



京都光華女子大学
Kyoto Koka Women's University



琉球大学
UNIVERSITY OF THE RYUKYUS

女子高校生の理系への進路選択を応援 “海ぶどう”レシピ甲子園 開催

京都光華女子大学と琉球大学の2大学が連携して、女子高校生の理系への進路選択を支援することを目的としたレシピコンテスト『“海ぶどう”レシピ甲子園』を開催いたします。

本企画は両大学が採択を受けている国立研究開発法人 科学技術振興機構（JST）の次世代人材育成事業「女子中高生の理系進路選択支援プログラム」の一環として実施するとともに、京都光華女子大学が共創パートナーとして登録を受けている大阪・関西万博「TEAM EXPO 2025」共創チャレンジの活動「すべての人が幸せになれる『健康創造社会』の実現」としても実施いたします。

〔本件のポイント〕

- ・ 高校生の自由な感性、創造力を発揮した斬新なオリジナルレシピのコンテスト（ジャンルは問わず）
- ・ 栄養性や機能性など理系的発想からの考察のなかで、理系の学びに触れ、理系分野への興味関心の喚起や学習意欲の向上、進路選択の一助とすることを狙う。
- ・ 「海ぶどう（クビレスタ）」は沖縄を代表する食品素材として、インパクト性、栄養性、機能性には優れているのに対し、流通性、保存性、加工性には課題があるとされ、さらなるレシピ開発が進めば、新たな市場の拡大が期待できる。
- ・ 新しい日本の食品素材として大阪・関西万博を通して世界に発信できる可能性を秘めている。

■ コンテスト概要 ■

〔応募資格〕 沖縄県内の高等学校に在籍する女子生徒

〔応募テーマ〕 海ぶどうをつかったオリジナルレシピ（オールジャンル何でもOK）

〔応募締切〕 2022年9月30日（金）

〔結果発表〕 2022年10月中旬（京都光華女子大学ホームページにて）

〔主催〕 京都光華女子大学／琉球大学

〔後援〕 沖縄県教育委員会

※その他、応募規定等の詳細については別添の応募チラシ参照

「取材に関するお問い合わせ」

京都光華女子大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：小椋、村井

〔TEL〕 075-312-1889 〔FAX〕 075-312-5594 〔E-mail〕 hkk@mail.koka.ac.jp

〔URL〕 <https://www.koka.ac.jp/>



Well-Being を実現する健康・未来創造キャンパスへ

京都光華では、これまで80余年にわたって仏教精神に基づく女子教育に取り組んできました。その根幹にあるのは校訓「真実心」。世界が目指す「持続可能な社会」に通じる重要な考え方です。私たちは、この理念によって立ち、すべての人が健やかに暮らせる“Well-Being”な未来の実現を目指し、学生一人ひとりに、そして地域に寄り添い、社会の要請に応えてまいります。

レシピ応募締切
2022年
9月30日(金)

国立研究開発法人 科学技術振興機構(JST)
女子中高生の
理系進路選択支援プログラム

“海ぶどう” レシピ甲子園



応募テーマ

「海ぶどう」を使った オリジナルレシピの考案

おつまみ・軽食～スイーツまでオールジャンル何でもOK

副賞として授与します

最優秀賞

1組

USJチケット 2名分
(往復の航空券、宿泊付き)

優秀賞

10組

図書カード
(1組 5,000円分)

参加賞

全員

オリジナル
キャンパスグッズ



主催：京都光華女子大学／琉球大学

後援：沖縄県教育委員会

協賛：有限会社共栄コントロールズ(海水浄化で沖縄に夢を)

大阪コロナホテル(豚コレクションとUSJ直行で貴女の夢を)

TEAM
EXPO
2025

ささえる。みんなで。
“共創パートナー”

“海ぶどう” レシピ甲子園

京都光華女子大学と琉球大学から、沖縄の女子高校生の皆さんへ

私たちは、国立研究開発法人 科学技術振興機構(JST)の次世代人材育成事業である「女子中高生の理系進路選択支援プログラム」として、“海ぶどう”のレシピ甲子園を企画しました。

“海ぶどう(クビレズタ)”は沖縄を代表する食品素材です。私たちは、この“海ぶどう”の魅力を活かしたレシピ開発がもっと進めば、市場のさらなる拡大につながるのではないかと考えています。また、京都光華女子大学は大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」のプログラム/共創パートナーに登録されています。“海ぶどう”は、大阪・関西万博を通して世界に発信できる新しい日本の食品素材になる可能性も秘めています。沖縄の高校生がこれまで培ってきた感性に加え、創造力を存分に発揮していただき、世の中に驚きと感動をあたえてくれる斬新な「海ぶどう」のレシピを期待しています。

応募概要

- 01** **【応募資格】** 沖縄県内の高等学校に在籍する女子生徒
・チーム単位での応募(チームの編成は何人でもOK)
- 02** **【応募テーマ】** 「海ぶどう」を使ったオリジナルレシピの考案
・おつまみ・軽食～スイーツまでオールジャンル何でもOK
- 03** **【コンテストの流れ】** 2022年9月30日(金) レシピ応募締切
2022年10月 京都光華女子大学ホームページにて結果発表※
※受賞者の氏名や写真などを掲載します。ご了承ください。
- 04** **【選考基準】** 総合点により審査いたしますが、特に以下の項目を重視します
①高校生らしい自由で斬新な発想(オリジナル性の高さ)
②栄養性、機能性に関する工夫
③盛り付け(完成写真)
- 05** **【応募方法】** 右に記載のエントリーフォームから申込みをお願いします
エントリーいただいた方へ詳細のご案内をメールいたします
- 
- 06** **【副賞】** 最優秀賞(1組)：USJチケット 2名分(往復の航空券、宿泊付き)
※チーム編成が2名以上であった場合でも、2名分のチケット(往復の航空券、宿泊付き)に限ります。
優秀賞(10組)：図書カード(5,000円分)
※チーム編成が何名であっても、1組5,000円分の図書カードに限ります。
参加賞(全員)：オリジナルキャンパスグッズ
- 07** **【応募規定】**
・レシピのタイトル(レシピに合ったタイトルをつけてください)
・レシピの紹介文
(味や魅力に加え、栄養性・機能性についてもわかりやすい言葉で書いてください)
・材料・分量(レシピの味が再現できるよう、材料(食材や調味料)とその分量を書いてください)
・作り方(下ごしらえの方法や調理手順を書いてください)
・コツ、ポイント(調理時の注意点や、おいしく作るコツなどを教えてください)
・レシピの生い立ち(レシピが生まれたきっかけを教えてください)
・写真2枚(チームの写真1枚、完成した料理の写真1枚)
- 08** **【お問い合わせ先】** 京都光華女子大学 『海ぶどうレシピ甲子園事務局』 村井、小椋
TEL:075-312-1899 平日9:00~17:00
✉ jk2@mail.koka.ac.jp