

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年5月2日

食の研究開発を通して Well-Being な社会を共創する 食共創研究所の設置

京都光華女子大学（学長：高見 茂）では、さまざまな企業と連携して命を育む食の研究開発（R&D）を通して Well-Being な社会を共創することを目指した研究所「食共創研究所」を2025年4月25日に開設しました。

■ 食品には3つの機能があり、3つ目の機能「生体調節機」が注目されている

食は命をつなぐために必須であり、その原材料である食品はなくてはならない大切なものです。食品には3つの機能があり、一次機能は体を動かすためのエネルギー源、二次機能は「おいしさや味」などの機能、三次機能は「生体調節機」です。近年、この三次機能に注目が集まり、1991年頃から特定保健用食品として、生理機能が表示できる食品が登場してきました。また、2015年に規制緩和が行われ、新しい制度として、機能性表示食品制度が作られました。現在9000件を超す機能性表示食品が受理されており、コンビニやスーパーの食料品売場には多くの機能性表示食品が並んでいます。

■ 機能性食品の若い世代への認知不足が課題

特定保健用食品や機能性表示食品が注目される一方で、認可や受理されることに重点を置いて、錠剤やサプリメントとして販売しているものが多く、食品として流通しているものも、味や使い方については課題が残っています。また、機能性食品は老人や病人、あるいはアスリートなどの食品だという認識が強く、健康に自信のある若い世代には機能性食品が浸透されていません。

■ 研究所「食共創研究所」を開設し、さまざまな企業と連携して研究開発を行う

若い世代でも美味しく特定保健用食品や機能性表示食品を摂取できるよう、管理栄養士を目指す大学生がさまざまな企業と連携してメニュー開発や新製品の開発を行い、Well-Being な社会を共創することを目指した研究所「食共創研究所（所長：青山 敏明 教授（本学 健康科学部長））」を2025年4月25日に開設しました。所員は本学の教職員16名で、設置場所は本学 間光館3階です。

■ 「京」の食文化を取り入れた共同研究に取り組む

本学の所在地である「京都」の食文化を重視した共同研究および取り組みを、大手食品関連企業や京都の地元企業と共創することにより新たな価値を生み出すことを目指します。また、健康栄養学科 管理栄養士専攻の正課科目「食品開発演習（担当教員：青山 敏明 教授）」で連携する企業による特別講義も予定しています。

報道各社におかれましては、この活動について、広くご案内・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/>

2026年4月共学化！
「京都光華女子大学」から
「京都光華大学※」へ
※名称変更予定

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超え、願いをつなぎ続ける学園を目指して

Well-Being な社会を実現するためには多様な人々が手を取り合い共創することが必要です。その共創のスキルを学生が育めるよう、本学園はジェンダーの壁を取り払い、男女共学化。おもいやりの心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。