

# Report 技能士を 技育てる。

宮城県内の企業には、国家検定に合格した多様な技能士が活躍する。宮城のものづくりを支える匠たちを、企業がどのように育て、技を伝えているのかを紹介する。

## 高精度な部品製造を支える多彩な職人集団

迫りコー株式会社  
(登米市)

1973年創業。精密プレス加工技術を得意とし、試作から金型の設計製作、部品加工、組立てまでの一貫生産を強みとするリコーグループのプレス技術開発拠点である。これまで培ったOA機器分野の技術開発力を武器に、自動車・医療分野へも事業を展開している。

### ■企業情報

所在地：登米市町野佐沼散田 86  
TEL：0220-22-4431  
FAX：0220-22-7081  
<http://www.hasama.ricoh.co.jp/>



主な事業：プレス等工作機械による精密機器の部品加工、複写機・プリンターのユニットとオプション製品の製造、各NC機器による精密機器部品の精密板金加工、精密金型の設計、製作ほか

技能士数：のべ356人(2016年11月現在)  
主な技能職種：機械加工、機械検査、複写機組立て、金型製作、金属塗装、放電加工(ワイヤ放電加工作業)、金属プレス加工、工場板金(機械板金作業)など



部品加工や製品組立て、金型製作などで、様々な技能士が活躍する迫りコー株式会社は、社員の技能士資格の取得に對し手厚いサポート体制を整えている。

同社は、技能検定の2カ月半前から、週2、3回の社内講習会を開催している。講習会は技能士職種ごとに行われ、特級または1級の技能士資格を持つ社員が講師を務める。実技の練習は工場の設備を使用し、必要な費用は会社が負担する。そして、合格者には負担した受検手数料に加えて、階級に応じた報奨金が支給される。

2004年には、「複写機組立て」職種

で県内初となる女性技能士が誕生し、その後も、「金属プレス加工」や「工場板金」といった職種でも、県内初の女性技能士を輩出している。

同社における技能士育成を支えているのが、2人の特級技能士だ。「特級機械検査技能士」の及川慶幸さんは、社内講習会で講師を務める。厚労大臣から「現代の名工」に選ばれた「特級機械加工技能士」の阿部克己さんは、現場での技術指導に汗を流す。「技能の上達のためには基本が一番大切です。まずは、基本を徹底して指導します」と2人の達人は口をそろえる。

## 技能士 MEMO

### 機械検査技能士

製品の形状や寸法を検査するために必要な知識や技能を持つことを証明する資格。量産品の測定以外にも、試作品の評価や不具合品の調査など活躍の場は多岐にわたる。

### 機械加工技能士

金属に切削・研削するなどの加工を施すために必要な知識や技能を持つことを証明する資格。普通旋盤、フライス盤、平面研削など、扱う工作機械によって試験区分が異なる。

- 1 金型を組み立てる「金型製作技能士」の武田英明さん。精密な金型を設計図通りに製作するための高い知識と技能が求められる
- 2 複写機に組み込まれる部品
- 3 プレス加工用の金型
- 4 高精度・高品質な製造を支える技能士のみなさん。中央が「特級機械加工技能士」の阿部さん、後列左が「特級機械検査技能士」の及川さん。同社の女性技能士数は年々増加しており、現在は2割を占めている



# 技の肖像



厨房に立つ中村善二さん。心を込めて料理を盛りつける

## 西洋料理人

同じ食材を使った同じ料理でも、料理人の表現方法によって、見た目や味に違いがみられるという。そのため、多くのお客様に同じ料理を提供するホテル、レストランでは、料理人たちへ指示を出す総料理長の役割はとても重要になる。

「見た目と味。どちらが欠けても料理は成立しません。ですから厳しい目で指揮を執っています」と仙台国際ホテルで総料理長を務める中村善二さんは話した。

高校を卒業後に上京し、西洋料理の道に進んだ中村さん。修行先のレストランでは、慣れないフランス語に苦労し、連綿と受け継がれてきた西洋料理の伝統と文化をひも解き、料理の美味しさの理由を追求した。

「料理は五感を駆使してつくるもの。感性を磨くことが技の習得につながります」



1. 県内で養殖されている「伊達いわな」のタルタル風(手前)とアルペール(奥) 2. 東京での修業当時のメニューは、今でも大切に保管している。計算しつくされたおもてなしの完成形が、1枚の紙で表現されているという 3. 「ホテル、レストランという大きな舞台で腕を振ることができた幸運と、これまで出会ったお客様の叱咤激励のおかげで、やってこられた」と話す中村さん

中村さんは1989年、仙台国際ホテル開業の際に西洋料理の料理長に就いた。そして、2000年には、「専門調理師・調理技能士」を取得した。

「技能検定は、これまで積み重ねてきた経験と技を客観的に評価してくれる。お客様に食を提供するプロである以上は、公に認められた資格を取るのには当然のこと」と話す中村さんは、続いて「現代の名工」「ディシプル」\*「黄綬褒章」などの栄誉を受けた。

「どんな職業でも、技の習得を焦ってはいけない。夢や目標を定めてコツコツと技を磨いていく。その姿勢が、自分や周囲の人間を鼓舞し、さらなる技の研鑽につながるはずですから」

長年にわたる腕を磨いてきた中村さんは、穏やかに語った。

\*ディシプル・オキグスト・エスコフィエ、フランス料理人界最高の名譽の一つ

問い合わせ  
仙台国際ホテル

仙台市青葉区中央 4-6-1  
TEL 022-268-1111  
<http://www.tobu-skh.co.jp/>

