

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

沖縄県の高校生対象 第3回“海ぶどう”レシピ甲子園 表彰式開催

京都光華女子大学（京都市右京区/学長：高見 茂）は沖縄県内の高校生を対象に“海ぶどう”を題材にしたレシピコンテスト「第3回 “海ぶどう”レシピ甲子園」を琉球大学と共催のもと実施し、その表彰式を2025年1月25日（土）に琉球大学にて開催いたします。

■今年で3年目を迎える“海ぶどう”レシピ甲子園

“海ぶどう（クビレズタ）”は沖縄を代表する食品素材で、素材としてのインパクト性、栄養性、機能性には優れているものの、流通性、保存性、加工性に課題があるとされており、この“海ぶどう”の魅力を生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、2022年度から本コンテストをスタートしました。高校生の自由な感性、創造力を存分に発揮した、多くの「海ぶどう」レシピが本コンテストから生まれています。本コンテストは今年で第3回目を迎えますが、おかげさまで多数の参加者が集まり、今回初めて琉球大学にて表彰式を実施することとなりました。表彰式では、審査員としてご尽力いただいた、沖縄県内の高校の先生方や協賛企業様、京都光華女子大学および琉球大学の専門性の高い教員の厳正なる審査のもと、当日は栄えある最優秀賞・優秀賞の発表を行い、表彰式後には参加者同士での交流会も実施する予定です。

■第3回 “海ぶどう”レシピ甲子園 表彰式 概要■

エントリー参加校：12チーム（昨年参加：6チーム）
応募テーマ：「海ぶどう」を使ったオリジナルレシピの考案
表彰式日時：2025年1月25日（土）15:00～17:00
表彰式会場：琉球大学 研究者交流施設・50周年記念館
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 株式会社ラフィネット 大阪コロナホテル 平安座島海ぶどう



昨年度 最優秀賞の「海ぶどうシュークリーム」

■大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム/共創パートナーである京都光華女子大学の取り組み

京都光華女子大学では大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム/共創パートナーとして「食のバリエーションの技術開発と普及促進」をテーマに研究・取り組みに力を入れ、「TEAM EXPO パビリオン」への参加が決定しています。

本学ではすべての人の Well-Being につながる「健康・未来創造キャンパス」の実現に向け、学生と教職員が一丸となり、地域住民の方々と共に生活習慣や健康意識の変容を促していく取り組みの創出・支援に力を入れております。

琉球大学が長期ビジョンとして掲げている「地域とともに豊かな未来社会をデザインする大学」とも大いに通ずるものがあり、今回のコンテストを共に開催することになりました。本学では、これからも自分を含めたすべての人々の『しあわせな社会（= Well-Being）の実現に貢献する人材』をこれからも育成してまいります。

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] jk2@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。