



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4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4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2026年2月28日（土）に琉球大学（沖縄県/学長：喜納 育江）にて開催いたします。

■今年で4回目を迎える“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4回目を迎えますが、おかげさまで多数の参加者が集まり、昨年引き続き、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4回 “海ぶどう”レシピ甲子園 表彰式 概要

エントリー数：15チーム（昨年参加：12チーム）※過去最多

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：2026年2月28日（土）14:00～16:00

表彰式会場：琉球大学 千原キャンパス 研究者交流施設・50周年記念館

〒903-0213 沖縄県中頭郡西原町字千原1番地

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

【過去の最優秀賞受賞レシピ】

◎第3回大会 最優秀賞 /ぶちぶちタルタルミルフィーユ〜ワサビソース添え〜（沖縄県立美里工業高等学校）

◎第2回大会 最優秀賞 /海ぶどうシューアイス（沖縄尚学高等学校）

◎第1回大会 最優秀賞 /海ぶどうと野菜の冷んやりゼリー寄せ（沖縄県立宜野湾高等学校）



実社会とつながる学びで すべての人の幸せに“つながり・つなぎ・つないでいく”社会に

京都光華女子大学では、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/>

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。