

ご家庭でのお米の保存方法・お召しあがり目安について

お米をご利用された組合員の皆さんから、様々なお申し出をいただくことがあります。ご家庭で適切な保存をすることで“品質が安定したお米”を召しあがることができます。

これからの梅雨時期以降、高温多湿の条件が揃い、お米の品質管理において最も重要な時期です。高温多湿になると、お米の天敵でもある「虫の発生」条件が整いますので、とにかく虫の好まない環境に保存することが重要です。

●お米の保存方法

1. 「虫が湧いていた」

メイガなどは米袋を食い破って中に侵入します。丈夫な密閉容器を使用して、こまめに清掃し冷暗所で保存しましょう。

2. 「カビが発生していた」

お届けする米袋には空気を抜く穴が開いていますので、そこから水分が侵入し、カビが発生する場合があります。密閉容器で保存し、湿気を寄せつけないようにしましょう。

3. 「変な臭いがする、薬品のような臭い？」

お米は臭いを吸収しやすい性質があります。密閉容器で保存し、臭いが移らないようにしましょう。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



●お召しあがりの目安

お米は野菜と同じ農産物です。精米したてが一番鮮度が良く、保存中に温度・湿気・直射日光などの影響で風味が劣化していきます。法改正により、精米時期の上中下旬表記が進められていますので、以下の「お召しあがりの目安」を参考に、美味しくお米をご利用ください。

精米時期		お召しあがりの目安	
上旬	1～10日	翌月上旬	10日頃まで
中旬	11～20日	翌月中旬	20日頃まで
下旬	21日～月末	翌月下旬	月末頃まで

※気温の低い10～4月頃は、上記の目安を10日ほど延長できます。

品質を保ったお米を召しあがっていただくためには、正しい保存方法や各ご家庭での消費量を考え、買い置きはなるべく控えることがポイントです。引き続き、生協でお米のご利用をお願いします。

2021年
6月1週
(22号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

