

「第 33 回技能グランプリ」の入賞について

全国の熟練技能者が技能の日本一を競い合う「第 33 回技能グランプリ」が、令和 8 年 2 月 27 日(金)から 3 月 2 日(月)まで開催され、本県から 3 職種 3 名の選手が参加し、2 選手が銀賞等に入賞しました。

1. 入賞者

【第 33 回技能グランプリ】

職 種	賞	氏 名	所 属
日本料理	銀賞	<small>いがらし たくや</small> 五十嵐 卓也	株式会社天勝
建築配管	銅賞	<small>たていわ じゅんいち</small> 立岩 洵一	浦川設備興業株式会社

※ 入賞者は、後日、知事に入賞報告を行う予定です。

2. 大会の概要

【技能五輪全国大会】

- 目的
熟練技能者(特級、1級及び単一等級の技能検定に合格した技能士)の技能の一層の向上を図るとともに、その地位の向上と技能尊重気運の醸成に資することを目的に隔年で開催
※技能五輪全国大会(令和 7 年度は 10 月 17 日から 10 月 20 日にかけて愛知県で開催)が青年技能者(原則 23 歳以下)を対象とした技能競技大会であるのに対し、技能グランプリは年齢に関係なく、各職種の技能の日本一を競う大会です。
- 主催
厚生労働省、中央職業能力開発協会、(一社)全国技能士会連合会
- 日程
令和 8 年 2 月 27 日(金)～3 月 2 日(月)
※一部職種については、競技を先行して実施
- 会場
インテックス大阪(大阪府大阪市住之江区南港北 1-5-102)
学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校(大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15) 外
- 競技職種
30 職種
- 入賞者の競技職種の内容
 - ・ 日本料理
日本料理において最も重要なお椀、刺身、酢の物を課題にしています。お椀は味が決め手となり、刺身では庖丁のキレがポイントです。また、酢の物は献立の締めに出す大切な料理です。さらに、競技では盛り付けのセンスも問われます。最後の第四課題は、残った食材を使用した応用料理で、料理人のアイデアと繊細さが求められます。

- ・ 建築配管

課題では、鋼管・塩化ビニル管・銅管を組み合わせた高度な配管技能が試されます。立体的な配管ルートをオフセットや45度接続を駆使しながら正確な寸法で仕上げます。出来上がった作品に対して図面の理解力と作業手順・段取り、寸法や曲げ加工の精度、完成作品の全体的な出来栄のほか、水漏れがないことも重要なポイントです。

参考

- ・ 技能グランプリ専用ウェブサイト:<https://worldskills.jp/skillgrandprix/>