しろのむらさき（紫色のお米）

この古代米は、たった 1 人の生産者によって多賀城跡の近くの水田で栽培されています。

短粒種であるしろのむらさきの米粒は滑らかで黒っぽい濃い紫色をしていますが、炊くと色が淡くなり、ピンクがかった色味になります。多賀城駅の観光案内所でこの米を購入できるほか、市内各所の物産品店ではこの色鮮やかなお米を使った日本酒や菓子、パン、麺類などを試してみることができます。この古代米を味わうのにおすすめのスポットは、多賀城跡に向かう途中にある東北歴史博物館 1 階のカフェです。