

社会共創学科 × 健康栄養学科 災害時でも「心」を支える非常食レシピを学生が考案！

京都光華女子大学（学長：高見 茂）は、8月9日（土）に開催するオープンキャンパスにて、本学キャリア形成学科（※2026年4月より「社会学部 社会共創学科」へ発展的に改組予定）および健康栄養学科の学生が考案した、非常食を活用したオリジナルメニューの試食イベントを実施します。

■災害時にも「Well-Being」を ～心と体の健康を守る非常食レシピを開発～

地震など、万が一の災害時の備えとして欠かせない非常食ですが、普段口にする機会は少ない上、炭水化物に偏るなど栄養面の課題も指摘されています。そこで、地域社会の課題解決を学ぶキャリア形成学科（2026年4月より社会共創学科へ発展的に改組予定）と、人々の健康を食で支える健康栄養学科の学生が連携し、災害時でもしっかりと栄養補給ができ、美味しさも両立したレシピを共同開発しました。災害時でも心を支える「食」を大切に、少しの工夫で栄養満点のオリジナルおにぎりが完成します。

8月9日（土）開催のオープンキャンパスでは、アルファ化米や、学生考案によるオリジナル非常食メニューを試食体験だけでなく、作り方やレシピについてもご紹介いたします。学生たちは、「困難な状況でも、食事の時間が前向きで Well-Being なものとなり、栄養をしっかりと取っていただきたい」という思いから、誰でも簡単に調理できる非常食レシピを考案しました。

■提供メニュー

提供メニューは下記の通り（いずれも長期保存可能なアルファ化米を使用）

- (1) アルファ化米（素の状態）おにぎり
- (2) アルファ化米×野菜スープの具材
- (3) アルファ化米×梅肉とツナ
- (4) アルファ化米×ケチャップライス

※(2)～(4)は、アルファ化米パックを活用した調理デモンストラレーションも実施予定です。

※6月29日（日）、大阪関西万博会場で発表した関西5大学連携プロジェクト「新時代の非常食：オートミールの可能性」に関するパネル展示も行います。



■2026年4月開設「社会共創学科」について

社会学部 社会共創学科では、社会学をベースに経営・心理・データサイエンス・ITなど複数分野を横断した文理融合型の学びを提供します。さらに「みんなが幸せに」という視点から、既存の学部・学科と連携した学びを実現します。これからの予測不能な社会を切り拓く「問題発見」×「解決につながるデザイン思考」を身につけるため、実践を重視した学習を展開します。

■イベント開催概要

【日 時】2025年8月9日（土）

【時 間】12:00～12:40

【会 場】京都光華女子大学 〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町 38 瑞風館 1階 食堂

【対 象】オープンキャンパスの来場者（主に高校生）

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：藤尾

[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必要があります。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。