



品質保証
だより

意外と知らないお米の保存方法

毎年この時期、お米へのお申し出が多く寄せられます。お米のトラブルはどうしたら防げるのでしょうか。

お米へのお申し出の例

虫が出てきた!

お米には、メイガやコクヌストモドキなどの虫が付くことがあります。メイガの幼虫は、未開封でも米袋に穴を開けて中に入ります。



着色している。

米袋には破袋防止の空気穴があります。この穴から水がしみ込み、お米がカビることがあります。湿気や水分から遠ざけるようにしましょう。



洗剤のようなにおいがする。

お米は、保管していた場所のにおいや、近くに置いてある物のにおいを吸い込みます。近くに、においの強いものを置かないようにしましょう。



お米は鮮度が命です!

- ・お米は精米後、鮮度も味も劣化が進みます。1ヶ月で食べ切れる量を目安に購入し、早めに食べ切りましょう。
- ・鮮度を保つため、開封後は、密閉できる容器に移し替えましょう。その容器は定期的に清掃しましょう。



米袋の精米日の表示が変わりましたが、なぜですか?

2020年3月より精米日は「年月日」の他に、「年月旬」表示もできるようになりました。

「年月旬」表示が始まった理由は、お店での日付ごとの並び替えの負担や、売れ残りによる値引きや撤去を少なくするためです。旬表示は、精米時期に10日間の幅を持たせています。



〇4年産
精米時期
23.08.中旬
識別コード

……令和4年度(お米が収穫された年)

【精米時期の表記方法】

「上旬」：1～10日精米
「中旬」：11～20日精米
「下旬」：21～月末日精米