

京都光華女子大学
Kyoto Koka Women's University琉球大学
UNIVERSITY OF THE RYUKYUS

“海ぶどう”レシピ甲子園 最優秀賞決定！！

京都光華女子大学と琉球大学の2大学が共催で開催した『第2回“海ぶどう”レシピ甲子園』（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／大阪コロナホテル／株式会社クリエイト・コンサルティング／平安座島 海ぶどう）において最優秀賞が決定し、以下の通り表彰式を執り行いました。

■海ぶどうを使ったオリジナルレシピの考案

本コンテストは2022年度から開催され、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開発により市場の拡大につながることを目的としています。第2回となる今年度は、沖縄県内の高等学校に在籍する女子生徒を対象に「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）を募集しました。

「海ぶどう（クビレズタ）」は沖縄を代表する食品素材として、インパクト性、栄養性、機能性には優れているものの、流通性、保存性、加工性には課題があるとされています。そのような課題に挑戦した6組12名の中から、オリジナル性や栄養性、盛り付けなどの選考基準のもと審査が行われ、最優秀賞が選出されました。

■今後も高校生の独創性に期待

最優秀賞チームは、「海ぶどうの良さを残したまま料理にアレンジすることがとても苦労した点」と話してくれましたが、素材の良さを活かしつつ、今後も自由な発想でレシピを考案して頂けることを期待しております。

京都光華女子大学は、公益社団法人2025年日本国際博覧会協会が大阪・関西万博の開催に向け開始した「TEAM EXPO 2025」プログラムに共創パートナーとして参画しています。海ぶどうは世界に発信すべき日本の新しい食材としての可能性を秘めており、本コンテストは大阪・関西万博「TEAM EXPO 2025」の共創チャレンジの取り組みの一つでもあります。今後も沖縄と京都との懸け橋となり海ぶどう市場が発展するよう推進してまいります。

＜最優秀賞＞海ぶどうシューアイス



最優秀賞を受賞した「海と空」チームと審査員

■ 表彰式概要 ■

日 時：2024年2月23日（土）12：30～13：00

場 所：京都光華女子大学 清風館 特別応接室

最優秀賞：海と空チーム（沖縄尚学高等学校 1年生2名）

（副賞）USJ チケット2名分（往復の航空券、宿泊付き）

「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：久保、村井

[TEL] 075-312-1889 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] <https://www.koka.ac.jp/>



健やかな明日が華ひらく

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。