

PRESS RELEASE

アイヌ伝承植物ノブキクッキーの販売開始

ー白糠アイヌに親しまれてきた伝承植物「ノブキ」と道内産の食材を、5色のクッキーにー

室蘭工業大学とNPO法人 ten to ten（北海道室蘭）が連携し、白糠アイヌに伝承されてきた植物「ノブキ」と道内産の食材を使用した「アイヌ伝承植物ノブキクッキー」を共同開発しました。本商品は、室蘭工業大学学生会館内のカフェ「TENTO」において、令和8年3月23日（月）10時から数量限定で販売を開始します。



【開発の背景】

「ノブキ（野蕎）」（写真右）は、湿気のある山間部などに自生するキク科の多年草であり、白糠町周辺に暮らすアイヌは、山菜や薬草として活用していましたが、現代では利用されることはなくなり、アイヌが使っていたという知見だけが受け継がれていました。本学と包括連携協定を結んでいる白糠町において、上井幸司准教授・博士（薬学）は、ノブキを科学的に研究し、抗酸化作用や加工による機能性向上の可能性があると同時に、アイヌ伝承植物の価値や可能性に関する地域連携に取り組んできました。ノブキという地域資源をきっかけに白糠アイヌの食文化を広めようと、2023年11月から「ノブキクッキープロジェクト」がスタート、本学にあるカフェ「TENTO」を運営するNPO法人 ten to tenが中心となり、商品開発を進め、この度の販売開始となりました。



【商品の特徴】

アイヌ伝承植物ノブキクッキーは、野草であるノブキが持つピリッとした風味を生かしつつ、道内産の小麦や乳製品などの食材を組み合わせ、5種類（5色）の味わいを楽しめるクッキーとして仕上げました。上井准教授は、食品の機能性成分を計測するシステムを開発（特許出願中）し、認知症の予防に繋がる研究を行っており、その研究の過程でノブキには、ポリフェノール（赤ワインの約2倍）やカルシウムなどのミネラルが豊富に含まれていることが明らかになっています。

本商品は、地域の資源や食文化の魅力を伝えるとともに、室蘭工業大学と白糠町の連携を象徴する室蘭工業大学公認の商品となっています。



【販売概要】

商品名：アイヌ伝承植物ノブキクッキー

販売価格：

クラフト箱（小9枚、大1枚）：1,350円（税込み）

袋（小5枚）：680円（税込み）

販売開始日時：令和8年3月23日（月）10時から

販売場所：室蘭工業大学 大学会館内 カフェ「TENTO」

※販売数量に限りがあるため、なくなり次第販売を終了いたします。



クラフト箱（小9枚、大1枚）：1,350円（税込み）



袋（小5枚）：680円（税込み）

【企画・製作】

国立大学法人室蘭工業大学、NPO法人 ten to ten「TENTO」、Café Pito、Li world

【協力団体】

白糠町、白糠アイヌ協会、白糠アイヌ文化保存会

本件に関するお問い合わせ先：

国立大学法人室蘭工業大学 総務広報課秘書広報係

〒050-8585 北海道室蘭市水元町 27 番 1 号

TEL：0143-46-5008

NPO 法人 ten to ten「TENTO」

〒050-8585 北海道室蘭市水元町 37 番 8 号 室蘭工業大学 大学会館 1 階

TEL：080-1447-8085

<お問い合わせ>

室蘭工業大学総務広報課秘書広報係 担当：宮下、大友

〒050-8585 北海道室蘭市水元町 27-1

TEL: 0143-46-5008 E-mail: koho@muroran-it.ac.jp

<https://muroran-it.ac.jp/>