

技能功労者

市は、優れた技能を持ち、産業の発展に功労のあった人を「技能功労者」として2年に一度表彰しています。本年度は4人が受賞し、令和7年11月16日にサンセール盛岡（志家町）で表彰式を行いました。その功績を紹介します。

経済企画課 613-8298

詳しくは▶

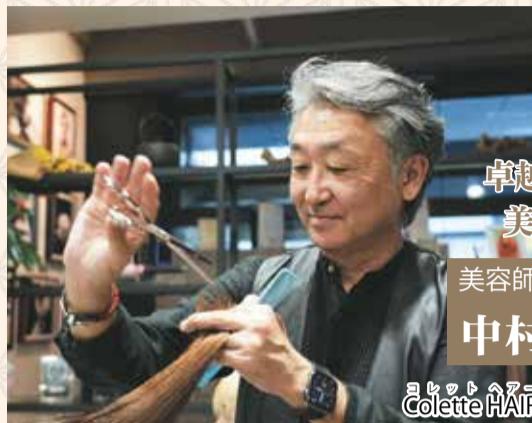


一枝一葉に心を込め
地域景観を次の世代へ

造園師 従事年数56年

伊東 一雄さん (75)

(有)伊忠園（土淵字橋場）



卓越した技術とセンスで
美容の未来を切り開く

美容師 従事年数42年

中村 勝利さん (61)

コレットヘアザザ
Colette HAIR the MORIOKA (菜園一)

東京での修行を経て現在の会社に入社し、造園師として第一線で活躍するほか、職業訓練指導員として後進育成にも貢献。

樹木の特徴や環境条件などを踏まえた植栽や剪定の技法に優れ、平成8年に日本造園組合連合会「優れた緑の技能士顕彰」を受けるなど、確かな技術力が評価されています。また、県造園組合の理事を長年務め、盛岡城跡公園の松の手入れ、石垣清掃などの活動を通じて、若手造園士への技術伝達や地域の景観の維持・継承に寄与しています。

美容師として最先端の技術と流行を追求し、全国的なコンテストなどでも多数受賞。丁寧な対応や技術力で高い信頼を得ています。

現在は、市内の美容室4店舗を経営しながら後進育成にも取り組み、盛岡から全国で活躍する美容師を多数輩出。また、ヘアリセッター（生え癖やうねりを改善するカット技術）や最先端のヘアカラー技術の普及に取り組むほか、人脈を生かして多数の著名美容師のセミナーを開催するなど、地域の美容業界の発展にも貢献しています。



技と心を注いだ一杯で
盛岡の夜を豊かに

バーテンダー 従事年数39年

小川 弘樹さん (58)

Bacchus (大通一)



磨き抜いた包丁さばきで
彩る至高の一皿

中国料理調理人 従事年数22年

中村 大輔さん (43)

ホテルメトロポリタン盛岡
チャイニーズダイニング JUEN (盛岡駅前通)

銀座で修業を積み、平成10年に盛岡でカクテルバーを開業。本場の技術を地方に広め、盛岡のバーシーンをけん引し続けています。

数々の受賞歴を持ち、平成15年には国際レベルの技量を証明する日本バーテンダー協会のインターナショナルバーテンダー資格を取得。平成28年には同協会から県内唯一のマイスターバーテンダーの称号を授与されました。後進育成にも尽力し、多くの後輩たちが市内で開業するなど、盛岡のカクテル文化の発展を支えています。

調理師専門学校卒業後、市内中国料理店で16年修業し、令和元年から現在のホテルで中国料理調理人として活躍しています。

見た目の華やかさや食感などが問われる冷菜得意とし、令和3年には日本中国料理協会主催の「青年調理師のための全日本中国料理コンクール（前菜部門）」で県内初の金賞を受賞するなど、その包丁さばきは全国トップクラス。また、同協会岩手県支部の青年部副部長として業界振興に尽力し、料理に対する実直な姿勢や後進育成でも厚い信頼を得ています。

写真 de もりおか



市内で開催されたイベントや出来事を紹介します。紙面で紹介しきれなかった写真は、市ホームページの取材日記に掲載しています。



取
材
日
記

12/6・12/7

復活後30回の節目
「盛岡文士劇」

盛岡で長年愛されている「盛岡文士劇」が盛岡劇場（松尾町）で開催されました。平成7年の復活後30回を迎えた今回は、父と娘の親子愛を描いた心温まる物語「にらめっこ しましょ」と、遺産相続を巡る事件の謎に名探偵・金田一耕助が挑むミステリー「犬神家の一族」の2本を上演。岩手ゆかりの作家やアナウンサーらが熱演し、会場は笑いと感動に包まれました。



現代物「にらめっこ しましょ」



時代物「犬神家の一族」

もりけんに挑戦
(11ページに掲載) の答え
①冷麺

広報もりおかへのご意見をお待ちしています
アンケート専用フォームから、特集や各記事への意見をお寄せください。あなたの意見が広報もりおかを育てます。



編集後記

盛岡市・玉山村合併から20年。冬の天気予報での「盛岡市藪川」もすっかり見慣れました。久々に岩洞湖の氷上ワカサギ釣りに行きたいです。(寄松)

地球環境に配慮したインキを使用しています。