開けていないのにカビが…
「袋に入っていてもお餅がカビる?」
「あれ?開けていない個包装のお餅がカビてる…?」

お餅は栄養素が豊富で水分も多く、カビが発生しやすい食品です。そのため工場ではカビを発生させないように製造区間を清潔に保っています。

またカビの生育に重要な酸素を除去する対策には、商品によりその方法は異なりますが、個包装に「脱酸素剤」を投入したり、酸素を吸い込む機能を個包装に持たせたりしています。



POINT

商品の包装を傷つけないようにしましょう

カビは酸素がなければ増えることができません。そのため、お餅には脱酸素剤や酸素を通しにくい包装などの工夫がされています。ただし、これらの対策は**包装が密封されていてこそ効果を発揮します。**

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。

肉眼では見えないくらいの小さなキズ穴でも、そこから通気してしまいますと、カビの発生につながります。

・個包装に脱酸素剤が入っている場合は袋を傷つけないこと
・大袋に脱酸素剤が入っている場合は開封後は早めに食べきること
が大切です。

また、脱酸素剤が見当たらない商品でも、酸素を通しにくい包装が使われている場合があり、同様に傷がついたり穴があくとカビの原因になります。衝撃や摩擦を避け、やさしく取り扱いましょう。



豆知識

カビの生えたお餅はそこだけ削って食べれば大丈夫?

お餅の表面だけがカビているようにみえても、そこからかなり深い場所までカビの菌糸が根を張っていることがあります。

表面だけ削って食べることはおすすめしません。



2026年
12月2週
(48号)

東海コープからの
おいしくって、安全なおはなし

