



## 学生が京都・伏見の酒蔵「招徳酒造」と企画した オリジナル日本酒「光」「華」無料試飲会を開催

京都光華女子大学／京都光華女子大学短期大学部（学長：高見 茂）は、地元京都・伏見の酒蔵「招徳酒造株式会社」との産官学連携の取組として、学生が企画・開発に携わる光華ブランドのオリジナル日本酒「光 HIKARI」「華 HANA」の試飲会を、2026年3月15日（日）に開催します。

### ■日本酒に触れる機会の少ない若い女性をターゲットに、若者の日本酒離れに歯止めを。

この活動に取組む学生18名は、キャリア形成学科や看護学科、健康栄養学科など、学科や学年を越えたラーニングコミュニティ学 Boo(まなぶー)「酒づくりと人のつながり（担当教員：呉 鴻 准教授）」に参加し、若者の日本酒離れの解消と京都の伝統産業を守ることを目指しています。

本取組は2022年度よりスタートし、4年目を迎え、試飲会等で寄せられた声を反映しながら改良を重ね、地域の方々にも少しずつ親しまれる存在となっています。さらに、在学生が考案した「日本酒 de カクテル」は、特に若い女性から好評をいただいております。連携先の招徳酒造株式会社ともアイデアを共有することで、日本酒を“カクテルとして気軽に楽しむ”新しいスタイルの広がりにもつながっています。

本取組は京都府令和7年度「京都未来人材育成プロジェクト」に採択されています



「光」と「華」

### ■大阪・関西万博でも試飲会を実施し世界へ発信

令和7年度には、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）関西パビリオンへの出展（試飲会）を通して、多くの方に本取組を知っていただく機会となりました。今後は日本酒の企画・開発にとどまらず、酒米づくりにも視野を広げ、農業から食、そして健康へとつながる新しい価値提案と、京都の伝統産業を継承する人材育成につなげていきます。



大阪・関西万博での様子

### ■「光 HIKARI」と「華 HANA」の二種類の日本酒が誕生

酒造の蔵元 木村紫晃氏による講義や酒蔵の見学、女子大学生への調査等、約一年間の活動を通して、2023年3月に、大学名「光華」にちなんだ「光 HIKARI」と「華 HANA」の二種類の日本酒が誕生しました。その後も、アンケートやヒアリング調査から改良を重ね、今年度、新たに京都府産米「祝」100%を使用した純米吟醸「光 HIKARI」と純米大吟醸「華 HANA」が誕生しました。それぞれ300mlの小容量で、若い女性向けに甘口で飲みやすい口当たりで工夫されています。

### ■イベント詳細

【日 程】3月15日（日）14:00～16:00

【場 所】京都光華女子大学（京都市右京区西京極葛野町 38）光耀館 1階 実習食堂

【参加費】無料

【お問合せ】本学 キャリア形成学科コモンズ（TEL:075-325-5440）

※試飲は20歳以上の方限定（当日は年齢確認をさせていただきます場合があります）

報道各社におかれましては、ぜひ本試飲会ならびに本学の産官学連携の学びの取組について、ご取材・ご掲載賜り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。