

令和 6 年度認定「佐賀マイスター」

(2 職種 2 名)

菓子製造（洋菓子製造）	・ ・ ・ ・	あおの 青野	みつはる 光治
調理（西洋料理）	・ ・ ・ ・	いしだ 石田	たかゆき 貴之

菓子製造（洋菓子製造）



あおの みつはる
青野 光治

昭和 42 年生
鳥栖市

国内数々の洋菓子店、ホテル等にてパティシエとして修行したのち、平成 16 年に「テーマ パティシエール ブルーシャン」を独立開業。県内学校やイベントにおいて、洋菓子作り体験教室、職業人講話やマジパン細工のデモンストレーション等を行い、洋菓子の美味しさや美しさの伝道師として、業界の発展に貢献している。

また、グッドスキルマーク・ものづくりマイスターの認定や、国家検定 1 級菓子製造技能士、職業訓練指導員（パン・菓子科）等を取得するなどの自己研鑽に励むとともに、後進の育成や技能の普及振興に取り組む。

調理（西洋料理）



いしだ たかゆき
石田 貴之

昭和 49 年生
唐津市

国内外での技術技能大会での実績をもとに、佐賀県において地産地消の講習会や若手料理人育成など、調理技術指導活動に力を入れている。また、障がいのある方々や児童養護施設等への慰問を通じ、料理をおもてなしすることで、人々に喜びや感動を伝えている。西洋料理の素晴らしさを通して、後継者育成、社会貢献、意欲的に活動している。

また、佐賀県内で採れる食材を使った料理交流会や、食育などの活動を通して、調理技術の向上や後進育成、地域の活性化に取り組む。