

第45回千葉県技能祭（競技の部）

千葉県技能祭実行委員会が主催する第45回千葉県技能祭（競技の部）が令和4年9月25日（日）からポリテクセンター千葉（千葉市稲毛区六方町）等を会場として開催されました。

この競技会は、県内で働く技能者の有する技能を社会に発表し、技能水準の向上と能力の開発を図り、広く社会一般に技能尊重気運を醸成することを目的として毎年開催されております。

今年度は4職種実施され、総勢33名の参加者が日ごろ培ってきたトップレベルの技能を存分に発揮し、それぞれの課題について競い合いました。

成績優秀者が製作した作品等は、令和4年11月に千葉県庁中庁舎にて展示を行いました。



○成績優秀者一覧

職種	入賞	氏名	所属事業所	職種	入賞	氏名	所属事業所
日本料理	知事	西村 洋平	日本料理にし村	とび	知事	宮本 竜次	有限会社宮本工務店
	協会	影山 晃市	鴨川グランドホテル		協会	小澤 雅紀	有限会社薫小澤工業
和菓子	知事	奥山 直人	五香青柳	フラワー装飾	知事	廣澤 洋子	ユニバーサルデザイナーズ協会
	協会	金子 奈央	菓匠京山		協会	古川 洋美	Atelier Green Grass
	技能士会	高木 美幸	米屋株式会社				

※ 知事…千葉県知事賞 協会…千葉県職業能力開発協会会長賞 技能士会…千葉県技能士会連合会長賞

○実施日程

日時	会場	実施職種	日時	会場	実施職種
9/25 (日)	ハッピー製菓調理 専門学校	日本料理	10/4 (火)	千葉県菓子会館	和菓子

日時	会場	実施職種	日時	会場	実施職種
10/7 (金)	ポリテクセンター 千葉	とび	10/15 (土)	ちば仕事プラザ	フラワー装飾

○競技課題

競技職種	競技課題	競技内容	標準時刻	打切時刻
日本料理	平目薄造り、梅椀、酢肴、自由課題	4品目について、支給された材料を一番美味しい状態で作成し提出する。 第一課題：平目の薄作り、第二課題：煮物椀（梅椀） 第三課題：酢肴（木の芽酢）、第四課題：自由課題（応用料理）	第一…1時間 第二…40分 第三…40分 第四…1時間	—
和菓子	練り切り・五色五態 (テーマ： 桜づくし)	練り切り（生菓子）を五色五態で製作する。 今回のテーマは「桜づくし」。	—	2時間
とび	アイスプライス	ワイヤーロープにアイスプライス加工を行う。 ※アイスプライス加工とは… ワイヤーロープに荷掛け用ロープや台付け用ロープを作る技法	1時間40分	2時間
フラワー装飾	アレンジメントの制作	与えられた花材・資材を使用してアレンジメントを制作する。	—	1時間20分

○開会式・競技風景

① 9/25 ハッピー製菓調理専門学校 職種：日本料理

【開会式】



【競技風景】



【開会式】



【競技風景】



③ 10/7 ポリテクセンター千葉 職種：とび

【開会式】



【競技風景】



④ 10/15 ちば仕事プラザ 職種：フラワー装飾

【開会式】



【競技風景】



○成績優秀者の作品

【日本料理：平目薄造り、梅椀、酢肴、自由課題】



【和菓子：練り切り】
テーマ：「桜づくし」



【とび：アイスプライス】

【フラワー装飾：アレンジメントの制作】



○千葉県庁内での千葉県技能祭作品等展示について

【県庁中庁舎 1階展示コーナー（展示期間：11/11～12/9）】

