



フード分野を学ぶ女子大学生が考案！ 「京おくら」を使ったレシピの品評会開催

京都光華女子大学短期大学部（学長：高見 茂）では、6月21日（金）にJA京都中央様との産学連携活動として、「野菜をおいしく～京おくらを使った料理～」と題し、ライフデザイン学科の学生がレシピを考案し調理した「京おくら」を使った料理11品の品評会を実施します。

■通常のオクラより甘みがあり、やわらかく粘りが強い「京おくら」

伏見区は古くから農業が盛んで、現在でも市内最大級の農業生産地です。伏見区を中心に生産されているおくらは「京おくら」と呼ばれ、通常のおくらより甘みがあり、やわらかく粘りが強いのが特徴です。

今回の取り組みは、JA 京都中央様との連携プロジェクトで、女子大学生の自由な感性、創造力を発揮したレシピ開発で夏に旬を迎える京おくらの普及促進を目的としております。11品の中から高評価を得たレシピについては、8月2日（金）に京都ポルタで行われる、JA 京都中央様が主催の京おくらと京都茄子の規格外野菜 PR 販売会で公開する予定です。



夏に旬を迎える「京おくら」

■調理だけでなく、インテリアやファッションなど幅広い学びを行うライフデザイン学科

本学ライフデザイン学科のカリキュラムはフード・インテリア・ファッション・観光などの8つの専門分野とビジネス基礎・コミュニケーション・グローバルなど6つの教養分野の130以上もの科目で構成され、学生は自分の興味に合わせて自由に選択できます。また、実践的な学びを通じて共創できる力、コミュニケーション能力などを身につけることに力をいれており、企業や地域とつながる多くの連携プロジェクトを展開しています。今回の取り組みでは、ライフデザイン学科の選択科目「調理実習」（担当教員：桑島 千栄 准教授）を受講している1・2年生16名が参加しており、調理技術の習得だけでなく、グループで試行錯誤しながらレシピを完成させることで協調性や企画提案力を磨き、また、生産者や消費者といった地域社会と繋がりがながら、課題発見・問題解決能力の向上を目指します。

■「野菜をおいしく～京おくらを使った料理」調理・品評会 概要

【日 時】6月21日（金）14：30～

【場 所】京都光華女子大学 6号館 第3食物実習室（〒615-0882 京都府京都市右京区西京極葛野町38）

【評価者】

- ・京都府京都乙訓農業改良普及センター：1名
- ・京都市産業観光局農林振興室 農林企画課：2名
- ・京都市産業観光局農林振興室 南部農業振興センター：1名
- ・JA京都中央経済部 営農販売課：4名
- ・京おくら生産者：1名

報道各社におかれましては、ぜひ、この活動について、ご取材いただきますようお願い申し上げます。

「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：川島

[TEL] 075-312-1899 [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。