

宮城県産の海苔とお米で作る「飾り巻き寿司」
食べて美味しい！作って楽しい！
飾り巻き寿司の魅力とワクワク感動を伝えます。

【基本情報】

住 所	仙台市泉区上谷刈					
名 称	わたりごはん教室 代表 料理研究家 わたりようこ					
電話番号	090-3984-1665					
FAX番号						
Eメールアドレス	watariyoko.makizushi@gmail.com					
U R L	https://gohan-ga-suki.jimdofree.com/					
職業または業種		登録分野			活動	
料理人		食づくり	調理	知識	見学・体験	講師等
		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
活動可能な地域						
宮城県 全て						

【プロフィール】

宮城県登米市出身。2011年より仙台市で初の飾り巻き寿司教室を開講。海苔とお米は宮城県産を使い地産地消を大切に、お米の消費拡大にも貢献したいと思っています。自身の教室、市民センターや公民館、企業イベント、出張教室等で、現在までに延べ8000人に飾り巻き寿司の楽しさを伝える。料理教室では主婦目線のレシピで美味しい簡単を提案。保有資格は調理師、飾り巻き寿司マスターインストラクター、豆腐マイスター、お肉博士1級、家庭料理検定、その他。
※細かい計量無しで作れる飾り巻き寿司のオリジナルレシピでお伝えします。計量無しレシピ考案は宮城県では当教室のみ。
※宮城県飾り巻き寿司認定教室

【具体的な活動】

- ・地域の伝統食や郷土料理、県産食材を使った料理講習会での講師、指導
- ・宮城県産の海苔とお米で作る「飾り巻き寿司」の講師。
- ・ジャンルを問わない家庭で作れる簡単料理を主婦目線で日々活かせる料理教室。
- ・練り切り和菓子作り、豆腐作り、子ども向け教室、その他。

【活動する上での留意事項】

- ・食材費など含め必要経費は、依頼者のご負担となります。
- ・勤務地の休業日に応じた活動となります。
- ・準備期間を有しますのでなるべく早めのご相談をお願いいたします。
- ・自家用車で向かうため駐車スペースが必要です。
- ・開催地域により開始時間の調整が必要な場合があります。

【これまでの食育・地産地消に関する活動】

- 2016年4月より 泉パークタウンカルチャー教室開講
- 2016年9月より 山形県天童市市民プラザ生涯学習カルチャー教室開講
- 2017年4月より 仙台市ガスサロン料理教室の担当講師（杜の台所 所属）
- 2018年4月より 富谷カルチャースクール教室（閉校）
- 2019年7月より NHKカルチャー教室開講（休講）
- 2020年より 宮城県食肉事業協同組合にて「国産食肉料理教室」講師を務める。
- 2019、2024年 仙台市環境局家庭ごみ減量課主催、食品ロス「巻寿司教室」講師を務める。
- 2023、2024年 フードバンク東北あがいん様主催の食育親子教室の講師を務める。
- 2023年 大崎市産業経済部開催「大崎市ブランド米ささ結を使った飾り巻き寿司教室」講師
- 2024年 あじかん×ウジエースパー様「親子巻き寿司教室」講師を担当
- 2024年 あじかん×みやぎ生協様「親子巻き寿司教室」講師を担当
- 2025年 塩釜市水産振興協議会さま主催の「親子お魚料理教室」にて講師を担当
- 2018年より フードバンク東北あがいんの子ども食堂で月一回の調理ボランティアを続けている。

・その他の講座依頼・活動

東北電力様、ユアテック様、山形銀行さま、クリナップ様、住宅展示場、各住設・住宅メーカー様などの主催イベント、福利厚生イベントで料理教室の講師を担当。その他企業様のご依頼も多数。

J A仙南、JA新みやぎ、JA古川、宮城県全域の市民センターや公民館各所、児童センター、子育て支援センター、その他宮城県各施設にて、飾り巻き寿司や県内産食材を使った料理教室、食育教室のご依頼で講師を務める。

・メディア出演、紙面掲載

河北新報夕刊「起業人チャレン人」、大崎タイムス（コラム5週連載2回）、子育て情報誌「ままばれ」、河北ウイークリー、仙台リビング

K H B 東日本放送ナマイキ T V 生放送5回出演（ナマなキッチン料理コーナー）、N H K てれまさむね、仙台放送、東北放送、東北放送ラジオ、ミヤギテレビO H バンデス、など、各メディアで多く取り上げられ、飾り巻き寿司や料理を紹介。

・おから茶アンバサダー

・2017巻寿司大使、2021~2025巻寿司大使