

平成30年12月5日

広報資料
(経済同時)

京都市産業観光局
〔担当 商工部伝統産業課〕
〔電話 222-3337〕

平成30年度京都市伝統産業技術功労者表彰について ～京の技を明日に伝える「京の名匠」15名を顕彰～

京都市では、1200年を超える悠久の歴史に磨き抜かれた伝統産業の卓越した技と美を極め、永年にわたり伝統産業界を牽引してこられた方々を京都市伝統産業技術功労者として顕彰しています。

今年度は、^{きんぞう}先染・織、染色、諸工芸及び、食品の分野において御活躍されました15名の方々を次のとおり表彰します。表彰式では、京都市長から京扇子の表彰状及び功労金（20万円）を贈呈します。

1 平成30年度京都市伝統産業技術功労者表彰式

(1) 日時

平成30年12月20日（木）午前11時～午後0時10分

(2) 場所

京都ホテルオークラ 3階「翠雲」
(中京区河原町御池 電話075-211-5111)

(3) 被表彰者

15名（別紙一覧のとおり）

※ 写真データが御入用の際は、伝統産業課まで御連絡ください。

(4) 表彰者

京都市長

(5) 次第

経過報告
表彰（15名 表彰状・功労金授与）
市長祝辞
来賓祝辞
来賓紹介
謝辞
記念撮影

(参考)

京都市伝統産業技術功労者は、京都市内において伝統産業に30年以上従事し、当該年度の4月1日において満60歳以上である者である。

2 平成30年度京都市伝統産業技術功労者の概要

今年度の被表彰者の概要は次のとおりです。

(1) 人数

15名（男性14名，女性1名）

(2) 年齢（平成30年12月20日時点）

61歳から87歳まで（平均70歳）

(3) 経歴年数（平成30年12月20日時点）

39年から70年まで（平均50年）

(4) 職種

先染・織，染色，諸工芸，食品の分野にわたる15種

(5) 被表彰者の紹介

【先染・織 部門】

▽ 石田 馨護さん（西陣織（糸染））



西陣織の壁布や緞帳などの仕事を中心に、先染糸の染色全般を手掛けてきた。糸・布兼用のパッケージ染色機など積極的に染色機械を導入し、様々な被染物に対応している。リピート需要に対応するため、勘染めではなく、データに基づく染色を行っているが、糸の太さの違いなどにより色が変わってくることから、その都度温度調節などを行うことで高い再現性を有しており、その正確な染色技術は業界内でも定評がある。

▽ 高橋 嘉史さん（西陣織（整経））



単色のたて糸を用いる整経のほかに、複数色のたて糸を用いて一定規則に配列して整経を行う縞たて整経やぼかし整経を得意としている。これらは配列する順番を間違えると織物の柄がきれいな縦縞やグラデーションにならないが、どのように糸を配列すればきれいな柄がでるかを熟知しており、高度な技量を有している。

平成26年から4年間、西陣整経同業組合の理事を務める。

▽ 藪 政直さん（西陣織（帯地製織））



多様な織物に精通しているが、特に夏物の織物製織に高度な技術を有している。氏の製織する紋織の縞や紗は、複雑な組織が多く、また柄に応じて様々な種類や色、太さのよこ糸を用いる必要があるため、単純な縞や紗に比べ製織が格段に難しいが、氏は、糸の特性を正確に理解し様々な調整をしながらどのような柄でも一定の幅に織り上げることができる。

平成8年度、伝統工芸士の認定を受ける。

▽ 吉田 市郎さん（西陣織（金襴製織））



法衣金襴である五条袷裳や夏物の紗や絹の袷裳を手機で製織している。法衣金襴は法衣の寸法、定紋の配置や形等を規格どおり正確に製織することが要求されるため、使用する手機には、一定の長さの生地が製織されると鈴が鳴る仕組みがされており、調整しながら規格どおりに織り上げる工夫をしている。織り上がった生地は、手機から取り外すと次第に収縮することがあるが、氏は生地の収縮を考慮したうえで製織する高度な技術を有している。

【染色 部門】

▽ 西脇 一雄さん（京友禪（染織整理））



染織整理全般に高い技術を有し、特に伝統的な糊糸目友禪の地入加工を得意としている。地入加工は、生地に変化はなく、後工程で染めた時でないと地入ムラが確認できないが、ムラを出さないための熟練した技術を有している。繊細な糊糸目を損なわず、形を保ったまま、刷毛で地入れを行うことは容易ではなく、商品によって力加減を変えるなど、高い技術は取引先から高い信頼を得ている。

平成27年から現在まで、京都染織整理工業協同組合において理事を務めている。

▽ 山下 憲子さん（京繻）



繻切り、纏い繻、菅繻（菅地引繻）、相良繻、駒使い繻、肉入れ繻など、様々な刺繻技法を有し、技術力の高さと既成概念に捉われない自由な発想力が持ち味となっている。

上記の技術に基づく繊細な糸使いを駆使した絵画的な刺繻を得意とし、長年の経験に基づく多彩な繻糸使いが創り出す繊細なグラデーションと光沢感は、繻い進めながら配色を考えていくが、刺繻とは思えない仕上がりとなる。

平成8年度、伝統工芸士の認定を受ける。

▽ 山本 純一さん（京友禪（手描友禪））



素描を中心に下絵、糊置、金彩など手描友禪の全ての工程の技術を習得している。特に日本画家伊藤仁三郎氏に師事し、習得した日本水墨画を基礎とした素描、濡れ描の技法を駆使した花鳥画や動物画は業界でも高い評価を得ている。

平成17年度、伝統工芸士の認定を受ける。

また、平成20年から現在に至るまで、京都手描友禪協同組合の理事を務めている。

▽ 山本 富男さん（京友禅（引染））



引染技法の1つである「天目染(てんもくぞめ)」を得意としている。天目染は、北山杉の挽粉を引染した生地上に撒き、生地裏側からあぶり車で乾燥しながら挽粉に染料を吸収させることで、斑点状の模様をつくり出す技法であり、その技法を有する技術者は少ない。氏は、天候に合わせて挽粉に含ませる水分量を調整し、斑点の大きさを微妙にコントロールしながら天目染を複数回重ねるなど作意を感じさせない作品を製作している。

平成6年度、伝統工芸士の認定を受ける。

【諸工芸 部門】

▽ 浅田 晶久さん（京瓦）



鬼瓦，軒瓦，ケラバ瓦などの役瓦を手作りで製造する京都で唯一の瓦職人である。石膏型の成形や型押しなど全ての成形を自社で行うだけでなく、原料調整も自ら行い耐久性の高い土を調製している。また、京瓦の特徴である「磨き」と呼ばれる伝統的な技法により、丈夫でいぶし銀のように美しい輝きを持つ瓦を製造している。

平成24年から2年間、京都市伝統工芸連絡懇話会会長を務める。

▽ 奥田 康夫さん（京たたみ）



寺院や神社からの受注に対応できる伝統的技法を保持している。寺社用の畳縁は、紋縁（菊華や雲形，紋などが織り込まれた生地）で、柄が途切れたりしないよう、また隣り合う畳で柄がずれないようにするため、生地についた糊を霧吹きで柔らかくして、ピタリと合わせる。

また、住宅によって室内寸法が違う為、その都度調整して敷き詰める必要があるが、氏は長年の経験からくる熟練したノウハウと技により、対応することができる。

▽ 橋田 正一さん（京銘竹）



竹林管理から竹垣の施工管理まで一貫して請け負っており、分業を基本とする業界内でも珍しい事業者である。京都ならではの青竹は、きれいな色を保つため、独自に竹用の冷蔵庫を開発するなど、品質管理に余念がない。

独学で施工を学び、技能を磨いてきた。結果、京都御所にある大宮仙洞御所の藤棚や九条家の木賊垣など数多くの実績を残している。

▽ 前田 喜代範さん（京焼・清水焼（製造））



製陶に従事し、主に釉薬による表現に卓越した技術を有している。中でも、不安定で歩留まりの悪い釉薬として業界では使用されることが少ない亜鉛結晶釉を得意としている。氏の作品は、結晶釉が螺鈿や花のようにも見え、見る角度や光線の具合により表情が変わるなど、より深い美しさを表現することができる。

平成11年から16年間京都青窯会協同組合の理事を務める。

【食品 部門】

▽ 鳥山 茂さん（京漬物）



千枚漬けをはじめとする様々な漬物を製造しており、時代の流れにあわせ、甘みを控えた味付けに変えるなど独自に改良を重ねている。これまで感覚で行っていた塩加減などを1年間試行錯誤の上、レシピを完成させ、味にぶれがでないよう、日々研鑽している。千枚漬けに使う重石は、重さによって食感が変わってくるため、石の選定は長年の経験を活かしながら慎重に行い、食感にまでこだわりをもって製造している。

▽ 水野 秀次さん（京料理）



美山荘で長年受け継がれている摘草料理を得意としている。春から秋は、ほぼ毎日山に入り、その日取れた山菜を使った料理を提供している。山菜によってあくのぬき方や調理方法が様々であり、「さわりすぎず、手をぬかず」を信条に食材のうまみを活かした料理を得意としている。摘み取った季節の草花や旬の野菜に魚を取り入れた料理目当てに再訪する顧客も多く、顧客の好みに合わせて食材を選ぶ。

▽ 森田 邦夫さん（京菓子）



大正時代に考案された「浜土産（はまづと）」をはじめ、生菓子や干菓子など多岐に渡る商品を製造している。浜土産は、蛤の貝殻に流し入れる際の寒天の詰め具合やタイミングが難しく、特に寒天が固まりにくい梅雨時でも、変わらない形や味を提供できるなど、長年の経験と確かな技術を有している。

※ 本年度の被表彰者の作品を次のとおり御披露する予定です。

- | |
|--|
| ○ 京都市伝統産業技術功労者顕彰記念作品展 |
| 日 程 平成31年3月2日（土）～24日（日） |
| 場 所 京都市勧業館「みやこめっせ」地下1階
京都伝統産業ふれあい館ギャラリー |

別紙

平成30年度 京都市伝統産業技術功労者顕彰制度 被表彰者（五十音順）

＜先染・織 部門＞ 4名

候補者氏名	年齢	職種	現住所	勤務先（所在地）
イシダ ケイ 石田 馨護	75	西陣織（糸染）	上京区	有限会社 田中駒染工場（上京区）
タカハシ ヨシフミ 高橋 嘉史	73	西陣織（整経）	右京区	高橋整経（右京区）
ヤブ マサナオ 藪 政直	87	西陣織（帯地製織）	北区	株式会社 西陣まいつる（上京区）
ヨシダ イチロウ 吉田 市郎	68	西陣織（金襴製織）	右京区	自営（上京区）

＜染色 部門＞ 4名

候補者氏名	年齢	職種	現住所	勤務先（所在地）
ニシワキ カズオ 西脇 一雄	75	京友禅（染織整理）	中京区	西脇整理工場（中京区）
ヤマシタ ノリコ 山下 憲子	72	京繻	西京区	自営（西京区）
ヤマモト ジュンイチ 山本 純一	63	京友禅（手描友禅）	右京区	山本染工（右京区）
ヤマモト トミオ 山本 富男	68	京友禅（引染）	滋賀県	山本染工（中京区）

＜諸工芸 部門＞ 4名

候補者氏名	年齢	職種	現住所	勤務先（所在地）
アサダ マサヒサ 浅田 晶久	70	京瓦	伏見区	浅田製瓦工場（伏見区）
オクダ ヤスオ 奥田 康夫	64	京たたみ	伏見区	奥田畳店（伏見区）
ハンダ マサカズ 橋田 正一	67	京銘竹	西京区	橋田竹材店（西京区）
マエダ キヨリ 前田 喜代範	61	京焼・清水焼（製造）	東山区	五雲陶苑（東山区）

＜食品 部門＞ 3名

候補者氏名	年齢	職種	現住所	勤務先（所在地）
トリヤマ シゲル 鳥山 茂	74	京漬物	北区	有限会社 とり山本店（北区）
ミズノ シュウジ 水野 秀次	64	京料理	左京区	有限会社 美山荘（左京区）
モリタ クニオ 森田 邦夫	65	京菓子	中京区	亀屋則克（中京区）