



見せます！千葉の職人仕事

技あり

千葉市技能職ガイドブック

発刊にあたって

皆さんは、「技能職」という言葉に、気難しくて閉ざされた世界をイメージしていませんか。

このガイドブックで紹介しているように、私たちの生活のあらゆる分野には、技能職＝職人たちの「技」が生きています。実際の職人たちの仕事は、衣・食・住など私たちの生活に密着した大切な仕事です。

私たちの価値観が「ものの豊かさ」から「心の豊かさ」へ移り変わり、生活にも「ゆとり」や「うるおい」が求められる時代となっています。こうしたなか、職人たちの手作りの仕事の価値が見直されつつあります。

このガイドブックで、千葉市の職人たちの生の声にふれることで、皆さんにものづくりの素晴らしさ、職人たちの思いを知っていただくとともに、働く場の選択肢としての可能性も広げていただければ幸いです。

千葉市では、永年技能職に従事して技能を磨き、また技術を伝えることで社会に貢献した技能者の方々を対象に、平成13年から『技能功労者』等の表彰を行っています。

今後も、技能関係者に技能についての理解と尊重気運の醸成を図り、技能職者相互の連帯を深め、技術水準の維持向上に取り組んで参ります。

平成23年 3月

着る
ことに関する仕事

衣

食べる ことに関する仕事



CONTENTS

発刊にあたって	
CONTENTS	1
あなたはどんな職人「適性チェック」	2

 衣	3
和裁	4

 食	5
素材を生かす達人達(ユニフォーム紹介)…	6
西洋料理…	8
中国料理…	9
日本料理…	10
饅職人…	11
パン・洋菓子…	12
洋菓子…	13
豆腐…	14

 住	15
家を造る達人達…	16
建築大工…	18
建築板金…	19
塗装(内)…	20
塗装(外)…	21
畳職人…	22
内装…	23
電気技能…	24
造園…	25
(ユニフォーム紹介)…	26

 暮	27
理容師…	28
美容師…	29
印章彫刻…	30
写真…	31

職人になるために…	32
技能職検定とは…	33
公共職業訓練校のご案内…	34
技能職検定お問い合わせ先…	35
主な技能職団体一覧…	36

あなたはどんな職人 適性チェック

ガイドブックの取材を通して、技能職の皆さんからうかがったお話を基に技能職の簡単な適性チェックをつくりました。
難しく考えず、気軽に試してみてください。

Start

独自の工夫と伝統
どちらを選ぶ？

ここは
工夫で！

やっぱり
伝統！

A ファッションとグルメ
どっちが重要？

B あなたはインドア派
アウトドア派

ファッション

グルメ

アウトドア派

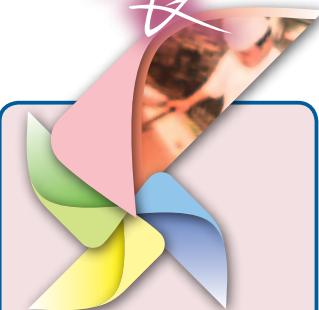
インドア派

衣

食

住

暮



西洋文化の影響を受けて
はじまった近代の「衣」。
さまざまな技術を覚えた
職人たちが創意工夫を重
ね、新しい試みをくりか
えして、技に磨きをかけ
ています。

西洋の食習慣を伝統的な
ものと組み合わせたのが
現代の「食」。
和と洋が融合することで、
独特な料理も生まれ
、今日の日本の食文化
が形づくられています。

明治以降の近代産業と
昔ながらの職人仕事を受
け継ぐ現代の「住」。
古いものと新しいものが
混じりあいながら、日々
の暮らしを包む住まいづ
くりが行われています。

さまざまな暮らしと仕事
を支える日用品をつくり
だしてきた職人の技。
その仕事は、名品と呼ば
れるものから、暮らしに
役立つ品づくりに至るま
で多岐にわたっています。



着る
ことに関する仕事

和裁

和裁は、日本の伝統的な衣装である着物を仕立てる仕事です。反物に傷や汚れがついていないか確認することから始まり、着物になるまでの工程を手仕事で仕上げていきます。近年は着物が見直され、祭りで着るゆかたなど若い人にも広がってきており、確かな技術を持った「和裁士」「和裁技能士」の需要が増えてきています。



日本の伝統文化を受け継ぐ一生ものの仕事



曾明 弘子さん(38歳)

経験20年

高校生の時にゆかたを縫ったことがきっかけで、和裁の仕事に興味を持ちました。ものを作ることが好きだったことと、在宅でもでき、やる気次第で一生続けられる仕事だと思い、和裁の専門学校で学び、この道へ進みました。

着物は、振袖を訪問着に、大人用を子ども用に、着物をコートや帯など、1枚の反物を仕立て直すことで何世代にもわたって着られます。そのためにヘラの印を強くつけ過ぎないようにするなど気を遣っています。お客様が古い着物を持って来られた時にベストな提案ができ、喜ばれるうれしいですね。



私の作品

私が仕立てた着物です。反物の傷や汚れを見て地直しから、裁ち、ヘラつけ(印つけ)、縫い、仕上げまでを行ないました。

師匠の言葉

加藤 静子さん

最近は自由な着方で着物を楽しむ人が増えてきました。そんな中で海外縫製の着物も出回っていますが、きちんと寸法を取つて仕立てることで初めて、着る人の体型に合った美しく着やすい着物になります。日本の伝統衣装である着物を反物から形にする和裁という技能を広く伝えたいと思っています。



1人前になるまで

最初の1~2年は長じゅぶん、着物、羽織、コートなどの基本的な仕立てを学び、3~4年で経験者(国家検定2級レベル)となります。

食べる
ことに関する仕事



素材を生かす達人達

ユニフォーム紹介

素材の背後にある自然の恵みを引き出し、組み合わせて、おいしいものを造り出す「食」の仕事。素材を生かす達人たちがまとうユニフォームは、仕事をするのに必要な機能とともに、仕事場での役割や、食べる人の笑顔のために心をこめて造るという、おもてなしの心も表現しています。高温の厨房でも蒸れにくいコック帽、髪の毛などが落ちないよう工夫されたネット、店の雰囲気づくりにも一役買うエプロンなど、ユニフォームは大事な仕事道具なのです。





西洋料理

フランス料理やイタリア料理などヨーロッパ発祥の料理を総称して西洋料理と呼びます。店舗の規模によっても異なりますが、厨房ではシェフ(料理長)の指示に従ってコックが分担、協力して料理を作ります。グルメブームや地産地消など食をめぐる社会事情が日々変化する中で、料理人自身も進化していくことが問われます。



お客様に覚えていただける本物の味を



唐澤 秀明さん(61歳)

経験43年

料理は食べてみなければ分かりません。当たり前のことが、最近は情報が溢れていますために、かえって本当のことが伝わりにくくなっているのではないかと思う。お客様にとっては目の前に出された料理がすべてなので、変わらない味が提供できるよう常に120%を心掛けています。味にコクがあり手間のかかった幅がある料理は飽きられないし、たとえば披露宴に呼ばれた方が「料理が良かったから」とご自身の結婚式で利用してくださったり、お客様の口コミで伝わってきます。

料理は本人のやる気とチームワークが大事です。やり続けることでものになるので、腰をすえてがんばってほしいですね。



私の作品

グランド(通常)メニューのオードブル「鮭の漬け ソースビカント」です。季節の農園野菜を添えて提供しています。

メッセージ

現在は店舗の数が減る傾向にあり、それだけ料理人になるのが難しい面もありますが、本当に料理がやりたいと思ったら、いくらでも道はあります。学校で学べることはわずかであり、現場で1つひとつの仕事をクリアしていくことで、将来が見えてきます。やる気があれば必ず相手に伝わりますよ。



1人前になるまで

最初は洗い物や片付け、包丁を使うことから始まり、個人差はありますが、だいたい2年くらいで火を使った調理や盛り付けができるようになります。

中国料理

中国料理は地域によって大きく広東料理(南方系)、四川料理(西方系)、北京料理(北方系)、上海料理(東方系)に分けられ、素材も調理法もきわめて多彩です。麻婆豆腐など日本人向けにアレンジされて親しまれている料理から、豊富な食材を使った独特的の料理まで、確かな技術とともに創意工夫が求められます。



自分の舌が選んだ中国料理の道



槙田 耕造さん(54歳)

経験38年

食に携わる仕事をしていく、作る楽しさとお客様から「おいしい」と言っていただいた時のうれしさは何物にも代え難いもの。料理人になった当初、いろいろな料理にふれる中で初めて体験した中国料理の味を、どうしても自分で作ってみたいと思い、横浜、東京で修行して千葉へ戻ってきました。

料理はジャンルを問わず、お客様においしく気持ちよく食べていただくことが基本なので、自分の店では料理人として入ってきた新人にも必ず接客を経験させます。その上で、失敗を恐れず「食材で遊ぶ」という感覚で、自分から率先していろいろやってみる姿勢が、料理人の技能を向上させると思います。



私の作品

麻婆豆腐と三種デザート盛り合わせです。店では、千葉県産の野菜や中国野菜、旬の魚介など、いろいろな食材を深みのある味わいに仕上げています。

メッセージ

料理は教えられてできるものではなく、自分自身が興味を持たなければ何も始まりません。プロの仕事ですから厳しいのは当然ですが、その中でも仕事をやらされるのではなく、仕事を遊ぶ感覚を持って取り組めば、やればやっただけ自分のものになりますし、人生における幸せにもつながるはずです。



1人前になるまで

洗い物、切り物から始まり、盛り込み、さらに火を使う調理へと進みます。熟練レベルに達するには10年を要しますが、ぜひそこまで続けてほしいですね。

日本料理

食材の持ち味を引き立たせる調理法、味つけと、季節感を大切にする日本料理。揚方、焼方、煮方、板回り、それらの間を行き来する回りなどの持ち場を分担、協力して料理を仕上げていきます。日本料理を志望する若手は西洋料理と比べて少なくなっていますが、覚えることの幅は広く、やる気次第で自分を高めていける世界です。



料理が好きという思いが自分を高める



野上 真和さん(39歳)

経験20年

地元の居酒屋でアルバイトをしていた時に、近くの飲食店から働かないかと声をかけてもらったのが料理の道に入ったきっかけです。両親が共働きだったので、弟や妹に自分で簡単なものを作つて食べさせていたこともあります。最初から料理人を目指そうと決めていたわけではないのに、この仕事を長く続けてこられたのは、やはり料理が好きで、興味があったからだと思います。

いま担当しているのは板回りですが、店では季節毎にポジションをチェンジして他の持ち場も経験させてもらえ、自分の技能を高める上で刺激になっています。料理長の指示通りの味が出せなくて苦労することもありますが、自分でも納得がいくまで取り組むことの繰り返しで感覚が磨かれていくと思います。将来は独立して自分の店を持ちたいです。



私の作品

ヒラメの薄造りです。向板として、刺身を中心に、前菜、酢の物などを担当しています。

メッセージ

一時期グルメブームで新規出店が増えた時期もありましたが、景気が不振になるにつれ、良い店でも閉めざるをえなくなっている所もあります。一方、インターネットの普及などにより、お客様が情報を得やすくなっている時代です。私たちは、お客様に本当においしいものを提供し、喜んでいただけるよう日々精進していますので、ぜひご自身の感覚で確かめていただきたいと思います。



1人前になるまで

最初は皿洗いなどの雑用に始まり、やがて下処理や盛りつけ、本人のやる気次第で個人差がありますが3年くらいから揚方、焼方、7年くらいで煮方、花板へと進みます。

鰻職人

日本で大変古くから食べられてきた鰻。土用の丑の日に鰻を食べる習慣もあり、鰻料理の専門店も多数ありますが、その調理には専門的な知識と技能が必要です。鰻は淡水魚のため、水の臭いを抜くことから始まり、骨を除くなど手間のかかる調理を通して、ふっくらと香ばしい蒲焼きが出来上がります。



守るべき所は守り変えるべき所は変えていく



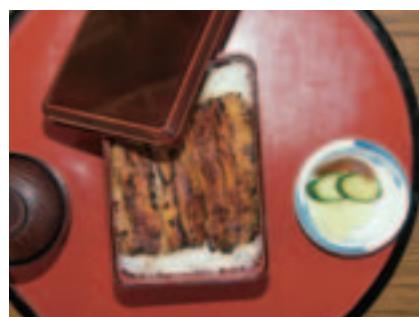
小澤 卓史さん(41歳)

経験21年

千葉の「親子三代夏祭り」ではありませんが、当店は大正5年(1916年)に祖父が開業してから、三代にわたって鰻屋を続けております。私も父の仕事をそばで見て覚えました。

鰻を割き、串を打ち、焼くまでの仕事を覚え、現在は店を切り盛りしながら主にタレを作っています。材料を根気よくかきませながら煮ていきますが、20年やっていて自分で納得がいったことは数えるほどしかありません。それだけに、お客様から「おいしかった」という反応を頂けた時はうれしいですね。

今後は、いつも通りの味を守り続けていくとともに、女性のお客様が楽しめるような新メニューも開発していきたいです。



私の作品

店では、いつもの味をいつものよう に提供できるように気を遣っています。割き、串打ち、焼きなど、どの プロセスが不十分でも味が違っ てしまいます。

メッセージ

料理人の世界はどこもそうだと思いますが、最初は雑用や単純作業の繰り返しです。根気よく続けていくうちに、だんだんと仕事の面白さが分かってくるので、一度始めたら長く続けてほしいと思います。分からないうことは自分から聞くなど、積極的にコミュニケーションをはからうとする人は伸びますよ。



1人前になるまで

皿洗いなどの雑用から始まり、串打ち3年、割き8年、焼きは一生と言われています。最初は単純作業ばかりですが、その積み重ねが料理です。

パン・洋菓子

パン職人の仕事は明け方から始まります。女性にも人気のある業種ですが、重い材料を運んだり、オーブンの熱がこもる工房の中での作業は体力仕事でもあります。パン・洋菓子とも種類ごとに原材料の配合や製造方法が異なり、季節によって調整も必要なので、知識とともに経験の中で感覚を身に付けていくことが問われます。



地元のお客様に愛される本当にいいものを



渡邊 博さん(69歳)

経験49年

洋菓子職人をしていた兄から手に職をつけるといいと勧められ、自分でも何かを身に付けようと思い、この道に入りました。私の若い頃は先輩たちからよく怒られたのですが、嫌になるということもなく、自然な流れで今まで来たと思います。

この仕事は一度信用を失ったら戻ってこないので、原材料には特にこだわり、利益に走らず本当にいいものを提供してきました。おかげさまで地元のお客様に愛され、その要望がきっかけで始めた絵入りのデコレーションケーキや、オリジナルの焼菓子などが口コミで自然発生的に広まり、現在ではインターネットで遠方のお客様からも注文をいただくようになりました。



私の作品

作業風景の写真で作っているチョコロールの焼き上がったもの。

メッセージ

物は盗まれても、自分の身に付いた技術は決してなくなることがあります。手に職があれば、どこへ行つても自分で働いて食べていけるので、職人の道を選んだ自分に自信を持ってやってほしいですね。一人前になるまでは大変なこともありますが、分からぬことは自分から進んで聞くなど積極的に。



1人前になるまで

パンでも洋菓子でも、5年ほどの経験で一通りの仕事が分かるようになり、後は季節などの条件に応じた仕込み具合を体で覚えていきます。

洋菓子

洋菓子が日本に伝わったのは16世紀と言われ、明治以降、日本人の手による洋菓子が各地で作られるようになり、現在ではオリジナリティあふれる洋菓子が創作されるようになっています。華やかで人気のある業種ですが、おいしく見た目にも楽しい洋菓子が作れるようになるには、それを裏打ちする技術を根気よく学ぶことが必要。



ケーキが好きという思いが私の原動力



大塚 恵さん(24歳)

経験 5年

子どもの頃からケーキを作ることと、人に食べてもらって喜んでもらうのが大好きでした。でも、失敗もしていたので、高校生の時に「ケーキを作るのがもっとうまくなりたい」と思い、菓子作りの専門学校へ進みました。学校では基本配合や衛生面について学びましたが、実際に仕事をする上では、商品がオーナーのデザインした通り、全部同じにできるように、いつも通りにできるように微妙な調整が必要で、その点をいつも心掛けています。

店では接客もしているので、自分の関わったケーキがお客様に「おいしい」と言っていただけの時はうれしいですね。

1人前になるまで

店舗によっても違いますが、最初は洗い物などの雑用から始め、飾り付け、型の準備ができるようになれば、ムースを作る、焼くなどの仕事に進みます。



私の作品

柚子のケーキ(左)と、苺とヨーグルトのムースを重ねたラネージュ(右)です。定番商品の他に、季節のフルーツを使ったケーキを提供しています。

メッセージ

何よりもケーキが好きで、おいしいケーキが作りたい、食べた人に喜んでもらいたいという気持ちが大切だと思います。技術を習得するには慣れることなので、続けていくことが大事です。自分のやる気しないで、仕事が速くなれば新しい仕事も教わることができますよ。



豆腐

現在、大量生産されている豆腐は、豆乳を凝固剤とともに容器に流し込んでから加熱して固める充填豆腐。けれど、水につけて軟らかくした大豆をすり潰し、しぼった豆乳をにがりで固める昔ながらの製法で1つひとつ手づくりされた豆腐は、量産品にはない味わいや歯ごたえがあります。その味を作り出すのが豆腐職人の腕です。



父から受け継いだ嘘のない豆腐作り



篠木 利文さん(47歳)

経験23年

子どもの頃から父の仕事を手伝い、なんとなく「自分も豆腐屋になるんだろうな」という思いがありました。豆腐造りは朝4時頃から、前日に水につけておいた大豆をすり潰すところから始まり、釜で煮た大豆をしぼった豆乳をにがりで固める、父から受け継いだ昔ながらの製法で、正直に造っています。

手造りの豆腐は、信頼できる原料を使い安心して本来の味わいを楽しんで頂けます。一度食べると味の違いが分かり、リピートしてくださるお客様が多いです。現在、組合の仲間たちと君津産の小糸在来という国産大豆を使った豆腐造りや、豆腐の良さを広く知って頂くためのフェアにも取り組んでいます。



私の作品

店で1つひとつ手づくりしている木綿豆腐と絹ごし豆腐は、ぜひ冷奴で違いを味わっていただきたいです。この他に油揚げなどの揚げ物も作っています。

メッセージ

毎日同じ物を造るのにまったく飽きないのは、自分の頑張りしたいでよりおいしい豆腐ができ、充実感が得られるからだと思います。先日、脱サラして豆腐屋になりたいという人に会いましたが、事業承継で機械を使わせてもらうという方法もあるので、豆腐屋を目指す若い人がどんどん出てきてほしいですね。



1人前になるまで

最初は洗い物などの手伝いをしながら、仕事の流れを見て覚えます。製造に携わって5年くらいで、原材料や季節に応じた仕込みが分かるようになります。



住

住む
ことに関する仕事

家を造る達人達

住宅、店舗、公共施設などの建築物ができるまでには、たくさんの技能職の人々がかかわる工程があります。建築には計画、設計、施工そして使用されるまでに必要なすべての工程が含まれ、関係する職種は多岐にわたります。

工務店の経営者も多い建築大工は施工の全工程を統括し、屋根や外壁は建築板金、内壁や床は内装職人や畳職人、電気などの設備を担当する職人、エクステリア全般を受け持つ造園など、その道のプロ達が協力してひとつの建築物を造り上げます。





今回紹介した以外にも
大勢の職人の手により完成します。

建築大工

家を建てる時に工事の中心となるのが建築大工。鉄骨・鉄筋建築が増えた現在でも、日本の風土に合った木造建築は新築・リフォームとも需要があります。大工さんは工務店の経営者であることも多く、設計から施工までを施主の要望に応じてきめ細やかに行なうことができ、ケースバイケースの対応にその職人技が活かされます。



お客様の要望に応じた創意工夫が楽しい

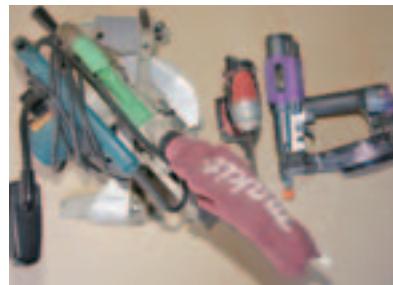


藤田 宏さん(66歳)

経験47年

中学生の時、大工の修行をしていた義理の兄がオートバイに乗って実家に帰って来て、外トイレの新築したのを見て、大工って格好いいなあと思い、この道に入りました。

親方のもとで12年修行した後、独り立ちしましたが、個人の工務店のいい所は、元請けでお客様と接しながら自分なりに工夫してきめ細やかな対応ができる所です。最近増えているリフォームの仕事では、例えば階段を緩やかに直そうとすれば階下の天井が低くなるのをどうするか、など経験の活かしころが多くて面白いですね。いい仕事をすることでお客様との信頼関係が深まり、つながりが増えていきます。



道具図鑑

ネジ打ちに使うロールネジ打機、ネジ締めに使うインパクトドライバーです。電動スライド丸のこを使い、その場で材を加工することもあります。

メッセージ

大工の仕事は、現場をおろそかにしないことが一番大切です。つねに自分の家を建てている気持ちになって仕事をすれば、その仕事を見たお客様から注文が頂けるなど、必ず伝わっていきます。最近は材を加工する所からできる人が少なくなりましたが、大工を目指す若い人がもっと出て来るといいと思います。



1人前になるまで

昔は最初の1年は手作業で材の加工から覚えましたが、現在はプレカットが主流なので、組立の仕事をしながら総合的な対応力を身につけていきます。

建築板金

建築板金は建物の顔である屋根や外壁を、屋内に雨水がしみこまない「雨仕舞い」と呼ばれる工夫をしながら、美しく仕上げる仕事です。金属材を主に扱ってきたことから、金属を加工した繊細な飾りを作るのも板金工の仕事です。屋根材や壁材の進化により、変化に対応する知識と技術が求められています。



仕事は作品と思い恥ずかしくない仕上がりを



杉山 晴夫さん(61歳)

経験43年

家業を継いで板金の仕事に就いた当時は、建設ブームでとにかくたくさん仕事をしました。その中で、1つひとつ異なった建物に合うように、金属材をカットして折り曲げ加工する技術を身につけてきました。

現在は、神社仏閣など特殊な建築物以外では、銅板を打ち出して飾りを作るといった仕事は少なくなりましたが、一方で昔のトタンのイメージを覆す断熱材の入った屋根材や壁材が登場し、リフォームの需要が増えてきています。こうした新しいニーズに対応しながら、伝統的な日本建築に欠かせない板金の技術を若い人に伝えていきたいと思っています。

私の作品

平らな銅板をカットして、たがねと金づちで打ち出し、加工した作品です。屋根や雨どいだけでなく、金属板を加工した飾り付けも建築板金の仕事です。



メッセージ

これから屋根や外壁の新素材によるリフォームなど、建築板金の需要は増えることが予想されます。仕事が見つからないという若い人は、ぜひ建築板金の世界に飛び込んできてほしいですね。今は昔ながらの職人の世界ではありません。やる気さえあれば仕事はいくらでもあるし、いくらでも教えますよ。



1人前になるまで

既成の屋根材、壁材を取り付ける仕事はすぐにできます。やる気がある人にはハサミや金づちの使い方もどんどん教えます。工夫が好きな人は早いですよ。

塗装(内)

建築物の保護や防サビ、装飾のために欠かせないのが塗装の仕事です。住宅の塗装では、お客様や近隣の方への挨拶に始まり、他業者とのスケジュール調整なども行いながら、チームを組んで仕事を進めていきます。塗料は壁の材質との相性があるので、特にリフォームの場合など、下地を整えることにも気を遣います。



お客様の「ありがとう」の言葉が励みになる



岡田 稔さん(40歳)

経験20年

自分が仕事を探していた時、ちょうど塗装の仕事をしていた先輩の紹介でこの仕事を始めました。それ以来、こつこつと塗装の仕事を続けています。現在は各チームの現場を管理する立場で、近隣との挨拶や他業者との調整も含め、仕事全体の段取りをします。

仕事では、大切なお客様の家なので、丁寧な作業を心掛けています。仕上がった時に、お客様から「ありがとう。次の塗り替えもぜひお願いします」といった言葉をかけてもらえるうれしいし、自分の向上心にもつながりますね。1級塗装技能士を取得して、お客様の安心にも自分の自信にもなっています。



道具図鑑

壁塗り用のバケット、ローラー、細かい所を塗る時のサゲツ、ハケ、ヘラ、ほこりを取るラスター、ケレン(鉄部のサビを取る)に使う皮スキです。

メッセージ

塗装工事は臭いや音があるので施工の方や、近隣の方には最善の配慮を心がけ、1日の工事の開始時、終了時の挨拶や工事状況の報告は欠かさずに。先輩の仕事を見てどんどん技術を身に付け、解らない事は遠慮せずに聞くという事は一人前になる為、自分の為になると 思います。



1人前になるまで

最初は先輩と一緒に行動し、仕事の流れや道具の名前を覚えます。2~3年で自分から次の仕事を聞けるようになり、一人前になる日が近づいてきます。

塗装(外)

塗装に使う塗料には目的によってさまざまな性質のものがあります。防サビ用に耐候性に優れ厚い皮膜を作るもの、装飾用に耐光性に優れ発色が良いものなど、塗料についての知識を学んでいくことが職人には求められます。塗装方法もローラーとハケによるだけでなく、コンプレッサを使った吹付など、さまざまな方法があります。



塗装の奥深さを追求し独立を目指したい



桜木 翔一さん(28歳)

経験11年

祖父が塗装の仕事をしていて、中学生の時から休みになると手伝いに行っていました。その後、他の仕事を経て塗装の仕事に就きましたが、祖父の仕事を見ていました。覚えられたと思います。

仕事で注意していることは、当たり前ですが安全第一です。自分がけがでもしたら、家族がつらい目に合いますから。また最近の傾向として、臭いのきつない水性塗料を使うことが増え、下塗りが必要になるなど、社会の変化に応じて仕事も変わっていきます。塗装の奥深さをもっともっと勉強し、新築のマンションなども手がけられるような会社を立ち上げたいです。



道具図鑑

ハケ、ヘラなど細かい物は、腰袋に入れて持ち歩いています。

メッセージ

最初は、塗装の仕事を「ただ塗ればいい」と思っていましたが、塗料の種類もいろいろありますし、勉強すればするほど奥が深い世界だと感じています。自分の努力しだいでどんどん良い仕事ができると思うので、これから塗装の仕事をする人は、自分で興味を持って取り組んでほしいと思います。



1人前になるまで

先輩たちの仕事を見て現場に慣れ、流れの中で一通り仕事ができるようになるのが2~3年。その先は本人のやる気と経験しだいで向上していくと思います。

畳職人

日本伝統の床材である畳は、乾燥させた藁を圧縮して板状にした畳床と呼ばれる芯材に、い草と麻または綿の糸で織った畳表を縫い付けて作り、保温・調湿、空気清浄など高い機能を持っています。ライフスタイルの変化により畳のある家は少なくなりましたが、近年そのリラックス効果が見直され、新しい形で住まいに畳を取り入れる人も出てきました。



職人の総力で品質の良い畳を供給していく



堀江 勝さん(70歳)

経験48年

現在、一般家庭の畳の表替えを中心に仕事をしていますが、仕事量は新築ブームだった30年前の約3分の1になりました。良い材料できっちり仕上げた畳は、へたりにくく、表替えをすることで長く使えますが、一部の業者が価格の安さを追求し見かけだけの畳を入れてきてしまったことも、お客様の畳離れの一因であり、業界として品質の向上に努めたいと考えています。

年配の職人はたいてい口べたですが、若手の存在により、サンプルの持参やインターネットの活用で材料や品質の違いをお客様に説明できるようになってきたのは心強いことです。い草や藁の生産者とも協力しながら頑張っていきたいと思います。



道具図鑑

畳床・畳表を落とすのに使う大小の包丁、畳表を止めるのに使う待ち針、縫い針、縁の幅を定める渡、金づち、縫い糸が入った糸筒です。

メッセージ

畳の需要が減ったのは、畳の良さをきちんと伝えてこなかった職人側の問題もあります。安価な外国産の材料を使ったものと本当に良い畳の違いは、使えば必ず分かれます。近年、畳のさまざまな効果が見直されてきており、日本伝統の文化を引き継ぐためにも、ぜひ新しい風が入ってきてほしいと思います。



1人前になるまで

最初は職人の助手をしながら、手縫いや機械縫いを覚えます。2~3年で採寸から敷込みまで一通り覚えますが、品質管理を含め熟練には10年を要します。

内装

襖・障子といった日本伝統の表具や、壁・天井のクロス、床のカーペットなど、およそインテリアのあらゆるものを貼るのが内装の仕事です。業務が幅広いため、建築関連の仕事の中でもオープンで新規にも始めやすい業種ですが、それだけに、お客様のさまざまなニーズに対応する柔軟性が求められます。



ニーズに応えつつひねりのある仕事を



相馬 輝久さん(48歳)

経験30年

父が内装屋をしており、子どもの頃からお茶菓子につられて現場に連れて行ってもらっていました。その流れで、いつのまにか跡取りに。東京の親方の下で美術織物による内装なども経験しましたが、現在の内装はビニールクロスやクッションフロアが多く、障子や、和紙で下貼りして布を貼るような伝統的な仕事は、費用もかかることから少なくなっています。

一方、最近の古民家ブームなど和のインテリアが見直される流れもあり、これに対応した内装ができる職人も少ないと、自分ならではの技術を身につければ、他業種の職人とも協力して質の高い仕事ができる面白い時代でもあると思います。



道具図鑑

のり盆、ハケ、地ベラ、カッターです。最近の壁紙は機械でのりをローラー付けすることが多いですが、それではきれいに仕上がらない素材もあります。

メッセージ

本気で内装をやっていくうとしたら、人がやらないことをやること。そのためには、いい意味でよく遊ぶことが大事です。仕事のプレッシャーがない所で本棚を作つて塗装してみるなどの経験が、貼りたい壁紙に合わせて自分で下地を組めたり、ちょっとした飾り付けも作れたりという応用力につながります。



1人前になるまで

ビニール壁紙を貼るなどの仕事は一定期間見習えば覚えられますが、さまざまなニーズに対応する力は「技術は盗む」という気持ちで現場で学ぶことです。

電気技能

第2種電気工事士は低圧配線の工事を取り扱い、建物、施設の新築やリフォームに合わせて、電気設備のレイアウト、屋内電気設備の施工を行ないます。屋内の配線をし、分電盤やコンセントをつけたり、電気製品を取り付けて使えるようにします。また第3種電気主任技術者は、工場やビルなどの高圧の電気設備を監督します。



体で覚えた技能は自分の普通になる



露崎 清一さん(38歳)

経験20年

中学卒業後、専門学校の電気科へ進み、自然な流れで電気工事の仕事に就きました。昔のこと、どんなふうにして仕事を覚えたかよく思い出せませんが、2年目から図面を持って1人で現場へ行き、自分で考えてやる中で体で覚えたと思います。

新築の配線はゼロからのスタートで、図面通りに行なえばよいのですが、リフォームの場合はそれまでの配線がどうなっているか分からないので、自分の経験から見当をつけ、隠れている配線を探し出すしかありません。「だいたいこんな感じかな」というのは自分にとっては普通に思いつくことですが、それが体で覚えた技能なのかもしれませんね。



道具図鑑

インパクトドライバー、マイナス・プラスドライバー、ニッパー、ペンチ、金づちです。脚立に乗ったり、反対にかがんだ状態で使うことが多いです。

メッセージ

始め、先輩について動いている間は、この仕事の面白さが実感できないかもしれません。2~3年がんばって1人で動けるようになれば、ほとんどの建物に不可欠な電気工事を自分が担い、作り上げるという充実感や、難しい所を工夫して配線する面白さが分かってきます。それまで続けてほしいと思います。

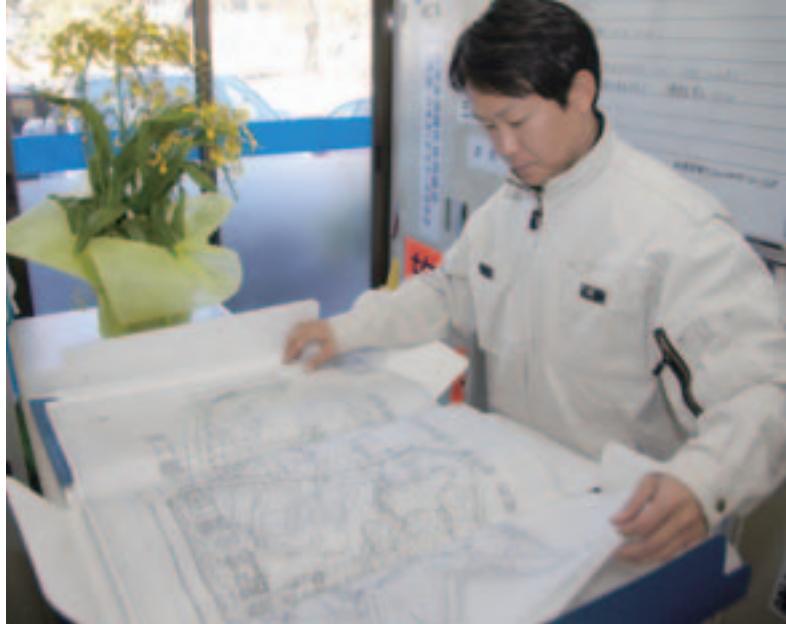


1人前になるまで

始めは先輩について仕事の流れを見て覚えます。2~3年目から図面に従って1人で作業ができるようになります。やがて現場を任されるようになります。

造園

造園は、公共空間である公園や個人の庭などの緑地を一から造っていく仕事で、その内容は多岐に渡ります。測量・設計に始まり、地盤を造る土木工事、植栽とその手入れ、石などの自然物や人工物の設置、それに関わる水道や電気などの設備も行ないます。緑地の重要性への認識も含め、幅広い知識と感覚が求められる仕事です。



子どもたちに緑ゆたかな環境を残す仕事



佐藤 裕樹さん(37歳)

経験17年

この仕事を選んだきっかけは、子どもの頃から父の仕事をそばで見ていて、公園づくりのすばらしさを肌で感じていたことです。現在は、土木・造園の施工管理士、農薬指導士、樹木剪定士の資格を持ち、現場の施工管理全般を担当しています。公園の工事の場合、近隣の方への説明から現地の測量、遊具や設備の配置、植栽などすべてを行ないます。公園が出来上がった後も、子どもたちが安全に遊べるよう、植栽の手入れをして見通し良く保ったり、遊具を点検するといったさまざまな仕事があります。今後は再生木材などのエコ製品も活用して、人や動物にも配慮した公園を子どもたちに残せればと思っています。



私の作品

千葉市大森町公園です。敷地の造成から始まり、電気設備工事、給排水設備工事、遊具施設工事、植栽工事と公園に必要な施設全般を行いました。

師匠の言葉
佐藤 和広さん

公園などの緑地は、二酸化炭素削減など社会的に見てさまざまな効果があるものです。市民の皆様に緑地の大切さと、快適な空間を維持するためには相応の管理が必要だということを理解して頂くとともに、造園業に何が求められているのかを明確にしながら技術の向上をはかりたいと思います。



1人前になるまで

まずは先輩について現場の流れや、植物・道具の名前や特性を覚え、3年ほどで現場監督ができるようになります。5年ほどで造園技能士の資格を得て1人前です。

ユニフォーム紹介

住



暮らす
ことに関する仕事

暮
る



理容師

理容師は主に髪のカットや顔のシェービングを行なう仕事です。かつては赤青白のサインポールが回る店で男性客中心、というイメージがありましたが、近年ではフェイシャルエステなど女性客の利用も増え、サービスの内容や店舗の形態も多様化しています。確かな技術とともに、お客様にリラックスしてもらえる接客も大切です。



夢や目標を持ってつねに技術を磨く



明石 哲平さん(32歳)

経験13年

高校卒業後の進路を考えた時、手に職をつけたいと思い、親から勧められたこともあって理容師を目指しました。家業として店を継ぐ人も多い業界ですが、自分の場合、親は理容師ではなかったので、自分で店を出すのが夢でした。昨年、その夢が実現してうれしく思っています。

男性女性問わず利用して頂きたいので、店の雰囲気づくりにも気を遣っています。高い技術があってその他がついてくると思うので、この10年間、毎年コンテストに出場し、さまざまな技術にふれてモチベーションを高めています。今後は、10年先を考えた店づくりをしていきたいですね。



道具図鑑

ハサミとレザー。普通のカット用、スライドカット用、刈り込み用、毛量調整用、毛束をつくるものなど用途に応じて多様な形状のものがあります。

メッセージ

どの仕事も同じだと思いますが、学生として勉強していた時と社会人になってからでは、求められることがまったく違います。仕事を始めたら自分の意識の切り替えを明確にして、自分はどういう理容師になりたいのかという夢や目標を持って取り組めば、多少の困難があっても長く続けられると思います。



1人前になるまで

シャンプーや顔そり、先輩の助手をしながら仕事を覚え、2年くらいでカットを任されるようになります。頑張り次第で4~5年で店全体を統括できるようになります。

美容師

美容師の仕事は、髪のカットやカラー、パーマをはじめメイク、着付、フェイシャルエステなど、さまざまなサービスを通して、お客様の個性を生かした美しさを引き出すことです。技術の正確さとスキルアップが欠かせないはもちろんですが、いろいろなお客様とのコミュニケーションがはかれる接客力が求められます。



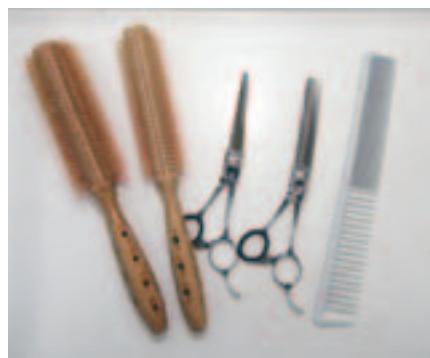
お客様の「ありがとう」にやりがいを感じる



並木 愛さん(24歳)

経験 4年

進路を考えた時、手に職をつけたいと思い、中でもお客様が美しくなるお手伝いをすることで喜んでもらえる美容師の仕事に魅力を感じました。現在は、スタイリストとしてカットやカラーなどを担当しています。コンテストにも参加し、技術の向上を目指していますが、やはりお客様とのコミュニケーションの中で学ぶことがあります。シャンプーを「またお願ひね」、カットが終わった後で「ありがとう」など、お客様から言葉をいただけた時は、とてもやりがいを感じます。今後は、お客様に信頼され何でも話してもらえ、メイクや着付も含めトータルにお客様のニーズに応えられる美容師になりたいです。



道具図鑑

いつも使っているロールブラシ、ハサミ、コームです。髪形をつくる上で、用途に応じたさまざまな種類や大きさの道具は欠かせません。

メッセージ

基礎的な知識や技術は学校でも学べますが、実際に仕事をして、お客様とふれあうことによってしか学べないことが、たくさんあると思います。技術だけでは、お客様に喜んでいただけるスタイルをつくることは難しいので、お客様がご自身の要望を伝えやすいような雰囲気づくりが大切だと思います。



1人前になるまで

先輩のヘルプについて技術を学び、3年目位からスタイリストとしてカット、カラー、パーマを担当。10年でメイクや着付までトータルに行なえるように。

印章彫刻

印章彫刻とは、印材(印鑑の素材)を1つひとつ手作業で彫刻していく仕事です。印鑑は個人の意思を決定する際に使用される大切なものであることから、市町村によっては、近年多くなつた機械彫りでなく、手彫りの印鑑しか登録できない所もあります。細かな作業と文字をバランスよく配置するセンスが求められる仕事です。



なりたかった職人の仕事は毎日が楽しい



鈴木 歩さん(33歳)

経験 6年

普通のOLをしていましたが、ものづくりをする職人、中でも歴史と実用性があり、人の日常に関わりが深い印章彫刻に魅力を感じ、新聞で知った「職人塾」に入塾して技術を学びました。実務に就きたいと思っていた矢先、師匠から現在の店で職人の後継者を探しているという話を聞き、この道と結婚するつもりで(笑)東京から千葉へ引っ越してきました。

店では接客も行ないながら、お客様の注文に応じて判子を彫っています。仕事をする上では、枠を均等な太さにしたり、文字のバランスを取るなど難しいことも多いですが、自分の好きなことがやれる毎日は、とても楽しいですよ。



道具図鑑

印材を固定する台と、彫刻刀です。

師匠の言葉

田中 義則さん
(56歳)この道38年

ものづくりが注目されている時代の流れからか、最近、印章彫刻を学ぶ人が増えてきています。きちんと彫れる職人がいれば、たとえ機械彫りの印鑑でも手を加えて唯一無二の物に仕上げることができます。技術指導できる師匠がいるうちに、若い人がどんどん後継者として現れてほしいと思っています。

1人前になるまで

字入れ・荒彫り・仕上げなど一通りの作業工程を覚えるのに3年、注文に応じた仕事ができるまでに5年。各種競技会に出品できるまでに10年は要します。



写真

写真撮影の仕事は、報道、肖像、商品、建物、ファッションなど多種多様なジャンルに分かれています。デジタルカメラやパソコンの普及により、誰でも簡単に写真を撮ったり加工できるようになりましたが、七五三や成人式、競技の記録など目的に応じた写真をきれいに撮るには、確かな技術と物を見る目が必要です。



より魅力的に撮るためにアプローチを工夫



本橋 智美さん(24歳)

経験 5年

子どものころからカメラマンになりたくて、幼稚園のアルバムの寄せ書きに「写真家になりたい」と書いていました。専門学校で勉強した後、先生のスタジオに所属しながらフリーランスとして仕事をしています。現在は成人式や七五三など型の決まった写真や、屋外での大きな建造物の撮影、撮影用にセットされたのではない現場でスナップを撮るなど、いろいろな現場で経験を積んでいる最中です。今身につけた技術は将来生きてくると思っています。人の表情を撮るのが得意ですが、きれいに撮るために軽く着物を整えたり、コミュニケーションをはかってリラックスしてもらうことも技術のうちですね。



私の作品

技能五輪の国内予選の記録集の一部を撮影しました。競技している選手の集中力を散らすことなく、良い写真を撮るために苦労しました。

師匠の言葉

日本ジャーナリスト
専門学校講師
穴原 博(62歳)
この道37年

「写真」真を写すと書きますが、昔はだれもが、決定的な証拠であると考えてきました。今はその能力は無く、それは画像加工(修正)がその目的であるかの如く思われる昨今、150~100年前の写真が現存し、それにより当時の状況をありありと知り得ます。

どんなにカメラが道具として進化しても單なる道具、道具は目的にならず事変、政治・人物・景観の変化等、写真の記録としての重要性を再認識して下さい。



1人前になるまで

本人がカメラマンとしての目標をどこに置くかで異なりますが、アシスタント3年、7~8年で経験者レベル、熟練と言えるまでには10~15年を要します。

職人になるために

技術を身につけ、年齢や社会の状況に関わらず、自分の技を仕事としていく——それが「技能職」の魅力です。技能職は、社会にある多種多様な仕事のひとつ。プロとして通用する技を自分のものとして働くための選択肢のひとつです。

技能職に就くためには、いくつかの方法があります。

そのひとつが専門学校や技術訓練校で学ぶこと。知識や技術を身につけ、経験を積むことによって技能職に就く道がひらかれます。

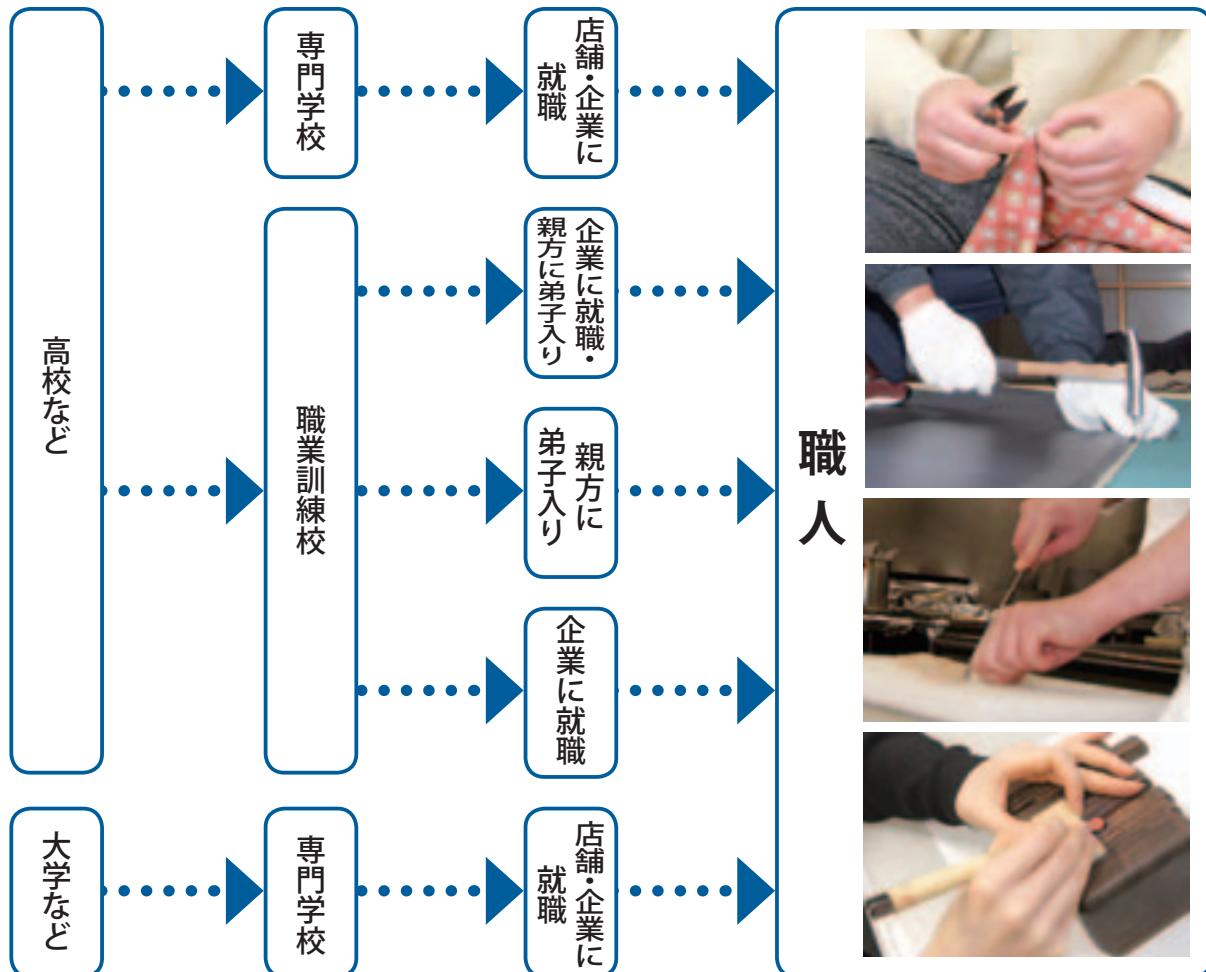
技能職の職種によっては、キャリアを重ねること

によって独立したり、開業して自分の店を持つこともあります。

以下に紹介するのは、主な進路コースの例です。実際にはさらに多くのコースがあります。また、職業に就いた後に、再度学校に行って学んだり、資格を取得することで、仕事の幅を広げていくこともあります。

技術を身につけ、働き方や仕事を選ぶことは、自分の生き方を選ぶことにつながります。将来を十分に考え、道を選んでください。

技能職になるための主なコース



公共職業訓練校のご案内

※資料請求や見学ができます。お気軽にお問い合わせください。

■ポリテクカレッジ千葉 関東職業能力開発大学校附属 千葉職業能力開発短期大学校 <http://www.ehdo.go.jp/chiba/college/>

千葉キャンパス：
〒260-0025 千葉市中央区問屋町2-25
TEL.043-242-4192 FAX.043-248-5072

日本の産業界を支える「ものづくり」の担い手、実践技術者（テクニシャン・エンジニア）を育てる、2年制の工科系短期大学校です。

●特長的な4つのポイント

- 理論と実技を有機的に展開した「実学融合のカリキュラム」
- 産業界のニーズに応えた実践的な授業内容
- 高い教育効果を生む徹底した少人数教育
- 産業現場の変化に応じた充実の実験・実習設備

●応用課程修了で4年制大学卒と同等の資格

千葉職業能力開発短期大学校では、2年間の課程を「専門課程」としています。この専門課程には、制御技術科・電子情報技術科・住居環境科・生産技術科・航空機整備科・ものづくりシステム科（メカトロニクス技術科）の6つの科があります。また、航空機整備科を除く5科は、専門課程修了後に、職業能力開発大学校に設置されている応用課程へ進学することもできます。

●千葉キャンパス

4月 入校	制御技術科 電子情報技術科 住居環境科	10月 入校	ものづくりシステム科 (メカトロニクス技術科)
----------	---------------------------	-----------	----------------------------

●成田キャンパス

4月 入校	生産技術科 航空機整備科
----------	-----------------



<<交通のご案内>>

- ・JR総武線「千葉」駅下車、徒歩20分。または、駅前バスターミナル11番乗り場から小湊バス・千葉海浜交通にて、「ポートアリーナ」バス停下車、0分
- ・京成千葉線「千葉中央」駅下車、徒歩10分
- ・JR外房・内房線「本千葉」駅下車、徒歩12分
- ・JR京葉線「千葉みなと」駅下車、徒歩18分

技能検定お問い合わせ先

■千葉県職業能力開発協会

<http://www.chivada.or.jp/>

〒261-0026 千葉市美浜区幕張西4-1-10
TEL.043-296-1150 FAX.043-296-1186

厚生労働省・千葉県・中央職業能力開発協会との密接な連携のもとに、企業・各種団体等の職業訓練、職業能力の開発・向上、技能検定等職業能力検定の普及・促進を目的として、職業能力開発促進法に基づき設置された公共的団体（法人）です。

<<交通のご案内>>

- ・JR総武線・京成電鉄「幕張本郷駅」から京成バス幕張学園循環「市町村アカデミー」下車、徒歩3分
- ・JR総武線「幕張駅」下車、徒歩25分
- ・JR京葉線「海浜幕張駅」下車、徒歩25分



「技能士」をめざそう

技能検定は、「働く人々の有する技能を一定の基準により検定し、国として証明する技能の国家検定制度」であり、技能に対する社会一般の評価を高め、働く人々の技能と地位の向上を図ることを目的として、職業能力開発促進法に基づき実施されています。

技能検定の合格者には、厚生労働大臣名(特級、1級、単一等級)または都道府県知事名(2級、3

級)の合格証書が交付され、『技能士』と称することができます。

技能検定は昭和34年に実施されて以来、年々内容の充実を図り、現在137職種について実施されています。技能検定の合格者は全国で延べ330万人を超え、確かな技能のあかしとして各職場において高く評価されています。

技能検定一覧(平成23年1月現在)

建設関係 (35職種)	タイル張り	建築図面製作	金属プレス加工
造園	配管	塗装	鉄工
さく井	厨房設備施工	路面標示施工	工場板金
建築板金	型枠施工	広告美術仕上げ	めっき
冷凍空気調和機器施工	鉄筋施工	窯業・土石 (2職種)	アルミニウム 陽極酸化処理
石材施工	コンクリート圧送施工	ガラス製品製造	溶射
建築大工	防水施工	陶磁器製造	金属ばね製造
枠組壁建築	樹脂接着剤注入施工	金属加工関係 (21職種)	仕上げ
かわらぶき	内装仕上げ施工	金属溶解	金属研磨仕上げ
とび	熱絶縁施工	鋳造	切削工具研削
左官	カーテンウォール施工	鍛造	製材のこ目立て
れんが積み	サッシ施工	金属熱処理	ダイカスト
築炉	自動ドア施工	粉末冶金	金属材料試験
ブロック建築	バルコニー施工	機械加工	
エーエルシーパネル施工	ガラス施工	放電加工	
コンクリート積み ブロック施工	ウェルポイント施工	金型製作	

一般機械器具 (13職種)	複写機組立て	その他 (26職種)	産業洗浄
機械検査	電気製図	ウェブデザイン	商品装飾展示
機械保全	木材・木製品・紙加工品 (8職種)	キャリア・コンサルティング	フラワー装飾
産業車両整備	機械木工	ファイナンシャル・プランニング	ピアノ調律
鉄道車両製造・整備	木型製作	知的財産管理	ハウスクリーニング
内燃機関組立て	家具製作	金融窓口サービス	食料品 (7職種)
空気圧装置組立て	建具製作	着付け	パン製造
油圧装置調整	竹工芸	レストランサービス	菓子製造
縫製機械整備	紙器・段ボール箱製造	ビル設備管理	製麵
建設機械整備	畳製作	園芸装飾	ハム・ソーセージ・ベーコン製造
農業機械整備	表装	ロープ加工	水産練り製品製造
木工機械整備	プラスチック製品 (2職種)	情報配線施工	みそ製造
テクニカル イラストレーション	プラスチック成形	化学分析	酒造
機械・プラント製図	強化プラスチック成形	印章彫刻	衣服・繊維製品 (8職種)
電気・精密機械器具 (9職種)	貴金属・装身具 (2職種)	ガラス用フィルム施工	染色
電子回路接続	時計修理	塗料調色	ニット製品製造
電子機器組立て	貴金属装身具製作	義肢・装具製作	婦人子供服製造
電気機器組立て	印刷製本 (3職種)	舞台機構調整	紳士服製造
半導体製品製造	製版	工業包装	和裁
プリント配線板製造	印刷	写真	寝具製作
自動販売機調整	製本	調理	帆布製品製造
光学機器製造		ビルクリーニング	布はく縫製

※詳しくは、「技能検定のごあんない」<http://www.chivada.or.jp/siken/ginouannai.htm>をご覧ください。

主な技能職団体一覧

分類	団体名	電話番号
衣	千葉県和裁教師会	047-365-4876
衣	千葉県和裁連合会	043-227-6521
衣	千葉県洋服商工業協同組合 千葉支部	043-224-1550
衣	千葉県クリーニング生活衛生同業組合 千葉支部	043-423-3398
食	千葉市調理師会	043-274-6515
食	千葉市パン和洋菓子組合	043-225-0153
食	千葉県洋菓子協会	043-225-6561
食	千葉県製麺工業協同組合 千葉支部	—
食	千葉県豆腐商工組合	043-215-2351
食	千葉県こんにゃく組合 千葉支部	043-224-2415
食	千葉市食肉商業協同組合	043-271-1129
食	(社)千葉県調理師会千葉市支部 千葉市調理師会	043-225-3295
暮	千葉県美容業生活衛生同業組合 千葉支部	043-247-3105
暮	千葉県理容生活衛生同業組合 中央支部	043-221-0117
暮	千葉県写真技能士会	043-224-1370
暮	千葉県時計貴金属眼鏡商協同組合	043-222-5455
暮	千葉県印章協同組合	043-222-5161
暮	千葉県屋外広告美術協同組合	043-225-7911
暮	千葉県自転車軽自動車商協同組合	043-266-3221
暮	千葉県印刷工業組合	043-266-7114
暮	(社)日本グラフィックサービス工業会 千葉県支部	043-242-4849

分類	団体名	電話番号
住	全建総連千葉建設労働組合	047-486-1461
住	千葉土建一般労働組合 千葉支部	043-290-0005
住	千葉県板金工業組合	047-083-1005
住	千葉市左官協和会	043-291-2208
住	(社)千葉県鳶工業会	043-221-0220
住	千葉県瓦販壳工事業組合 千葉地区組合	043-252-4350
住	千葉県水道管工事協同組合	043-247-7373
住	千葉市上下水道指定工事店協同組合	043-246-6308
住	千葉県中央電気工事業協同組合	043-224-0573
住	(社)日本塗装工業会 千葉県支部	043-424-0070
住	(社)千葉県塗装工業会	043-242-2218
住	千葉市中央塗装協同組合	043-266-7573
住	千葉県表具経師内装組合連合会	043-421-1053
住	千葉県板硝子商工協同組合	043-287-1300
住	千葉市畳業組合	043-231-8292
住	千葉県タイル住器工事組合	043-305-2258(TEL・FAX)
住	千葉県ブロック工事業組合	—
住	千葉県室内装飾事業協同組合	043-222-6575
住	千葉市造園緑化協同組合	043-233-4992
住	千葉県テントシート工業組合	043-222-1050



見せます!千葉の職人仕事

千葉市技能職ガイドブック **技あり**

千葉市経済農政局経済部産業支援課

〒260-8722 千葉市中央区千葉港1番1号

電話番号 043-245-5284

企画・編集・デザイン・印刷 株式会社クリベンシス

