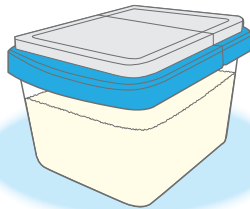


お米の保存方法の おさらいをしましょう

春から秋、お米を通常の常温保存食品と同様に保管して品質苦情をいただくことが増えています。お米をおいしく食べていただくため、『栽培自慢』のお米の袋の裏面には以下のような注意事項が書かれています。理由もあわせてご説明します。



お米の保管

ご家庭では、直射日光を避け、涼しい場所に保管してください。

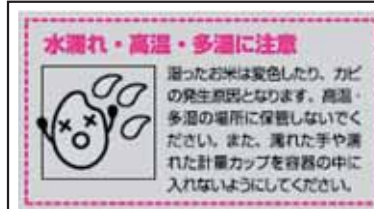
微量の水分が直射日光により蒸発し、その後袋の内側で結露し変色・カビの原因となります。味覚も低下します。密閉容器に移し、冷暗所で保管してください。



容器の清掃

容器は常に清掃し清潔にしてください。虫の発生原因となります。

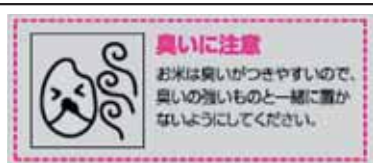
虫を寄せないために密閉容器で保管してください。お米のカスや虫の卵を残さないため、容器はお米の入れ替えの都度、洗って日光消毒するのがベストです。



水濡れ・高温・多湿に注意

湿ったお米は変色したり、カビの発生原因となります。高温・多湿の場所に保管しないでください。また、濡れた手や濡れた計量カップを容器の中に入れてないようにしてください。

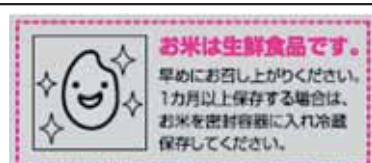
お米に水分が付着すると、細菌やカビが繁殖して変色・変質の原因となります。



臭いに注意

お米は臭いにつきやすいので、臭いの強いものと一緒に置かないようにしてください。

お米は活性炭のように周りの臭いを吸着しますので、洗剤や防虫剤等からの臭い移りに気をつけてください。臭いがつくと炊飯後の味にも影響してきます。



お米は生鮮食品です。

早めにお召上がりください。1カ月以上保存する場合は、お米を密封容器に入れ冷蔵保存してください。

生鮮食品ですので期限表示はありません。精米以降、おいしさはどんどん失われますので、なるべく速やかにお召上がりください。

※ご家庭では**袋から密閉容器**に移していただくのが貯蔵の基本です。袋には空気穴が開いており、そこから虫が入るので貯蔵には向きません。

※お米は年1回、秋に新米が収穫され、その後1年にわたり、貯蔵した玄米(モミ貯蔵の場合もある)を精米してお届けとなります。その間も**味は変化します**のでご理解ください。

2017年
8月1週
(31号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

