

## お米の上手な保存方法—お米に虫が！とならないために

お米は野菜と同じで生きています。保存状態が悪ければ米の味は落ちてしまいますし、最悪の場合虫が発生してしまうということもあります。上手にお米を保存して、美味しくごはんをいただきましょう！

### お米の弱点を知る！

#### お米は高温が苦手です

20℃を超える高温な場所での保存は避けてください。虫やカビが発生する原因となります。火を使うコンロ、放熱する冷蔵庫や電子レンジなどの電化製品の近くも高温になるため避けた方がよいでしょう。夏場は特に注意です！！



#### お米は湿度が苦手です

水がかかるような場所での保管は避けてください。お米の袋には通気の為の小さな穴が空いていますので、開封していないお米でも、水などがかからない様十分ご注意ください。保存場所として多いキッチンのシンク下も湿気が多く、品質低下を招きやすい環境です。

#### お米は長期保存が苦手です

お米は精米した瞬間から酸化がすすみ鮮度が落ちていきます。酸化は温度が高くなるほど活発になります。なるべく早くお召し上がりいただくか、密閉容器に保存し、なるべく空気に触れないようにしましょう。

#### お米は臭いが苦手です

お米はにおいを吸着しやすいため、匂いの強い食材(玉ねぎ、にんにく)や洗剤などの近くには保管しないよう注意しましょう。

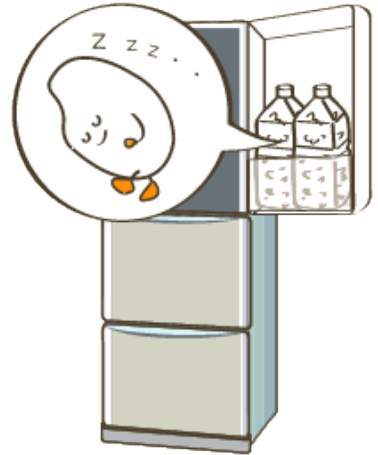
農事組合法人多古町旬の味産直センター

フリーダイヤル：0120-831-118 FAX：0479-75-1265

## 上手な保存方法って？

### お米の保存場所

米の保存に適しているのは、低温で湿度が低く、日の当たらない風通しの良い場所です。ところが今の家庭のキッチンには、この条件を満たすスペースが少ないのです。そこでおすすめしたいのが、冷蔵庫の野菜室。特に、気温が 20℃以上になる季節は虫が発生しやすい状態になりますので、冷蔵庫での保存をおすすめします。



### お米の保存容器

お米の袋には通気の為の小さな穴が空いていますので、保存には適しません。密閉できる容器に移しかえましょう！おすすめはペットボトル。しっかり密閉でき、冷蔵庫に入れておきやすく、残量もわかりやすいのが長所です。容器に付着した米ぬかやゴミなどを放置することは、お米に虫が発生してしまう一番の原因。お米は古い物を全部使い切ってから新しい物を入れるようにし、新しいお米を入れる前には必ず容器の掃除をするようにしましょう。

### 害虫予防

保存方法により、一定の害虫予防が可能です。容器に付着した古い米ぬかやゴミなどを放置することは、お米に虫が発生してしまう一番の原因。お米は古い物を全部使い切ってから新しい物を入れるようにし、新しいお米を入れる前には必ず容器の掃除をするようにしましょう。お米用の防虫剤や唐辛子を入れてもよいでしょう。

### 虫が発生してしまったら！

太陽の直射日光の当たらない明るい所で、1～2 時間程度、新聞紙などの上に米を薄く広げると、虫が明るい光を嫌って逃げていきます。一度虫が発生してしまった容器は、よく掃除してからお米を入れましょう。

農事組合法人多古町旬の味産直センター

フリーダイヤル：0120-831-118      FAX：0479-75-1265