別　紙

令和８年度　卓越した技能者（現代の名工）　被表彰者について

氏　名・住　所	職　種	所　属	技　能　功　績　の　概　要
釣（つり）　賢一（けんいち）（男） （62歳） 射水市	日本料理調理人	匠家 （高岡市）	独自の焼きふぐ料理を考案し日本料理におけるうす造り（花造り）及びふぐ調理に卓越した技能を有し、魚の熟成管理から高度な包丁技術、鮫皮処理、可食部の鑑別までを正確に行う。これらの技能により、ふぐ本来の風味を最大限に引き出すとともに、安全性と高品質を両立した料理を実現し、業界内で高い評価を得ている。 また､平成 21 年から県立高校で実習講師を務めるほか、県内調理師への技術指導やコンクール出場者の育成に尽力し、多数の受賞者を輩出するなど後進の育成に貢献している。