

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2回“海ぶどう”レシピ甲子園 開催

京都光華女子大学（学長：高見 茂）は琉球大学と連携して、“海ぶどう”の魅力を生かしたレシピ開発により、市場のさらなる拡大に寄与することを目的としたレシピコンテスト『“海ぶどう”レシピ甲子園』を開催いたします。

大阪・関西万博を通して世界に発信できる新しい日本の食品素材を目指す

“海ぶどう（クビレズタ）”は沖縄を代表する食品素材です。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ています。また、本学は大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」のプログラム／共創パートナーに登録されています。“海ぶどう”は、大阪・関西万博を通して世界に発信できる新しい日本の食品素材になる可能性も秘めています。沖縄の高校生がこれまで培ってきた感性に加え、創造力を存分に発揮していただき、世の中に驚きと感動をあたえてくれる斬新な「海ぶどう」のレシピを期待しています。

昨年度実施した第1回大会では、10チーム19名からの応募があり、「海ぶどうと野菜の冷んやりゼリー寄せ ～美しく癒しに～」を考案した沖縄県立宜野湾高等学校の生徒2名が最優秀賞に選ばれました。



■ コンテスト概要

応募資格：沖縄県内の高等学校に在籍する生徒

応募テーマ：「海ぶどう」を使ったオリジナルレシピの考案（オールジャンル何でもOK）

応募締切：2023年9月30日（土）

結果発表：2023年11月（京都光華女子大学ホームページにて）

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

大阪コロナホテル

株式会社クリエイイト・コンサルティング／平安座島海ぶどう

※その他、応募規定等の詳細については別添の応募チラシ参照

大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム／共創パートナーである本学の取り組み

「TEAM EXPO 2025」プログラムは、大阪・関西万博の開催に向けて、さまざまな参加者が主体となって、理想としたい未来社会を共に創り上げていくことをめざす取り組みです。本学はすべての人が幸せになれる「健康創造社会」の実現に向け、「食」「運動」「知育と家族」をテーマに据えて、本学の学生と教職員が一丸となって、市民に生活習慣や健康意識の変容を促していく取り組みを創出・支援していきます。また、健康と接点のある主要企業・団体・他大学はもちろん、近隣自治体、提携する諸外国の協定校に対しても「健康創造キャンパス」の門戸をひらき、これらの健康創造に関するすべての活動を「共創チャレンジ」として加速させ、新たな健康価値を創造していきます。

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：垣貫

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] https://www.koka.ac.jp/



健やかな明日が華ひらく

Well-Being を実現する健康・未来創造キャンパスへ

京都光華では、これまで80余年にわたって仏教精神に基づく女子教育に取り組んできました。

その根幹にあるのは校訓「真実心」。世界が目指す「持続可能な社会」に通じる重要な考え方です。

私たちは、この理念によって立ち、すべての人が健やかに暮らせる“Well-Being”な未来の実現を目指し、学生一人ひとりに、そして地域に寄り添い、社会の要請に応じてまいります。