

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu



わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



【古代米の加工品】

宮城県多賀城市
が応援するふるさと名物

「古代米の加工品群」

古代からの贈りもの～歴史のロマン
を秘めた美！と健康！のお米～

【多賀城産 古代米】



【古代米酒】





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

宮城県多賀城市

地域の プロフィール

宮城県多賀城市は、宮城県のほぼ中央、太平洋側に位置し、周辺には、県庁所在地の仙台市や漁港で有名な塩竈市、そして日本三景のひとつ松島などがあり、面積19.69平方キロメートルの東北一の人口密度となっています。

奈良時代の国府 多賀城が置かれた地であり、奈良・平安時代には東北全域における政治・軍事・文化の中心として栄え、大伴家持をはじめ、多くの高い教養をもった上級官人が赴任していました。奈良・平安時代の史跡が、現在も市内に点在し、歴史の都「史都」を標榜して、まちづくりを進めています。

一方で、国際貿易港である仙台港の背後に位置し、工場地帯を形成してきた工業のまちという側面も併せ持っています。



特別史跡「多賀城跡」



重要文化財「多賀城碑」



350種600万本のあやめが咲き誇る
「あやめ園」



多賀城南門をモチーフとした「たがもん」

1

主な地域資源

◆古代米

古代米(紫黒米)は、奈良時代にすでに作付され、古代米を白米に混ぜて炊くと、ほんのり赤く炊き上がります。祝い事に赤飯を食する習慣は、この米から始まったとされています。

古代米は、白米に比べて栄養価が高く、ビタミン類、鉄、カルシウム、マグネシウム、食物繊維、アントシアニンなどが豊富に含まれており、雑穀ブームによる健康食品としても人気があります。

古代米は一般のイネと交配しないように、独立した田んぼで作らねばならず、非常に貴重なお米です。



古代米

2

ふるさと名物

◆古代米の加工品群「しろのむらさき」

平成8年の「全国万葉フェスティバル'96in多賀城」での古代食提供のために、多賀城市での古代米の栽培が決まり、古代食提供を契機に、古代米を活用した酒造りにも取り組むこととなりました。

現在では、古代米酒が広く流通しており、その他にも、古代米サブレ、リゾット、麺等の商品が開発され広く認知されています。

平成27年度からは、多賀城市観光協会が、多賀城グルメブランド「しろのむらさき」を立ち上げ、地元産古代米を使った名産品の開発に取り組んでおり、新たな味もうまれようとしています。



新たに開発された商品

1

独自の支援策

◆多賀城市地元名産品等開発事業

・多賀城市観光協会が地元企業や飲食店とともに行う市内の特産品を活用した商品開発に要する経費について、多賀城市地元名産品等開発事業費補助金を交付しています。

◆多賀城グルメブランド拡大戦略事業

・多賀城市地元名産品等開発事業により開発された多賀城グルメブランド「しろのむらさき」を、一人でも多くの方に認知していただくために、多賀城市観光協会が実施する「しろのむらさき」の認知及びファン拡大事業について、補助金を交付しています。

これにより、市民や事業者が地域に愛着と誇りを持ち、ひいては地域経済の活性化と雇用の創出、交流人口の増加に繋げていくことを期待しています。



名産品の発表会

2 イベント・PR

◆多賀城なべまつりでの試食会

・市立図書館が平成28年3月に新しく開館し、多くの来館者でにぎわうJR仙石線多賀城駅前において開催する「多賀城なべまつり」で、「古代米おにぎり」の試食会を行い、好評を得ています。



◆提供店の紹介チラシの作成

・しろのむらさきの市内取扱店を紹介するチラシを作成、配布しています。

歴史の街多賀城から、新しい、美味しい歴史がはじまります。

奈良時代に創建され陸奥国の国府として栄えてきた歴史の街多賀城では稲の原種に近いお米が栽培されています。

多賀城「しろのむらさき」は紫色に輝くお米をつかった新しい多賀城名物の総称です。

「しろのむらさき」に使われているお米は一般的なお米に比べてミネラルやビタミンポリフェノールの一種アントシアニンなどの栄養素を多く含む美味しいだけではなく美容や健康にもうれしい食材。

多賀城の飲食店や事業者が開発会議や試作を何度も繰り返し「しろのむらさき」が出来上がりました。



◆古代米の田植え体験

・国の特別史跡多賀城跡内の水田で、市内の小学生を対象に、田植え体験を行い、地域への愛着と誇りを醸成しています。



商品取扱店舗

しろのむらさき商品は、商品取扱店舗ステッカーのお店で購入できます。詳しくは多賀城市観光協会にお問い合わせください。

多賀城市観光協会(事務局) <http://tagakan.jp/> 022-364-5901

多賀城 しろのむらさき

多賀城の「城」と、古代米の「紫」を組み合わせたのが「しろのむらさき」。ロゴマークは、お米の文字がキラリと輝くデザインです。

ふるさと名物の内容

◆ 「古代米」の加工品



古代米酒

ワイン風の味わいが魅力で、甘酸っぱく健康にもいいお酒です。



古代米くるみゆべし

古代米を粉にして、くるみゆべしに練り込んで作り上げました。



古代米パウンドケーキ

風味豊かで控えめな甘さ、しっとりとした舌ざわりに仕上げました。



古代米焼餅

外はパリッと中はモチっとした食感、とろっとしたつぶあんが入った焼餅です



古代米おこげのわかめスープ

香ばしい古代米入りのおこげに、わかめスープをからめて食べる本格的なスープです

ふるさと名物の内容

◆ 「古代米」の加工品



麺独特のもっちりとした触感と、見た目にも美しい薄紫の麺に仕上げました。



焼豚、人参などの野菜と共に、ベテランの中華職人が、作り上げました。



古代米の持つ上品な甘みを感じられるピクルス液で仕込んでいます。



県内産のひとめぼれと黒米を使用して、綺麗な赤色に仕上げました。



古代米をロール生地に配合し、もちもちとした食感が特徴です。

多賀城市長からのメッセージ

本市は、神亀元年(西暦724年)に陸奥国(むつのくに)の国府として多賀城が置かれた地であり、奈良時代から平安時代にかけて、東北地方の政治・軍事・文化の中心地でした。陸奥国府、鎮守府として栄えた名残を今に伝える「多賀城跡」。この地から、古代の米に関する木簡が出土しています。

これらのことから、「古代米」は本市にゆかりの深い食材であり、美容や健康に効果があるといわれる「古代米」を活用した加工品について、これまで地元事業者の皆様が一体となり、ブランド化に向け取り組んできたところです。

こうした中、平成28年1月には、古代米を活用した多賀城の新しいグルメブランド「しろのむらさき」が誕生し、次々と新しい商品が誕生し続けています。

今後、地元事業者、商工団体、市民など多賀城市が一丸となって、本市のふるさと名物として、「古代米の加工品群」を全国津々浦々へと発信し、応援していくことをここに宣言します。



多賀城市長 菊地 健次郎