

秋田市ホームページで市長の動向や記者会見の内容などをお伝えしています。
<http://www.city.akita.akita.jp/>

市長●ほっぺ!! コラム

市長●佐竹敬久



市民ミーティングで(10月20日)

日本人ノーベル賞四人の快挙に思う

今年のノーベル賞は、日本人としては物理学賞の南部陽一郎、小林誠、益川敏英先生の三人、化学賞の下村脩先生の計四人で過去最高となりました。四人の先生方には心からお祝いを申し上げます。

また、日本人の受賞は二〇〇二年の小柴昌俊博士と田中耕一さんから六年ぶりで、日本人初の一九四九年の湯川秀樹博士から数え、今回まで十六人となります。田中耕一さんは私と大学が同窓で同じ工学部の出身でしたので、自分の成績は棚に上げ、あちこちで「俺の後輩が受賞した」と自慢げに話したことを思い起こします。

今回もそうですが、自然科学系の受賞者に共通するのは、人柄がにじみ出るような飾らぬ謙虚さです。当然にノーベル賞のレベルは、我々凡人には持ち得ない生まれながらの並はずれた才能が必須条件でしょうが、それ以上に努力を重ねなければ到達し得ない領域でしょう。また、決して賞を得たい、富を手にしたというような俗な思いで研究を続けて手に入るものではないようです。



実験って楽しいよ!(子ども実験教室)

まさに利益というものとは別の次元のもので、飽くなき探求心、突き詰めるまでやり抜く、という純粋な思いをエネルギーに研究活動を続けた結果のように感じられます。

しかし、日本人が一挙に四人も受賞したとあって喜んでばかりはいられないようです。

これまで日本は、教育水準の高さをバックとした高度な科学技術で世界をリードしてきましたが、近年い

ささか心許なくなってきました。

ひとつに「理科離れ」という、一夜漬けが効かないコツコツと積み重ねなければ身に付かない数学、理科系が嫌われる風潮があげられます。

また、学界も産業界も基礎学問は金にならない、まずは目先の利益というところで、実践技術ばかりに目が向く世の中になっています。

さらには、自由な研究環境に乏しく、実利とは距離を置く真の研究者を重んじない最近の風潮は、優秀な人材の国外流出を促しています。

今、米国発の未曾有の金融危機がまたたく間に地球を覆い尽くし、世界はもとより日本経済の先行きも極めて不安になっています。

まさに、コツコツと努力することの対極にある、一攫千金の金融システムにどっぷりと浸かった「欲望の不幸な結末」が現在の状況です。

世界的経済危機の最中で、まさに無欲の天才ともいえるべき先生方の快挙に、これからの望ましい世界への一筋の光明を見出すことができるような今回のノーベル賞でした。

技 能 功 労 者

優 秀 技 能 者

受賞おめでとうございます

技能功労者は60歳以上で30年以上の経験と優れた技能を持ち、後進の指導・育成など他の模範となつているかたに、優秀技能者は各種大会入賞など、優れた技能を持つているかたに贈られます。
今年度は、左記の25人のみなさんに決まりました。表彰式は、11月20日(木)午前10時30分から、秋田ビューホテルで行います。

工業労政課 ☎(866)2114

技能功労者(敬称略)

- 美容業 ▼ 伊藤艶子(山王 73歳)
- 美容業 ▼ 永井広輝(南通 70歳)
- 左官工 ▼ 工藤二郎(雄和 61歳)
- 田中實(土崎 72歳)
- 工 ▼ 千種民雄(新屋 63歳)
- 溶接 ▼ 佐藤正(榎山 77歳)
- 建築板金 ▼ 佐藤太一(横森 60歳)
- 建築大工 ▼ 阿部文雄(牛島 63歳)
- 佐々木正英(茨島 72歳)
- 二木篤(河辺 76歳)
- 電気工事 ▼ 藤原賢一(榎山 65歳)

優秀技能者(敬称略)

- 美容業 ▼ 新田キヨ子(仁井田 57歳)
- 美容業 ▼ 小野正文(山手台 53歳)
- 調理師 ▼ 柿崎久雄(新屋 47歳)
- 田中徳雄(榎山 35歳)
- 松橋敏美(寺内 49歳)
- 山上豊和(河辺 40歳)
- 工藤博(雄和 59歳)
- 左官工 ▼ 伊藤夫美雄(寺内 66歳)
- 建築大工 ▼ 佐藤茂雄(金足 55歳)
- 型枠大工 ▼ 渡邊清和(上新城 48歳)
- 表具士 ▼ 石井晶行(河辺 58歳)
- 路面標示 ▼ 五十嵐暢(牛島 52歳)
- 車体整備 ▼ 赤羽富三夫(八橋 68歳)
- 生花園芸 ▼ 吉川悟(広面 59歳)



料理は“心”です(割烹「かめ清」で)



優秀技能者
田中徳雄さん(調理師・榎山)

高校を卒業してから、東京の日本料理店で8年半修行しました。この賞をいただき、東京の親方に恩返しできてうれしいです。

料理はやはり“心”。早く、見た目もきれいに、そして何よりもおいしい料理をお客さんに出せるよう、味には気をつけ、心を込めて作っています。

この仕事は“一生修行中”。この賞を心の糧に、これからもお客さんに「おいしい」と言ってもらえるよう腕を磨いていきたいと思ひます。



溶接・切断は安全第一



技能功労者
佐藤正さん(溶接・榎山)

町工場に勤めて金属関係の仕事に就いてから、高校で機械科の生徒に教えたり、講座の講師を務めたり、50年以上溶接の仕事に携わってきました。海底油田のやぐらを溶接したこともいい思い出です。現場の作業で大切なのは、少しでも早く、そして“うまく”やること。自分なりに工夫してやっています。

これからも、長年培った技術を若い人たちに伝え、趣味の工芸品作り(溶接で作る)ものんびり続けていきたいです。