

お米のあれこれ～保存の注意～

暖かい季節になってきましたが、毎年夏が近づいてくると「お米に虫が湧いているんだけど」というお声をいただきます。今回は「虫が発生するってどういう事?」「どうすればいいの?」という疑問についてお答えします。

■お米は生鮮品!

お米は長持ちするイメージがありますが、精米した後は鮮度が落ちていきます。早めにお召しあがりください。1ヵ月以上保存する場合は、密閉容器に入れて冷蔵保存がおすすめです。

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



お米の保存方法

お米の保管  米袋には通気のための穴が開いていますので、購入後は密閉容器に保存してください。	お米は生鮮食品です  早めにお召し上がりください。1ヵ月以上保存する場合は、密閉容器に移したお米を冷蔵保存してください。	直射日光に注意  ご家庭では、直射日光や高温多湿を避け、涼しい場所に保管してください。
容器の清掃  容器は常に清掃し清潔にしてください。虫の発生原因になります。	臭いに注意  お米は臭いがつきやすいので、臭いの強いものと一緒に置かないようにしてください。	水濡れ・高温・多湿に注意  濡れた手・計量カップを容器の中に入れてください。変色や、カビの発生原因となります。



■お米に湧く虫って?

お米の袋には通気のための穴が開いているため、袋のままの保管はおすすめできません。また長く保管すると、ノシメマダラメイガが発生する事があります。羽根を広げても15mmくらいの小さな蛾でお米の袋に卵を産み付けます。孵化した幼虫は包装を食い破って侵入し、成長して包装の中で吐いた糸とともに見つかったり、蛹や成虫として見つかったりします。1ヵ月ちょっとで成虫になるため、気付かないうちに大量発生していることがあります。密閉性の高い容器に入れ替えて保存し、新しいお米を入れる時は残ったお米を取り除いて、容器をきれいにしてから入れましょう。



ノシメマダラメイガ

袋だとボクたちが
増えちゃうよ!

■お米にカビ!?!■

「お米にカビが…」というお声をいただく事があります。お米の袋には通気のための穴が開いているため、米袋が水にぬれると、内部でカビが発生してしまいます。これも袋のままでの保管をおすすめしない理由のひとつです。お米の袋は水に濡らさないように注意して、清潔な容器で冷蔵保存するのがおすすめです。



2024年
6月1週
(23号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし

