



幼稚園児が京おくらの料理にチャレンジ！ 大学生と親子でつくる食育イベント開催

京都光華女子大学短期大学部（学長：高見 茂）では、8 月 1 日（金）、JA 京都中央様との産学連携活動の一環として、フード分野を学ぶライフデザイン学科の学生が、併設の光華幼稚園の園児および保護者を対象とした食育イベント「やさいとなかよし」を実施します。

■併設の光華幼稚園と連携し、親子で料理体験

本学ライフデザイン学科は、これまで JA 京都中央様と連携し、学生考案のレシピ品評会や京都ポルタみのりカフェでの PR 活動など、「京おくら」の普及促進に取り組んできました。

今回の取り組みでは、必修科目「ライフデザインコンピテンシーIIa」（担当教員：桑島千栄教授）を履修中の 1 年生 16 名が、自身で考案したレシピを、光華幼稚園の園児 7 名とその保護者と一緒に調理します。「京おくら」の魅力を親子で体験しながら伝えていく PR 活動となります。



品評会でのプレゼンの様子

■甘み・柔らかさ・強い粘りが特徴の「京おくら」

伏見区は古くから農業が盛んな地域で、現在も市内最大級の農業生産地です。伏見区産の「京おくら」は、通常のおくらに比べて甘みがあり、やわらかく、粘りが強いのが特徴です。

本学ライフデザイン学科は、2023 年度より JA 京都中央様との産学連携活動をスタートしており、今回の取り組みも「京おくら」のブランド化や普及推進活動の一環です。



■短期大学部ライフデザイン学科の学び

ライフデザイン学科では、フード、インテリア、ファッション、観光などの 14 分野から、学生が関心のある領域を自由に選択して学ぶことができます。その基盤となるのが「ライフデザイン・コンピテンシー（LDC）」＝『誰もが本来持っている、これからの社会で自分の未来を切り拓くために必要なさまざまな力』です。この力を育成するため、さまざまな企業・地域との連携によるプロジェクトを多数展開しています。

■やさいとなかよし 概要

【日 時】8 月 1 日（金）10：00～10：45

【参加者】光華幼稚園年長 4 名、年中 1 名、年少 1 名、満 3 歳（2 歳児）1 名
保護者 5 名、本学学生 16 名

【レシピ】京おくらピクルス、京おくらの塩昆布和え、京おくらピザ



試作した京おくらの塩昆布和え

■今後のイベントについて

* JA 京都中央様主催の PR イベントにも参加協力いたします。

- ・ 8 月 2 日 ふれあい感謝祭（京都パルスプラザ）
- ・ 8 月 8 日 「京都茄子」「京都おくら」の PR 活動（京都ポルタみのりカフェ前）
- ・ 8 月 22 日 「京おくら」を知って・食べて猛暑をのりきろう（コミュニティキッチン DAIDOKORO）

報道各社におかれましては、本取組について、ぜひご取材・ご紹介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

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。
おもいやりの中で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。