# 彰に軍ぐへたち

が市 表 政 11 衣彰されます。 □月3日の「 (敬称略) 「文化の日」に ん

### 進に寄与監査委員として自治行政 の 推

作衞

### 森 桂 (南田附町)富永 喜久男(新庄寺町)富永 喜久男(新庄寺町) 地 域

(新圧寺町)

河﨑 顕誠 (朝日町) 域福祉の向上に寄与 して地

地

### 保護司と づくりに寄与 して 明る 61 地域 社会

法福中山永川 典 吉 彰 子 平 (外堀町) 町

自治行政の

**●自治会長として空進に寄与** 岩越 繁 (三 (元浜 (町)

> 大高草藤野宮野田 一省雄

佐賢一隆 兵衞 (親子型) (オノ郷) (法楽寺型) 可可可

### て 自治消防の 責

公良正保真一守安謙保 励員 可可

北速中宮菅茂中樋福桐**務消**川水川部原森川口永山**に防** 

### 増 衛 寄向 与 上発展と市 民 の

川西澤澤押澤岡健保瀬川田田谷田崎康健 英雅和賢浩泉聡進生の日本子三 

推

### の 健康

浩 高 高 之 を 推 が 推

高朝寺神畑日田照

町町町町

### 道

推

委員と て市民文化の 発

## ,進員として市民の りの推進に寄与 中村 春子 (一の宮町 一所 春子 (祇園) 一時 春子 (祇園) 一時 春子 (祇園) て地

# 蒲生 芳子 (神照町) 域の観光振興に寄与 ・ボランタリーガイドと」

1(高田町) 足築組合長浜支部長浜 **設の整備・保全に寄与** 

高溝村奥中岩ご橋口田田川崎の 實弘猛武友長びは一歳とす (石田町) (相野町) (相野町) (大撲町) (石田町)

**推進に寄与** (東上坂町) (東上坂町)

# 市展

一 大 **展** 居 橋 に 寄与 孝 忠 司 (石田町) 大鹿)

### ★ 学校保健 北嶋 正知 畑下 嘉之 畑下 嘉之 建築組合(喜滋賀県建築組合) 一西有寺市

(石田町) (万保町) (内保町) (石田町)

町

園町) 長浜城歴· 史書 博状 物を 館寄 友付 0) 会 **公** 

### 日進町) ・ **等を寄贈** クエアに鉄道 久 3 61 関係 市 北 図 区 書

たま

**学費から** 一豊公・・ 一世公・・ - 実行: ・ 子 **額** - 豊・ 代額 千代博 ・ なる寄付に覧会の! 運

町

# (相撲町)

### 村田 猛さん

皮症

杮葺職人

長藏さ

h

しり根 て、の39 活全葺年

選国され ここかわ

においていたれていた。

ま卓わ国

す。越り宝宝

た県化

技内財

術はな

を話との

かよ屋

金型製作工

### 日本料 溝口 理 さ h (元浜町)

仏壇塗師

友

\_

さ

h

(曽根

町

でさすて佛 すれべこ壇浜 。 るきらの問

は増工芸術を対象のでは、製造修習

味おた理を

れち特52ま

るで、ごれ、寺は

主得筆つ浜



この道のとす

# 「この仕事は、手間隙がかかっていきます。」 に乗していきます。 私で2代日たときには、一つ一つ心を込めてたときには、一つ一つ心を込めてたときには、一つ一つ心を込めていまが、 一では、手間隙がかかって

、県わ浜 高のり縮 い伝 `緬 い技術力をお持ちです伝統的工芸品に指定、昭和60年には、網際細・浜紬の製造に41年 す定織年 さ紬に れる な 滋 な 浴

奥田

武雄さん

(郷野町)

織職人

をでも挑戦してきました。新しい事へとでも挑戦してきました。新しいます。今後も夫身心で取り組んできたおかげで今日の事心で取り組んできたおかげで今日の明で、こだわりを持ちながら毎日でした。この仕事が好きで、一意毎日でききるものを造っていきたいよる「お客様から要望があればどんなこれを検がら要望があればどんなこ

### 髙橋 實さん(国友町)浜縮緬はた織機修理加工職 (国友町)



こりのて ら携は `家 れわた市業
まり織内の 、機の金 た縮の浜属 緬修縮部 業理緬品 界、工製 を加場造 陰工にの でにお技 支54け術 え年るを たた大活れわ部か

いと思います。」

いと思います。」

いちから考えて修理するのが大変ですが、その分やりがいも感じています。が、その分やりがいも感じています。す。今でも初めて体験する故障もあり、す。今でも初めな調整が必要な機械です。今では微妙な調整が必要な機械ではた織機は、細い自然糸を扱うた「はた織機は、細い自然糸を扱うた

育しり属 判に 後一事金 継ムに型 者で携・の新わ金

していきたいと思っています頼りすぎず身体で体験する技術・文献も無く試行錯誤のは、全てが手作業で、金型をは、全てが手作業で、金型を「私が会社に入ったころの「私が会社に入ったころの」 

腕鴨44 をな年老振どに舗 る地わ料 つ元た理 元の食材をたり活躍。 京料の見りました。 た人理 へれた料1代目と 1代目と 料理に、として

では、気取らず食べら い料理を提供していきたい。」 では、これからも素朴で がてつくった料理をおいしい がてつくった料理をおいしい がでかられただらこと。そして がでかられただられる。 でをました。 で極の楽しみ がとの出会いを大切にし、気 

てた分し

寄

与

推

進に寄り