

技能五輪全国大会

料理や美容、車体塗装など42職種で、23歳以下の職人が競う第62回技能五輪全国大会が11月に愛知県などであり、県内からは日本料理部門で田代志歩さん(21)＝グランディア芳泉、敦賀市＝が銅賞に輝いた。機械組み立て部門に出場した前田ゆきさん(20)＝アイシン福井、越前市＝は、金、銅賞に次ぐ敢闘賞に選ばれ、同部門では県内初の受賞者となった。

(西岡茉愉、酒井瞭一)

技能五輪全国大会の日本料理部門で銅賞を受賞した田代さん
＝16日あわら市のグランディア芳泉



日本料理 田代さん(敦賀市) 銅賞

機械組み立て 前田さん(越前市) 敢闘賞

日本料理部門には県勢3人を
含む39人が出場した。「小鯛活
なますの姿盛り」「ゴボウと鴨
の小袖焼き」などの課題を2時
間50分で調理、盛り付けて、見
た目や味のほか、食材や調理器
具の扱いも審査された。

昨年初参加で敢闘賞だった田
代さんは、上位入賞を目指し夏
から特訓。朝食の仕込みが終わ
った午後10時過ぎ、先輩からア
ドバイスをもらい、ともに大会
を目指す同僚たちと食材の切り
方、盛り付けを1ミ単位でこた
わって研究した。



機械組み立て部門で敢闘賞を受賞した前田さん＝10日、越前市のアイシン福井

本番は「やり尽くしたが銅賞
は驚いた」。次回出場は検討中
といい「後輩も全国大会を経験

できるよう、一緒に切磋琢磨し
ていきたい」と話した。
機械組み立て部門には28人が
挑んだ。前田さんは制限時間6
時間45分内で部品を加工し、車
体にタイヤを組み付ける機能が
付いた装置を製作。ヤスリを使
って規定の寸法まで部品を削る
作業がメインで5時間近くかか
るといい「千分の一ミという世
界で気が抜けなかった」と振り
返る。
本番に向け約30個の課題作を
手がけてきた。制限時間内の完
成は難しく、手際よく各部品を
削れるようになるまで先輩社員
と猛特訓。長時間耐えられる体
づくりにも力を入れた。前田さ
んは「より技術を高め、来年の
大会では金賞を目指したい」と
意欲を語った。