代にわたる町家大工の家に生まれ、高度な木造建築技能と、繊細かつ品格のある木造造作のセンスを発揮しながら、数多くの京町家を改修してきた。伝統建築工法に係る氏の卓越した技術力は業界でも高く評価されているほか、伝統建築のみならず数寄屋建築にも精通している。昨今は京町家の保全・再生に長年培ってきた高度な技術を生かし、京都の景観形成に寄与する木造建築を追求しており、伝統的な京町家の外観を残しつつ、内部の間取りを現代の生活スタイルに調和させ、住みやすくする改修工事等に先駆的に取り組んできた。
2021	蓮葉 幹夫	シール印刷	長岡京市	（株）京都シールレーベル	有機溶剤作業主任者	平圧ラベル印刷機をはじめオフセットラベル印刷機、凸版輪転ラベル印刷機、オンデマンドカラー印刷機の印刷技術を取得、社内に於いては色校正から製品印刷に至るまで印刷技術の第一人者として活躍している。製版システムや工程管理システムの構築にも携わり、長年にわたり高品質な製品印刷を行ってきた。また、世界ラベルコンテストで入社6年目にして入賞を果たすなど、国内外のコンテストにおいて多数の受賞歴がある。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2020	荒木 茂生	日本料理	京都市伏見区	株式会社魚三樓	平成30年度観光関連功労者近畿運輸局局長表彰	伏見で魚料理を中心に代々営業している「魚三樓」の店主。京料理の代表格「ぐじ（甘鯛）」等の魚料理を得意とし、代々受け継いできた「本質を見極め、ぶれることのない料理」を提供している技能者である。また、全国から若手料理人を預かり、育成するに留まらず、近年は農林水産省の事業や京都市の特区事業を活用して外国人料理人も受入れており、氏の後進育成は海外にも広がっている。
2020	板井 保	日本料理	京都市北区	さかな波波	調理師免許 京都府ふぐ処理師免許 平成28年（社）日本調理師会会長表彰	学校卒業後に調理の道を志し、ひたむきに調理技能の研鑽を重ね、平成15年に自身の店を開業するに至った。特に天然魚にこだわりを持ち、それぞれの魚に合わせた処理を行い、素材の持ち味を最大限に生かす方法を探求し続けている。これまで38年間にわたって習得した日本料理の技能を遺憾なく発揮しながら、「おもてなし」の心で日々調理場に立っている。また、定期的にホスピスへ料理提供を行い、食を通じて人を幸せにするボランティア活動にも尽力している。
2020	茨木 正	造園	京都市山科区	株式会社茨木春草園	1級造園施工管理技士 植栽基盤診断士 屋上緑化推進マイスター 第2回景観まちづくりコンクール優秀賞（京都市）	伝統の庭園美を守り伝えるだけでなく、伝統的な手法を用いながらも新しい知識技術を用いて、特殊緑化にも数多く携わっている。中でも壁面緑化などの特殊緑化、土壌改良に特に優れた技能を持ち、有名ホテルの屋上庭園作庭工事を施工するなど、優れた実績と卓越した技能を併せ持つ人材である。また、植栽基盤に係る知識技術の重要性にいち早く注目し、「植栽基盤診断士」資格取得後、講師等として後進の指導にあたっている。
2020	植田 耕爾	菓子製造	木津川市	御菓子司長盛堂	製菓衛生師 職業訓練指導員 一級技能士 味の匠京のフードマイスター 全国菓子大博覧会平成6年名誉総裁賞（ほか多数）	自家製餡にこだわった和菓子を製造し、全国菓子大博覧会で複数回賞を受賞するなど、高い技能を有している。さらに、伝統の行事や風習を大切にしてお漬物、饅頭等の蒸し物の製造も行い、地域で愛される和菓子店を営んでいる。また、今まで和菓子には使用しなかったチョコレートなど洋菓子の素材を使用して、見た目は和風で味は洋風といった、現在の若者の嗜好にもマッチした商品を開発するなど、菓子のすそ野を広げる活動も行っている。
2020	大久保 彰	染色・藍染め	京都市上京区	大久保繊維加工	一級技能士 平成25年京都府繊維染色工業組合設立50周年記念事業 京都市長表彰 平成25年京都市伝統産業技術功労者表彰 他	先代から継承した絹糸染色の技能を最大限に生かして、和装のみならず、法衣、雑品など多岐にわたる品目の染色技術を開発し、卓越した染めの技能を有している。京都の染色業界が苦境にある中、染色同業者のみならず関連原材料業社を交えて、業界の現状等についての研修会を開催し、業界全体の団結を高めた。また、組合設立の周年記念事業においては、実行委員長を務めるなど業界の発展に貢献している。

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2020	木下 泰喜	内装仕上げ	京都市伏見区	木下装飾	壁装作業1級技能士	一般住宅・商業施設の新築から、リノベーション、リフォームの内装仕上げに携わっており、ビニールや織物、壁紙、和紙など昔からの伝統的な技法と、現代の新しい技法を柔軟に取り入れ、施主のニーズに合わせた作業を行い、室内を美しく仕上げる技能を持っている。また、所属組合では理事を務めるなど、業界の発展や人材育成に貢献している。
2020	小森 富夫	和服仕立	京都市上京区	株式会社小森	一級技能検定 職業訓練指導員免許 平成6年全国和裁技術コンクール銀賞 平成7年愛知県和裁技術競技会優勝 他多数	和服仕立全般に精通し、通常物はもとより特殊な生地も裁断から仕立てまでできる技能者である。豊富な知識と技術から、着用時に美しい着姿になるよう体型に合わせた仕立ては、高い評価を得ている。特に、裾に綿の入る芸舞妓の衣装や婚礼衣装の打掛などの「つま」制作を得意とし、「くり裾」、「はまぐり裾」と言われる指先のちょっとした感覚で優美な曲線の流れを見せる仕立てができる。また、博物館所蔵の歴史的衣装の復元作業にも携わっている。
2020	佐藤 伸二	西洋料理	他府県	株式会社ジェイ アール西日本 ホテル開発	調理師免許 西洋料理専門調理師 平成19年厚生労働大臣表彰（調理師制度功労） 平成30年フランス農事功労章シュヴァリエ受章 他多数	フランス料理の伝統的技法を継承するとともに、京都の食材を用いた地産地消を基本に、新しい切り口で料理を創作している技能者である。料理とワインだけではなく、京都の日本酒とのマリアージュにも積極的に取り組んでいる。また、後進の指導においては、脳科学者との共同研究により、味覚と脳の関係を応用しながら科学的に教えることにより、短期間で技術向上が図れる従来に無い指導法を確立している。
2020	鈴木 婦美江	美容	宇治市	ドルチェ美容室	美容師免許 1級着付け技能士 昭和61年京都府美容技術選手権大会優勝 同年オールジャパンビューティフェスティバル美容技術コンクール銀賞 他多数	留袖、振袖、花嫁衣装などの着付け技能士であり、その着付け技能は的確で基本に忠実、かつ細やかな配慮がある中アレンジも素晴らしく、人の心を引きつけている。氏の技能は全国美容師連合会でも認められ、その活躍は京都にとどまらず全国に及ぶ。氏は自身で着付けの教室を持つほか、所属組合の講習会でも後進の育成に努め、多くの若手美容師を世に輩出している。また、近年は着付けにとどまらず、着物や化粧品に係る知識や技術も身につけ、活躍の幅を広げている。
2020	高尾 隆	金属加工	京丹後市	TAKAO T ECH	平成20年切削加工ドリムコンテスト部品加工部門「チタンの卵」金賞 平成22年「100年に一度のモノづくりコンテスト」「お茶壺」優秀賞受賞 他多数	金属部品加工技術において、超難削材かつ、微細加工部品をワークとする加工で、ワークと刃物の摩擦熱による歪がでないよう刃物の切削抵抗を極小まで抑えるための独自の切削プログラムと、独自の刃物を駆使した微細加工技術に優れている。特にCNC旋盤加工においては通常のアスペクト比の3～4倍にも拘わらず、鏡面切削加工も可能とし、加工精度も公差5/1000以内に抑えることができ、医療分野や産業用ロボットの超精密な加工技術として活かされている。

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2020	高橋 邦彦	金属塗装	城陽市	ダイハツ工業株式会社京都工場	三級自動車ガソリン・エンジン整備士 国家技能検定金属塗装1級 平成8年EXASS表彰 他多数	金属塗装分野の、塗装作業において長年従事し、高い知識、技能を有している。同社で生産する自動車の塗装業務全般のノウハウを持ち、生産設備予防保全による製品の安定生産に貢献している。カンコツ技能を後進に伝承する人材育成にも尽力している。また、同社が実施している小中学生を対象とした「ものづくり教室」でも講師を務め、青少年への技能の魅力発信に積極的に取り組んでいる。
2020	高橋 則章	電気工事	京都市上京区	株式会社平成総合設備	第二種電気工事士 2級電気工事施工管理技士 2級管工事施工管理技士 平成29年京都府中小企業団体中央会長表彰(役員功労)	氏は「総合設備業者」として、長年携わってきた電気工事、空調工事をはじめとして、家電製品、ガス工事、給排水工事等、幅広い分野の専門知識と技能を有している。この知識と技能から、災害時等、複数の事案が同時複合的に起こった事案でも一人で迅速に対応できる業界でも希有な人材である。また、その技能と数多くの施工実績は、ユーザーだけでなく、同業他社からも高い信頼を得ており、所属組合で副理事長を務め、業界の発展にも貢献している。
2020	辻村 秀之	食品加工品製造	京都市南区	京都食肉市場株式会社	作業衛生責任者 玉掛け技能講習修了 クレーン運転特別教育修了	と畜作業において、加工過程は牛豚それぞれ数十に分かれ、各工程で異なった専門的で高度な技能が必要となるなか、氏は、同市場で唯一、全工程を実施することができる技能者である。また、高い技術力と長年の経験を活かし、若手技能者への確かな技能指導を行うことで、高品質かつ安定的なと畜体制を構築するとともに、輸出認定において必要となる市場の高度な衛生管理体制の確立にも貢献している。
2020	戸田 昭彦	ソムリエ	他府県	非公表	ジュニアバーテンダー資格 シニアソムリエ呼称資格フランス・シャンパーニュ騎士団シュヴァリエ(騎士)称号叙任 他多数	ソムリエとして長年従事した経験、飲料全般と料理の知識、優れたサービス技能を併せ持つ関西地区トップソムリエである。その技能が評価され、支部委員就任当初よりソムリエ呼称資格認定試験担当として運営を司る。ホテルの料飲・宴会部門に29年従事し、現在は所属協会の関西エリアを統括する理事に就任。役員の立場から業界の若手ソムリエの育成に務めている。
2020	光田 彰	建築大工	京都市山科区	株式会社光田工務店	建築大工(大工工事作業) 一級技能検定職業訓練指導員 国土交通省顕彰建設マスター 平成元年京都景観賞京町家部門優秀賞	町家大工の家に生まれ、高度な木材建築技能と、繊細かつ品格のある木造造作のセンスを発揮しながら、数多くの京町家を改修してきた。氏の卓越した技術力は同業者や業界においても高く評価され、海外で伝統的な建築物を改修する仕事にも携わっている。また、蓄積してきた技術を次代の建築職人に引き継ぐため、若手への技術指導にも熱心に取り組んでいる。

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2020	三村 良行	建築板金	京都市南区	三村板金工業所	玉掛け 職長教育 昭和59年養成訓練普通訓練課程成績優秀表彰 平成30年組合功労表彰（京都府職業能力開発協会会長表彰）他多数	長年の経験により様々な工法に精通し、また熟練された技術を持ち合わせた建築板金技能士である。その高度な技能によって、文化的価値のある建物をはじめ、公共建築、一般建築と幅広い建物に対して工事施工を行っている。また、所属組合の講習会等では、若年者に向けての建築板金の知名度向上に取り組む他、板金訓練校における指導において、技能継承や技能者育成に努めるなど、業界の振興にも貢献している。
2020	村田 良智	かわらぶき	南丹市	株式会社ムラタ瓦	瓦屋根診断技士 瓦屋根工事技士 平成9年技能グランプリかわらぶき職種労働大臣賞 令和元年職業訓練功労厚生労働大臣表彰 他多数	瓦葺の中でも和型の瓦葺きを得意としており、現在では施工されることが少なくなった土葺き工法をはじめ、棧葺き工法や縦棧引掛け葺き工法等あらゆる施工法に精通し、その施工と指導を行っている。特に棟の施工を得意としており、熨斗瓦の勾配や通りを整え、最適な土の量を調整することで、しっかりと圧着された棟施工を行う技能を持っている。また、持前の技術力で後進の育成にも積極的に取り組み、伝統ある瓦葺きの技能・技術の継承にも尽力している。
2020	山崎 眞理	漬物製造	非公表	株式会社大藤	食品衛生指導員 調理師免許	「千枚漬」発祥の店に生まれ、一世紀半にわたる老舗の味と「のれん」を今に伝える技能者である。千枚漬における素材の吟味、漬け込みの各作業工程において、熟練した技能を有しており、特に本漬けの過程は、先代の仕事を目と舌で学んだ一子相伝の技である。また、新商品の開発や食育事業の他、観光客向けの講演会等を通じて漬物の普及にも積極的に取り組んでいる。
2020	山田 治男	建具製作	京都市伏見区	有限会社山田木工所	1級建具技能士	氏は、木の習性を熟知し、高い知識と長年の経験だけでなく、設置する状況や生活動線を考慮するなど様々な工夫を重ねる中で、日々変わる生活スタイルに適応する柔軟さや、新しい手法を取り入れていく対応力を合わせ持ち、建物に合った最適な建具を製作する技能を持っている。また、建具の修理では、家の使用状態によって発生する歪みまでも想定して現場に入るなど、氏ならではの高い技術と多くの施工経験に裏打ちされた修理改造を行っている。
2019	足立 善紀	和服仕立	京都市西京区	有限会社足立和裁研究所	和裁教員免許 職業訓練指導員免許証（和裁科） 一級和裁技能士 ものづくりマイスター（和裁） 京都府青年優秀技能者奨励賞 他	和服製作の中でも袴の製作を得意としている。袴の襲折や笹袂の折り方の精度は高く、一般的な袴製作はもとより、子供用袴・仕舞袴・宮中袴など、特殊な袴を着用した時に美しい着姿になるように、個々の体型に合わせて、裁断から細やかな工夫を施して仕立てのできる技能を有している。また、力士など大きなサイズの足し布を採いだ仕立てやファッションショーで使用されるコレクションなど、特殊な仕立ても多数手掛ける。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2019	石井 眞吉	型枠施工	城陽市	有限会社石井工務店	二級建築施工管理技士 二級土木施工管理技士	型枠工事の中でも土木構造物を得意とし、橋脚、擁壁等の大型構造物を得意として社業を発展させるとともに、関係する業種双方が仕事しやすい型枠を設計する技能を有する。豊富な経験を活かして、大規模な分譲マンションやホテル、京都市内での狭小地での住宅型枠まで、免震構造や木目調に至るまで時代の変化に応じた大小様々な現場で、その技能を発揮するとともに、業界のレベルアップに貢献している。
2019	榎本 初幸	寿司・ふぐ調理	京丹後市	三河屋	京都府ふぐ処理師免許 調理師免許	地元丹後で水揚げされる種類豊富なふぐを、種に応じた処理をすることで、従来からのふぐ料理（いわゆる鉄刺・テッチリ鍋、揚げもの、焼き物）に加え、京料理を参考に創作ふぐ料理もこなす。また、京都府ふぐ組合技術員として、丹後飲食店・水産小売店・組合員など、京都府ふぐ処理師試験実技予備講習会の受験者を指導しているほか、丹後地区の受験従事特例措置での受験者に実技指導している。
2019	魏 禮之	中華料理	京都市中京区	有限会社華都公司(創作中華一之船入)	中華人民共和国 最高級調理師	京野菜に代表される地元食材を積極的に活用して、ひと皿毎に料理と器を調和させて完成させた「京都における中国料理」を提供している。現在は、中国料理の域に留まらず、日本料理、フランスやイタリア料理などからヒントを得ながら、従来の中国料理では使用しない食材も積極的に使用した前衛的な料理を考案している。また、料理情報番組への出演や新聞・雑誌・専門料理誌などを通じて、知識や技術を広く日本国内に紹介、中国料理の普及に貢献している。
2019	栗栖 正博	日本料理	非公表	株式会社たん熊北店	京野菜マイスター	四季の風情を凝らした料理は、器を吟味し、盛付けの隅々にまでこだわった見た目も味も繊細である。「たん熊北店」の出汁と味を忠実に守りながらも、新しい技術も積極的に取り入れ、これからの料理人の仕事を追求している。文化的知識を備えた世界に通用する料理人の育成に長年取り組み、多くの調理師専門学校での技術指導、大学などで食文化、料理実習の授業を務めている。また、NPO法人日本料理アカデミー副理事長として、和食の無形文化遺産登録に尽力した。
2019	小島 裕史	造園	京都市西京区	株式会社小島庭園工務所	一級造園施工管理技士	伝統的日本庭園の作庭の技術を継承しつつ、庭園美を損なわずに庭園設備の劣化を防ぐ工夫を得意とし、新設の庭園に限らず、幾時代も経てきた日本庭園に現代的な暗渠排水技術を施工することにより、伝統的な日本庭園美と庭園の快適性・耐久性向上を両立させた美しい水景の維持、快適な園路などの確保や植栽樹木の根腐れ防止を考慮した施工をしている。また、日本各地から技術を学びたい若者を職人として受け入れるとともに、海外への日本庭園技術の発信にも寄与している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2019	嵯峨根 隆文	漬物製造	他府県	有限会社あつさり漬食品工業	三級漬物製造管理士 T1グランプリ最高金賞	地域の食卓で長年愛されてきた季節の浅漬けを作り続けている。浅漬製造を行ってきた経験と蓄積された知識から、製造工程の見直しや改善を図り、加熱処理工程を伴わず、品質管理が難しい浅漬製造において、一定の品質保証期間を設けることを実現したほか、それらの製造方法の刷新に伴い、味の面でも安定した味付けを可能とした。また、地元舞鶴の伝統野菜「佐波賀だいこん」保存のため、農家と協力して生産に取り組み、新しい「おかず」として味の開発をするなど、地域の食卓とともに歩んでいる。
2019	清水 美鈴	麺料理	京都市下京区	有限会社招福亭	麺料理専門調理師 単一等級調理技能士（麺料理調理作業） 調理師免許	創業82年、特注の釜で作られる出汁が自慢。家族揃って食べられる店を守っている。町内に育ててもらったという店は、近隣のサラリーマンはもとより、修学旅行生や女性の一人客にも入りやすい。健康第一に、麺や野菜など使用する食材ひとつひとつの安全と栄養のバランスを考えた調理は、自身の目の届く範囲にこだわり、出来ることの精一杯に取り組む。季節に応じて麺の太きを変えるこだわりの自家製麺は、蕎麦・うどんどちらも、こしがあってはんなりした味を目指している。
2019	宗川 裕志	日本料理	他府県	学校法人大和学園 京都調理師専門学校	日本料理専門調理師 大阪府ふぐ取扱登録者 京都府ふぐ処理師免許 調理師免許	和食・日本料理上級科の学科長として、調理技術や日本料理文化学等で教鞭をとり、後進に日本料理（京料理）の技術と心の指導をしている。授業では、全国各地から集まる京料理を志した学生に、調理技術を解りやすく理論も踏まえて教授するとともに、京料理には欠かせない器についても指導している。また、第1回日本料理コンペティションでは全国大会3位に入賞、後進の育成には欠かせない自らの向上に努めている。
2019	高倉 敏夫	酒・ビール・みりん製造	宇治市	黄桜株式会社	全国新酒鑑評会17年連続入賞（うち金賞12回） 京都市伝統産業「未来の名匠」 日本醸造協会「醸造技能者表彰」	清酒醸造には欠かせない白米の吸水性、蒸米の溶解性や酵母や麹菌の代謝機能の理解、長期間の発酵状態の把握、高いきき酒能力を有している杜氏である。これまで17年間で製品換算35,000KLの清酒を醸造し、大型仕込による清酒醸造でも高品質の高付加価値清酒を醸造することができる技能を有している。大吟醸酒の品評会である全国新酒鑑評会では、担当開始の平成15年以降17年間連続入賞しその内12回金賞を受賞している。
2019	中島 好浩	タイル張り	長岡京市	中島タイル	一級タイル張り技能士 職業訓練指導員（左官・タイル科） ものづくりマイスター（タイル張り） 登録タイル張り基幹技能者	昔から受け継がれてきた積み上げ張り工法を習得し、町家の限られた広さを把握したうえで、最良のタイル割付とミリ単位の目地仕上げで、優れた技能を有するタイル張り職人である。技能を活かして、キッチン家具に組み合わせたデザイン性の高いタイル張りも手掛け、インテリアとして人気を得ている。また、府内小学校での「ものづくり体験教室」へ講師として出講するなど、業界の次世代育成事業にも貢献している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2019	西原 弘幸	美容	長岡京市	株式会社にしはら	美容師免許 管理美容師免許 OMC世界美容大会選抜ヘアコンテスト準優勝 百日草アカデミー・コンクール優勝 オールジャパンビューティフェスティバル美容技術コンクール優秀賞 ほか 入賞多数	ロングヘアを結い上げたアップスタイルを得意としている。編み込みヘアは360度どこから見ても異なる表情を表現させるだけではなく、現代アートのような美しさを作りだせる技能を有する。今もなお、新しい技術と表現に挑戦し、“作品”を生み出し続けている。これまで技能五輪に多くの弟子を出場させ、9年の間に金賞3名を含む合計10名の入賞者を育てているが、自身もまた、これまで数々のコンクールに出場し、優勝をはじめ入賞してきた実力派である。
2019	東田 和久	豆腐・湯薬製造	京都市西京区	有限会社久在屋	全国豆腐品評会木綿豆腐部門銅賞（他入賞あり） G20大阪サミット昼食食材採用	大豆のおいしさを最大限に引き出すことを大切に、材料や手作りにこだわった豆腐づくりをしている。業界に先駆け「国産天然にがり豆腐」「地豆腐」の商品開発に成功したほか、「全国豆腐品評会」では過去3回にわたって入賞している実力派である。また昨年、開催されたG20大阪サミットでは昼食食材に「久在屋本豆腐」が選ばれるなど、豆腐文化の発展、業界の活性化に大きく寄与している。
2019	平尾 憲正	電気工事	京都市右京区	株式会社平尾電機工業所	第一種電気工事士 一級電気工事施工管理技士 消防設備士甲4類、乙7類 ガス可とう管接続工事監督者講習修了 他多数	既設冷凍倉庫や変電設備など大型設備の改修施工を得意とする。現代のニーズに合った省エネ工法としてインバーターを使用した風量調整等により多くの電力消費削減を可能とする施工や電気設備工事の設計施工において、工事内容を精査して効率化した、お客様に喜ばれる施工方法を考案、施工している。また、台風等災害による停電時に発電機に切替え給電ができる施工等、社会から必要とされる既設設備改修施工を多数手掛けている。
2019	福本 貴志	内装仕上げ	京都市下京区	福本推古堂	一級表装技能士（表具）（壁装） 京都市伝統産業「未来の名匠」 技能グランプリ表具2位 他多数	世界中の有名ホテルなどが京都市内に次々開業する中で、日本らしさとしての表現を京都市らしさとして求める需要に応え、和の風情を醸し出すしつらえや素材を用いた現代的な内装を多く手掛けているほか、古来の社寺仏閣の襖や壁面仕上げなど高度な表装技能が必要とされる伝統的な仕事にも応えられる、幅広い分野において場所や用途に縛られず技能を発揮している。また、指導した技能グランプリ出場選手が金賞となるなど、業界にも貢献している。
2019	藤田 博	菓子製造	京都市右京区	株式会社萬為	職業訓練指導員（菓子製造） 製菓衛生師 全国菓子大博覧会厚生労働大臣賞・名誉総裁賞・茶道家元賞 他多数	製茶業者と連携して、抹茶菓子の商品開発を行い、宇治抹茶の価値が認められる抹茶プームの先駆けとなる。また、安全性の高い「京の食品」を消費者が安心して購入できるよう、「京の生菓子安全管理プログラム導入の手引き」について、組合を代表して取り組み、食品産業協会の支援のもと監修し、全組合員に配布するなど、食品衛生分野においても貢献している。

年度	京都府の「現代の名工」	職 種	受賞時住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2019	藤原 清信	金属加工	非公表	ダイハツ工業株式会社京都工場	一級仕上げ技能士 危険物乙種第4類	金型保全分野の金属加工手仕上げ分野において、ミクロン単位の金型修正技能を有し、自動車プレス製品金型の予防保全による製品の安定生産の実現に貢献している。カンコツに左右される技能を後進に継承するにあたっては、独自の見える化したマニュアル作成による高技能者の人材育成に当たっている。また、同社が実施している小中学生を対象としたものづくり教室では講師も務め、青少年への技能体験にも積極的に取り組んでいる。
2019	森 弘年	かわらぶき	宮津市	有限会社森瓦店	一級かわらぶき技能士 職業訓練指導員（屋根科） 瓦屋根診断技士 他	地域に根ざした商いで民家の屋根から社寺まで幅広く手掛け、軽いモダン屋根から重厚感のある瓦屋根等、お客様のニーズにあわせた屋根を提案し、地元丹後で愛される瓦屋根施工に努める。現場においては常に作業者の安全に留意し、ガイドライン工法を用いた安心で安全な瓦屋根を提供するとともに、業界においても技能講習会の開催や技能検定委員を務めるなど貢献している。
2019	森田 啓世	西洋料理	他府県	株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 (ホテルグランヴィア京都)	西洋料理専門調理師 ふぐ処理師免許 調理師免許 全日本司厨士協会名誉司厨士 他多数	ホテル調理スタッフを東ねながら、食材を生かすためにも調理方法、付け合わせの選択や食材仕込みの段取りの判断等マネジメントを行い、“花形”である宴会料理について、料理・企画・サービス・その空間までの総合プロデュースの多くを手掛けている。地元京都の老舗フランス料理店を皮切りに欧州5か国で経験を積み上げ、帰国後東京のフランス料理店で活躍した経験を活かして、フランス料理の技術・知識・伝統の本質を追求・発信しながら、若手料理人への継承に全力で取り組んでいる。
2019	安井 敏泰	金属溶接	他府県	株式会社クシベ ウィンテック京都工場	一級鉄工技能士	熱を加えることによって変形が生じる鉄板を、溶接の縮み代や歪みを考慮しながら溶接する厚板溶接作業は、取り扱う材質によっては、熱管理を適正に行わなければならないような非常に困難な作業を伴うが、最適条件の標準化による工法の確立によって、安定した『良い製品づくり』を実現した。受注品から量産品までを扱う製造現場の管理監督や人材育成なども行い、幅広く溶接品質の向上に取り組んでいる。
2019	安西 雅之	建築板金	京都市伏見区	株式会社桃陽鋳金	一級建築板金技能士 職業訓練指導員（建築板金科） 二級建築施工管理技士 ガス消費機器設置工事監督者資格 他多数	板金加工の中でもダクト板金を専門とし、特に取扱いが難しい工場の有機溶剤排気に使用するダクトを手掛ける。施工先の施設や工場ごとに、個々に合わせた図面設計から組立て取付まで施工できる技能を有する。厳しい安全衛生法基準をクリアする精度の高い環境に配慮した施工技術は、検証実験依頼にも対応するなど評価が高い。また、建築板金技能検定試験を基軸として自社従業員だけでなく同業他社への技術指導も図っており、年々減少傾向にある技能者の確保・育成に努めて業界の振興に寄与している。

年度	京都府の 「現代の名工」	職 種	受賞時 住所	受賞時勤務先	資格・功績	技能・功績の概要
2019	山本 陽一郎	染色・藍染め	京都市上京区	丸屋染工株式会社		江戸時代から続く当社は、西陣の地で磨いてきた絹の染色加工技術の継承と発展に向けて、広巾洋装用の染色加工に取り組んでいる。現在では、精練・染色・整理仕上げの一貫工場として、和装のみならず服地の業界へもマーケットを広げ発展させるなど、業界に貢献している。ヨーロッパの老舗ブランドを顧客に持ち、京都の染織技術を紹介する一翼を担うなど、絹製品の多様化に向けての新しい加工技術を開発し続けている。