

しろのむらさき (紫色のお米)

多賀城市を訪れる人にぜひ試してほしい食品は、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る古代米、「しろのむらさき」です。

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。炊くと色が淡くなり、華やかなピンクがかかった色味になります。また、この紫色のお米は、抗酸化物質やミネラルを豊富に含んでいます。

多賀城駅の観光案内所でしろのむらさきの小袋を購入できるほか、市内各所の物産品店でこの色鮮やかなお米を使った日本酒やお菓子、パン、麺類などを試してみることができます。この奈良時代のお米を使った商品を提供しているお店には、多賀城跡に向かう途中にある東北歴史博物館 1 階のカフェがあります。