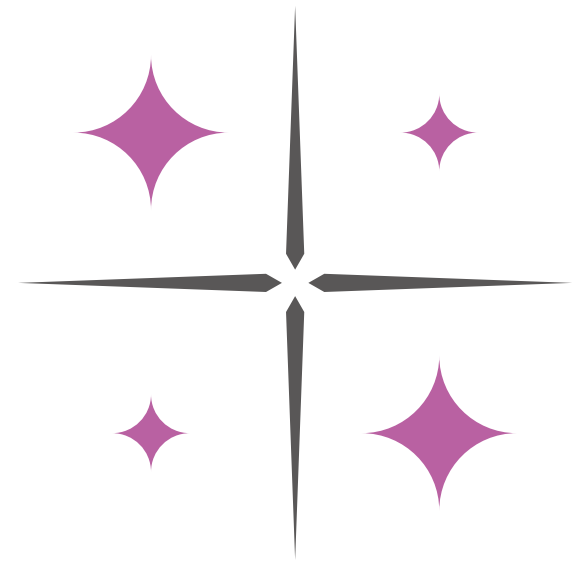


紫色に輝く多賀城グルメ



多賀城 しろのむらさき



史都多賀城で感じる古代の美味 しろのむらさき満喫マップ

凡例

- 観光案内所
- 神社
- 寺院
- 銀行
- 郵便局
- 学校
- コンビニエンスストア
- ガソリンスタンド
- 駐車場
- トイレ
- Wi-Fi Free
- 「しろのむらさき商品」提供店
- 「おもわく姫」販売協力店
- 「おもわく姫」が飲めるお店

観光ボランティアガイド

ボランティアガイドの案内により、多賀城跡や多賀城碑などの日本有数の歴史的文化的遺産をより身近に感じてご覧いただくことができます。また、自転車で名所・旧跡を巡りたい方のためにレンタサイクルを用意しております。

ボランティアガイド

- 予約案内時間
年末年始・お盆休みを除く8:30から17:00まで。
- ガイド料
ガイド料は無料(ツアー団体客は除く。)です。ただし、ガイド随行に必要な有料施設への入場料などの実費は、利用者の方に負担していただきます。
- 予約申込方法
ガイドを希望する日の10日前までに電話またはファクスで史都多賀城観光案内所(JR仙石線多賀城駅内)までお申し込みください。後日、こちらから内容などを含め詳細をお知らせいたします。

レンタサイクル

- 料金
1時間につき100円。ただし貸し出し前に保証料1,000円をお預かりします(自転車ご返却の際にお返しします)。
- 貸出場所と利用時間
◎史都多賀城観光案内所(JR仙石線多賀城駅内)
9:00~16:30 ※詳細はホームページでご確認ください

多賀城市

〒985-8531 宮城県多賀城市中央2-1-1
TEL.022(368)1141 (代)
多賀城市商工観光課
◎Eメール kanko@city.tagajo.miyagi.jp

多賀城市観光協会・史都多賀城観光案内所

多賀城市観光協会
【JR仙石線 多賀城駅内】
〒985-0873 宮城県多賀城市中央2-7-1
TEL.022(364)5901 FAX.022(364)9905
開所時間/9:00~17:00

【JR東北本線 国府多賀城駅北側】
〒985-0861 宮城県多賀城市浮島1-9-22
開所時間/10:00~15:00(12:00~13:00は閉所)
※但し毎週月曜日(祝日を除く)とお盆期間年末年始及び1月~2月は閉所

未来に残したい多賀城の姿

#たがたび



多賀城味噌製造所 みそらの郷
まさたか
加藤 真崇さん

古代米を使った ブランド商品

『しろのむらさき』の
可能性を広げたい。



奈良時代には国府が置かれ
陸奥国を統治する拠点として栄えた多賀城。
そこには、動乱の世を生きる古人の命を支えた“古代米”があった。
小ぶりの粒、深い紫色の表皮には豊富な栄養を蓄えて。
歴史を重ね、多賀城駅前を中心に進化した表情を見せる多賀城市。
奈良から現代へ、時代は変わっても
時を超えて古人の想いを受け継ぎ続けてきた
この地の象徴、それが“古代米”。
そして今、紫色の一粒一粒は美味しさとロマンを纏い
様々な商品へと姿を変えた。
“古代米”を使って作られた一品一品
そのすべてを食の新たなブランド「しろのむらさき」と呼ぶ。

うるち品種ともち品種合わせて 4種類の古代米を生産。

「ここ多賀城の田園で育てている古代米は、紫黒米うるち品種の“おくのむらさき”、紫黒米もち品種の“あさむらさき”、ちよっと珍しい品種の“関東黒もち208号”、そして今年初めて植えてみた緑米“アクネモチ”の4種類です」と話すのは生産者の加藤真崇さん。7年ほど前から古代米を作り続けています。

「多賀城での古代米づくりの歴史をたどると20年以上に遡ります。最初は酒造りのためだけに別の方が育てていたのですが、その方が引退されるということで18年ほど前に後を任されたのが私の父。その後を私が引き継ぎ7年になります。田園があるのは特別史跡多賀城跡のお隣。古代米をアピールするため、観光で訪れる方の視線に入るこの場所が作付の地となりました」

絶対に避けたいのが 品種が混じってしまうこと。

古代米を育てるにあたっては、白米を育てる時とはまた違った苦労があるのでしょうか。
「まず、古代米は病気に弱く倒れやすいことが挙げられます。それよりも、稲は基本的に自分で交配して種をつけるのですが、異なる品種を一ヶ所に植えると同じ時期に花が咲いた場合、違う品種同士が交配して白米に黒米が混じってしまう可能性があります。そうしたことを防ぐ

歴史の街、多賀城から、 新しい美味しい 歴史が始まります。

古代日本の「北の都」多賀城

多賀城は約1,300年前の奈良時代に政府の支配が及んでいなかった陸奥国を統治するために設けられた役所。当時の行政組織である“国府”と兵士の駐屯・監督場所である“鎮守府”も併せ置かれた。神亀元年（724年）に大野東人（おおののあずまひと）によって、仙台平野を一望できる丘陵上に創建され、万葉歌人として有名な大伴家持や征夷大將軍で知られる坂上田村麻呂が赴任するなど、11世紀中頃に終焉を迎えるまで、古代東北の政治・文化・軍事の中心地としての役割を担いました。



多賀城跡(政庁跡)

ために成長の過程や時期には気を使いますね。また、近くで他の方が作られているササニシキやひとめぼれなどに古代米の花粉が付くことは絶対に避けなければならないので特に注意を払います」

古代米の未来に 新たなやりがいと面白み。

平均的な収穫量はこの辺りだとひとめぼれの場合、一反10a当たり8俵、30kg袋で16袋、480kg。これに比べ古代米の場合は、一反10a当たり6俵、30kg袋で12袋、360kg。なかなか希少です。これを米粒の状態や米粉に加工して古代米商品を製造している業者の方にお届けしています。昔はこういう風に食べればいいのがわからなくて、一般消費者の購入がほとんどなかった古代米ですが、今では直売店のJA仙台南ばたけな



出土された「黒春米」の木簡

多賀城跡は約900m四方で、ほぼ中央には政庁跡があります。政庁は古代多賀城の重要な政務や儀式が行われた場所でした。日本三大史跡のひとつに数えられ、陸奥国府も置かれたこの城跡から、当時を物語る様々な品が出土されています。その中にあったのが米袋に付けたと思われる「黒春米（くしゅうまい）」と書かれた木簡。この地には遙か遠い昔から米を作付けしていたという歴史がありました。



豊富な栄養素を含む古代米

多賀城では古くから米を作付けしていた歴史的背景を受け、稲の原種に近いお米が栽培されています。それが古代米と呼ばれるもの。紫色に輝く古代米は「一般的なお米に比べて、もちもちとした食感があり、ミネラルやビタミン、ポリフェノールの一種であるアントシアニンなどの栄養素を含み、美味しいだけでなく、美容や健康にもうれしい食材。古人だけでなく、現代人にこそ必要なのが古代米といえそうです。

どで結構売れるようになりました。栄養価が高く美容や健康にいいということ、白米にスプーン1杯ほど古代米を混ぜて炊くだけで、お赤飯のような色味、もちもちとした食感が楽しめる手軽さから食べてみようと思う人が増えて、女性に人気があるようです」

高い栄養価、もっちり食感が 女性に人気の古代米。

「しろのむらさき」ブランドの今後について加藤さんは「今は麹づくりに力を入れていますが、古代米の良さを生かした紫色の麹。古代米粉などのほかに原料としての種類が増えれば、しろのむらさき」ブランドの商品づくりの可能性も広がるはずですから。これまで20以上の業者の皆さんと一緒に商品開発に携わってきて、今、生産者として古代米づくりの未来に新たなやりがいと面白みを感じています。今後、古代米を使ってどんな商品が生み出されるのかワクワクしています。それにしても不思議です。古代米がどうして黒いのか。そして、黒い表皮の中に栄養素があんなに詰まっているのはどうしてなのか。もしかしたら、古代米は食べ物豊富ではなかった遙か昔、人類の存続を願って神様がくれた贈り物なのかもしれません」多賀城産の古代米から生み出される様々な味わいと形の商品たち。『しろのむらさき』のこれからにますます注目が集まりそうです。



多賀城で買いたい

しろのむらさきの美味しいトコロ

多賀城産古代米のプチプチとした食感をそのまま活かす。いろいろな食材に混ぜられるよう砕いて米粉にする。炊いたり、蒸したり、焼いたり、揚げたり…。すべての商品とメニューに想いがある。情熱がある。お店でじっくり味わいたい自慢の一品から、大切な方へのギフト、ここでしか買えないお土産品まで。一堂に揃いました。多賀城に来てぜひ出会ってほしい。古代米から生まれた新たなグルメリブランド、これが「しろのむらさき」です。

古代米カンパーニュ



古代米に含まれるアントシアニン特有のきれいな紫色を出すために小麦粉と古代米粉を独自にブレンドし、焼き上げたハード系のパン。噛みしめる度に口に広がる甘みは古代米ならではの風味。店内で食べるなら、古代米ピクルスなどとセットになった限定15食の「コトりの森ランチプレート」がおすすめ。

その他の取扱商品 古代米スコーン

コトリコーヒー

宮城県多賀城市中央2丁目9-13-102
TEL 080-3195-2048
営業時間 / 11:00～17:00 定休日 / 水・木曜

古代米あんぱん



粘りの強いもち品種の古代米粉と米粉を独自にブレンドし、焼き上げたパンは外側こんがり、中はほんのり紫色。もちりした食感に合わせて、中身のあんも歯応えが楽しめるつぶあんをあえて使うというこだわりよう。健康志向の方はもちろん、女性にも、シニアにも人気。

米粉パン トウツト

宮城県多賀城市留ヶ谷1丁目44-3
TEL 022-352-3152
営業時間 / 9:00～商品が無くなるまで
定休日 / 火曜・水曜

金のいぶき6種雑穀米



金のいぶきやえごまなど宮城が誇る雑穀に、多賀城市産古代米を加えた6種類からなる雑穀米。GABA、オメガ3脂肪酸に、古代米に含まれるミネラル、ビタミン、ポリフェノールの一種のアントシアニンが加わるのが個性的。「食卓に宮城のいいものを」という思いからブレンドされた多賀城市ならではの雑穀米。

発酵とえごま、糎のものがたり 糎の郷

宮城県塩竈市港2丁目15-31 武田のかまぼこ店内
TEL 0120-144-962
営業時間 / 11:00～14:00 定休日 / 不定休

おもわく姫



多賀城で生産された古代米だけで造られたアルコール度数8%の日本酒。やわらかで香ばしい香りと甘味・酸味のバランスが絶妙でフルーティールワインのような味わいが特徴。すっきりとした飲み口は女性にも人気でレモンやライムを搾ったり、炭酸割りなど楽しみ方は多彩です。

その他の取扱商品 古代米テトラパック、古代米おこげのわかめスープ、古代米リゾット風わかめスープ

ギフトショップ すずこ

宮城県多賀城市下馬2丁目11-14
TEL 022-365-8850
営業時間 / 10:00～18:00 定休日 / 日曜・祝日

多賀城古代米ロールケーキ



ひとめぼれの米粉に多賀城産古代米を食べやすいよう細かく砕いて炊き、オリジナルブレンドで配合し焼き上げたロールケーキは、一口食べて驚くほどのしっとり感ともっちり感。古代米独特の旨みとコクによって風味もさらにアップ。濃厚な生クリームとの魅惑のハーモニーをぜひ味わって。

その他の取扱商品 多賀城カステラ「古代米」、多賀城カステラ「ほろよい嬢」、ガトー酒粕、米っこサブレ古代米たがもん

洋菓子店 ピュイダムール

宮城県多賀城市笠神5丁目14-18
TEL 022-368-7312
営業時間 / 9:30～19:00 定休日 / 月曜

古代米真空パック



収穫した古代米を手軽にキューブパッケージに真空パック。白米1合に対して古代米ティースプーン1杯を加え、いつも通りに炊けば、お赤飯のような桜色のご飯ができあがり。古代には王族しか食べることができなかった、もちもちとした食感の栄養豊富でヘルシーな美味しさがご家庭で楽しめます。

その他の取扱商品 古代米ブレンドササニシキ(300g)、古代米ブレンドひとめぼれ(300g)、古代米ブレンドつや姫(300g)、古代米粥(1kg)、古代米おこげのわかめスープ、古代米リゾット風わかめスープ

みそらの郷

宮城県多賀城市高橋5丁目15-10
TEL 022-368-7312
営業時間 / 10:00～17:00 定休日 / 水曜

阿久玉御膳 古代米茶セット



坂上田村麻呂が愛した女性「悪玉姫」伝説にちなんだスイーツセットです。生地に古代米の糠を練り合わせ、一つ一つ手作りで焼き上げた「阿久玉餅」は、外はパリッと香ばしく、中はモチッと程よい甘さのつぶあんがとろける美味しさ。栄養豊富な古代米の糠を焙煎した古代米茶との相性は抜群。

その他の取扱商品 古代米おこげのわかめスープ、古代米おこげのわかめスープ、古代米リゾット風わかめスープ、古代米、古代米ゆべし、特選黒米

community café タガの柵

宮城県多賀城市山王字千刈田6-3(陸前山王駅前)
TEL 022-702-3277
営業時間 / 10:00～16:00 定休日 / 水曜

古代米麺



ご好評いただいているオリジナル麺。もちりとした食感と美しい薄紫の麺の色は、ホテル内で挽くという古代米粉と、そこに加える米粉の料理長こだわりのブレンドによるもの。具だくさんの温麺、喉ごしのいい冷麺、どちらの食べ方も美味。要予約のランチやお会食での提供のほか、お土産としても購入可能です。

小野屋ホテル

宮城県多賀城市大代1丁目9-2
TEL 022-362-6381

古代米おこげのわかめスープ



商品を開発したのは「ふるえるわかめちゃん®」などでおなじみの理研食品。おこげとパフ状に加工された古代米に、風味豊かなわかめスープがジュワッと染み込む美味しさを、お湯を注ぐだけの手軽さで味わえます。低カロリーで1箱2食入りというのも高ポイント。多賀城でしか買えないお土産として好評です。

理研食品株式会社

取扱店 / 「ギフトショップすずこ」、「みそらの郷」、「community cafe タガの柵」、「古代米屋レストラン グリーンゲイブル」、「ぐりーんていと器 和」、「NewDays多賀城」、「うみの駅 七のや」、「七ヶ浜町」、「史都 多賀城観光案内所」

古代米のカトルカール



カトルカールはフランス語でパウンドケーキの意味。上質な小麦粉と古代米粉、卵などの材料を混ぜ合わせシンプルな技法で焼き上げた一品です。ナイフを入れると中は古代米粉特有の紫色。もちりとした口当たりで香ばしくコクがあり、甘さが上品。店頭ではもちろん、観光案内所でも購入可能。

その他の取扱商品 古代米生どら

カトーマロニエ

宮城県宮城郡利府町しらかし台6丁目4-3
TEL 022-356-5514
営業時間 / 8:00～18:00 定休日 / 無休

古代米くるみゆべし



多賀城産の古代米を粉にし、もち米と醤油とくるみを混ぜ蒸し上げて郷土のお菓子ゆべしに。古代米粉が入ることで、もちりとした食感にはさらにもちもち。ほおばれば、くるみの香りと風味が郷愁を誘うどこかホッとする味わい。お茶請けに、贈答に、多賀城ならではの土産としても人気です。

菓匠 榮太楼本舗 多賀城店

宮城県多賀城市桜木3丁目3-50
TEL 022-365-6365
営業時間 / 9:00～18:00 定休日 / 水曜

多賀城古代米 焼きショコラ



古代米をポンと弾けたパフ状にし、コクのあるホワイトチョコレートの生地に混ぜ込んで、チョコランチと一緒にじっくりと焼き上げたサクサク食感のオリジナル洋菓子。味のバリエーションは、いちご、抹茶、キャラメル、チョコレート、ホワイトチョコレートの迷ってしまう5つの美味しさ。

洋菓子の店 ティファニー

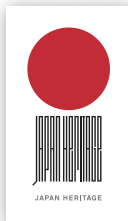
宮城県多賀城市東田中2丁目40-1
TEL 022-365-5566
営業時間 / 9:00～19:00 休日 / 月曜

古代米グルメを味わいながら、平城宮跡(奈良県)、大宰府跡(福岡県)とともに日本三大史跡に数えられる多賀城跡をはじめとする史都多賀城をご堪能ください。



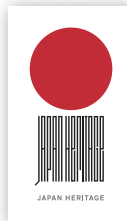
多賀城跡(壺碑)
(国重要文化財・国名勝・日本遺産)

762年に建立され、石碑には京などから多賀城までの距離及び多賀城創建・修造の歴史が、141文字で刻まれています。江戸時代初めに多賀城碑が発見されるとすぐ「壺碑」の名で呼ばれ、松尾芭蕉は碑と対面した感動を紀行文「おくのほそ道」に書き残しています。



多賀城廃寺跡
(特別史跡・日本遺産)

政庁跡の南東1kmにあり、奈良時代のはじめに多賀城の附属寺院として建立されたもので、伽藍配置は大宰府(福岡県)の付属寺院・観世音寺と共通しています。現在は史跡公園となっています。



多賀城跡
あやめ園

多賀城跡の一角にあり、アヤメ・花菖蒲など800種、300万本が咲き乱れ、全国有数の規模を誇るあやめ園が市民や観光客の目を楽しませます。



毎年あやめの開花する6月中旬から7月上旬まで多賀城跡あやめまつりが開催されます。



多賀城万葉デジタルミュージアムは、多賀城市に寄贈された故日下常由氏の絵画作品の中から、「多賀城」「万葉」を中心とした絵画のデジタルアーカイブで、万葉文化・多賀城の歴史遺産に触れることができるウェブサイトです。これまでに見たことのない「史都多賀城万葉の世界」をぜひ体感してください。

※市立図書館3階ギャラリーでは、不定期で絵画の展示を行っています。



東北歴史博物館

東北地方全域を視野に入れた歴史系博物館。旧石器時代から現代までの歴史を中心とした展示、映像上映を行っており、移築・復元した古民家では東北の伝統文化を幅広く紹介しています。

- 利用時間 9:30~17:00(入館は16:30まで)
- 観覧料 個人/一般460円、小・中・高校生は無料(常設展) 団体/一般360円 ※20人以上
- 休館日 月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始
- 電 話 022-368-0106



多賀城市立図書館

平成28年3月にオープンした市立図書館。「家」をコンセプトに誰もが行きたくなる環境・居心地の良い空間となっています。じっくりと本を読みたい方、気軽に利用したい方など目的に応じて階層ごとに役割を設け、多くの利用者に親しまれています。

- 開館時間/9:00~21:30、休館日/年中無休



◇古代米アルファ化米粉◇

特殊技術であるアルファ化粉碎加工により、通常の米粉とは違い、水に対しての分散性が高く、「お粥」をパウダー化したイメージです。アルファ化米粉を水やお湯に溶かし攪拌するとジュレのようなお粥となります。アイデア次第で米(古代米)を活用したカスタマイズの新商品開発が可能となりました。※本商品は業務用となります。

商品スペック/500g×20袋
卸単位/500g1袋から
ご注文からの納品までの目安の日数/10日間

株式会社かね久

TEL 022-349-5781



◇古代米五目おこげ◇



前日から水に浸して水分を吸わせた古代米とササニシキと一緒に炊き上げ、乾燥させ油で揚げてカリカリのおこげに。その上に五目あんをかければ、食欲をそそる「ジャーツ」という音。熱々を口に運ぶとジュワッとカリッと香ばしい食感、押し寄せる美味しさに、もうスプーンが止まりません。

◇中国料理 三島屋◇

宮城県多賀城市笠神2丁目3-9
TEL 022-366-7745
営業時間/11:30~15:00 18:00~20:45(土曜・日曜・祝日17:00~)
定休日/木曜

※写真はイメージです。また、掲載されている情報は2018年12月1日現在の情報です。変更になっている場合もございますので、ご了承ください。

◇古代米入玄米ご飯と色々野菜のチョップドサラダ◇



パプリカ、きゅうり、紫キャベツ、プチトマトなど、季節の野菜と炊いた古代米、玄米が入ったサラダ。彩りも鮮やか、ヘルシーな一品。シャキッと、もっちり、プチプチの食感が楽しい、美味しい。ドレッシングはちょっと和風の味噌ベースだけに、店内に豊富に揃った日本ワインともよく合います。

◇日本ワインバル SANS SOUCI◇

宮城県多賀城市町前3丁目3-23 櫻小路飲食街
TEL 080-2800-7387
営業時間/18:00~23:00
定休日/日曜、月2回不定休

◇古代米シフォンケーキ◇



上質な小麦粉と古代米粉を混ぜ合わせ生地にし、焼き上げたシフォンケーキは舌の上にまとわりつくようなしっとり、もっちり、フワフワの食感。くどくない甘さでいくつでも食べても大丈夫。2日間かけて作るという古代米のプチプチとした歯ざわりを残した「食べるあまざけ」もほかにはない味わい。

その他の取扱商品 古代米おこげのわかめスープ、古代米リゾット風わかめスープ、古代米(150g)

◇ぐりーんていと器 和◇

宮城県多賀城市町前2丁目4-6
TEL 022-364-6639
営業時間/11:00~18:00 定休日/月曜(不定休)

◇古代米五目炒飯◇



炒飯専用のお米と古代米を絶妙のバランスで炊き上げ、香ばしく炒めた一品。独特の風味と歯応えが残る古代米をタケノコ、にんじん、しめじ、卵、ねぎ、チャーシューなどの具材と一緒に噛みしめれば、それぞれの味わいが渾然一体となった、これぞ炒飯という美味さが口の中いっぱい広がります。

その他の取扱商品 多賀城定食、多賀城日本刀春捲(2本)、古代米入むらさき杏仁

◇ちやいな館 喰囃し◇

宮城県多賀城市町前2丁目5-33
TEL 022-363-1992
営業時間/11:00~21:00(平日) 11:00~22:00(金曜・土曜・日曜・祝日・祝日前)
定休日/火曜

◇宝城麺◇



米粉と古代米粉にかん水を加えて作られた黒い麺。多賀城の宝になるようにという願いがその名の由来。もちもち、つるつとした喉ごしは蕎麦とはまた違った味わい。厚切りの鯉節で出汁を取ったつゆが風味をさらに引き立てます。単品でも注文できますが、食べ応えのあるお寿司とのセットがおすすめ。

◇城伸寿司◇

宮城県多賀城市山王字北寿福寺4-2
TEL 022-368-1850
営業時間/11:00~14:00 17:00~21:00
定休日/火曜

◇楊貴妃ランチ◇



中国では薬米ともいわれる古代米。その魅力を余すことなく美しさと健康への願いを込めたメニューに。古代米のもち米品種100%のおにぎりを中心に、古代米を使用した「さくら米粥」、「おもわく麺」、デザート「黒米おはぎ」、「黒米糠茶」などがセットになった予約限定のお得なランチです。

その他の取扱商品 さくら米粥(レトルト250g)、おもわく麺(100g)、特選黒米(150g)、さくらあんぱん、古代米おこげのわかめスープ、古代米リゾット風わかめスープ

◇古代米レストラン グリーンゲイブル◇

宮城県多賀城市高崎1丁目22-1 東北歴史博物館1F
TEL 022-368-0616
営業時間/11:00~16:30 定休日/月曜