



お米を正しく保管して おいしく消費しよう！



2020年9月9日 発行

新米の季節となり、よりお米がおいしく感じられる季節です。今回の食の安全安心情報では、お米をおいしく召し上がっていただくための注意点や、お役立ち情報をお届けします。

お米は野菜と同じ生鮮品ですので、鮮度が命です。精米日から除々に品質低下が始まっていきます。そのため正しくない状態で長期間保存してしまうと、おいしさが損なわれたり虫の発生などのトラブルに繋がることも…！

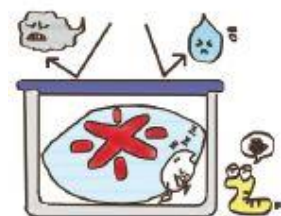
また、お米の袋には輸送中の破袋を防止するために小さな空気穴が開けてあります。そのため、**密封状態ではありません**。空気穴から水が入り込みお米に水が付着すると、変色して固まったりカビが発生する可能性があります。

**開封後は清潔な米びつなどで密閉して保管しましょう！
高温・多湿・直射日光の当たる場所は避けましょう。**

夏場は約 30 日、冬場は約 45 日で食べきれる量を
購入・精米するようにしましょう！

保管容器はこまめに洗浄しましょう。容器には、使い切ってから新しいお米を入れてください。

**お米の
正しい
保管方法**



お米 Q&A

Q.どんなお米が新米と呼べるのですか？

A.「新米」と表示ができる条件は以下のとおりです。

- (1)原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器に入れられ、もしくは包装された玄米
- (2)原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器に入れられ、もしくは包装された精米

一般的に保管倉庫で1年を通じて温度を一定に保っていますので、新米時期でも水分量は通常米と変わりません。そのため、新米でも水の量を控える必要はありません。

Q.お米から他商品のニオイがする。

A. お米は香りを吸着しやすいので、洗剤や香水などの香りの強い物と一緒に保存しないことも大切です。

冷蔵庫の中での保存がよいとされますが、ニオイの強い野菜の近くや、冷気の吹き出し口付近は避けてください。

