

古代米から つなげる



古代米×カレーのレシピ

本市は、古代米といえば「多賀城」という都市ブランドの創出と、多賀城ふるさと名物応援宣言商品である古代米を、より多くの家庭で召し上がっていただけるよう、ハウス食品株式会社東北支店が開発した、手軽に調理できる古代米使用のカレーレシピの普及啓発について、連携して取り組んでいます（協力：株式会社かね久、多賀城味噌製造所みそらの郷）。

第一弾として、民間事業者より「トッピングで楽しもう！古代米で食べるキーマカレー」のレシピが開発され、令和5年11月16日(土)に試食会を開催しました。



▲試食会の様子

トッピングで楽しもう！古代米で食べるキーマカレー

1食分	813	2人分
1食分	813	2人分

材料6皿分

ハウス パーマントカレー<甘口>230g	1/2箱(115g)
牛豚ひき肉	200g
玉ねぎ	中2個(200g)
大豆(みやびソイ)	※水煮でもOK
水	200ml
サラダ油	大さじ1
白米	75g
古代米	15g

作り方

- (1) フライパンにサラダ油を熱し、みじん切りにした玉ねぎを炒める。
- (2) 玉ねぎが香りを立ってきたら、牛豚ひき肉を入れてさらに炒める。
- (3) 牛豚ひき肉の色が変わったら、大豆を入れて潰したらよく混ぜ、弱火〜中火で約5分蒸らす。
- (4) 10分たったら火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながら、お米が炊きあがるまで約5分蒸らす。
- (5) 皿に炊いた古代米と(4)のカレーを盛る。

▲ハウス食品が開発したレシピ。
本市の特産品「古代米」と特徴的な大豆の触感がアクセントに！玉ねぎの色が変わるまで炒めるのがポイントです。
市HPに掲載されているので、ぜひご家庭でも作ってみてください！



▲(左) トッピングで楽しもう！古代米で食べるキーマカレー
(右) 未利用魚ノロンボを使ったフライ、^{かまぼこ}笹蒲鉾、宮城県産の野菜

成人式



▲開発したカレーとともに、多賀城味噌製造所みそらの郷と塩釜市にある(株)矢部園茶舗が連携しながら作った「古代米玄米茶」を無料で振る舞いました。

秋まつり



▲開発したカレーを令和5年11月に開催された秋まつりで振る舞いました。レシピも無料で配布し、大いに賑わいました。

古代米×カレーのレシピから・・・
ハウス食品さんにはさまざまな
イベントにも出店していただきました！

創建1300年を迎える多賀城では、さまざまな人や文化がかけ合わさって古くから歴史文化が紡がれ、自然環境が守られてきました。

多賀城が創建された奈良の時代にも米が食されたという歴史的背景を踏まえ、この地で育まれた古代米にさまざまな食材がかけ合わさることで、市民一人ひとりの健康保持や各家庭の団らんの機会創出、SDGsの達成まで、多くのことにアプローチしていけるものと考えています。

今年度誕生した古代米を使った商品・レシピ



▲多賀城浪漫



▲古代米ベーグル



▲古代米カレー

今年度も古代米を使ったたくさんの商品が開発されました。さらなる商品の開発も予定されています。



▲本市は平成29年3月16日に「ふるさと名物応援宣言」を行い、古代米を全国津々浦々へと発信し、応援していくことを宣言しました。

多賀城市の特産品「古代米」
特別史跡に指定されている「多賀城跡」や周辺の遺跡からは、当時を物語るさまざまな遺物が出土しています。その中に、黒春米と書かれた木簡が見つかったことで、多賀城では遠い昔から米を作付けしていたということが読み取れます。この歴史的背景を受け、現在は稲の原種に近い「古代米」というお米を本市の特産品に認定しています。