



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



琉球大学  
UNIVERSITY OF THE RYUKYUS

あなたの考えたメニューが話題になる日も近い！？

## 沖縄県の高中生対象 第3回“海ぶどう”レシピ甲子園 開催

京都光華女子大学（学長：高見 茂）は琉球大学（学長：西田 睦）と連携して、“海ぶどう”の魅力を生かしたレシピ開発により、市場のさらなる拡大に寄与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。

### ■沖縄の高中生が主役！海ぶどうの新たな可能性に期待するレシピの考案

「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。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。昨年度実施した第2回大会では、6チーム15名からの応募があり、「海ぶどうシューアイス」を考案した沖縄尚学高等学校の1年生2名のチームが最優秀賞に選ばれました。

沖縄の高中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。



昨年度最優秀賞の海ぶどうシューアイス

### ■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を目指す

本学は大阪・関西万博の「TEAM EXPO パビリオン」のプログラム／共創パートナーとして「食のバリアフリー化の技術開発と普及促進」をテーマに研究・取り組みを続けてきました。プレゼン発表や展示などの審査を経て、「TEAM EXPO パビリオン」への参加内定を獲得。本コンテストをきっかけに“海ぶどう”を新しい日本の食品素材として、大阪・関西万博を通じて世界に発信することを目指します。

### ■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生徒

応募テーマ：「海ぶどう」を使ったオリジナルレシピの考案（オールジャンル何でもOK）

応募締切：2024年11月30日（土）

結果発表：2025年1月（応募者へ通知）

主催：京都光華女子大学

共催：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

大阪コロナホテル

平安座島海ぶどう

副賞：最優秀賞/USJ チケット2名分（1組）※往復の航空券、宿泊付き

優秀賞/図書カード（1組5000円分）（10組）

参加/オリジナルキャンパスグッズ（全員）



特設サイト



報道各社におかれましては、ぜひ、取材のご検討をよろしく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：久保

[TEL] 075-312-1899 [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。