

夏場のお米の保管方法について

1. お米の保管場所について

お米はキッチンなどの熱のこもりやすい高温多湿を避け、直射日光の当たらない風通しの良い涼しい場所に保管いただくようご協力をお願いいたします。

また、お米はにおいを吸いやすいので、においの強いもののそばには置かないで下さい。

少量の場合は密閉できる容器に米を入れて冷蔵庫で保管いただく事もおすすめしております。



2. 夏場の保管期間について

夏場の時期に「冷蔵保管(5~10℃)」の精米と常温保管の精米を比較すると、常温保管では30日頃から食味が低くなり、60日で急激な低下を示すと言われてています。

また、20℃で一定に保管した場合、保管後60日でも食味の低下はほとんど見られないという報告があります。

冷蔵保管では長期間精米後の品質が維持できますが、温度以外の要因で品質が劣化する場合がありますのでご注意ください。

【出典 日本精米工業会 精米品質Q&Aハンドブック】



3. 貯穀害虫について

貯穀害虫は気温が25~28度以上になると発生が急増します。お米は収納庫などの容器に移しかえて高温多湿を避け、直射日光の当たらない涼しい場所に保管いただきますようお願いいたします。

ペットボトル等密閉できる容器に米を入れて冷蔵庫で保管いただくのもおすすめです。

周辺にこぼれた米粒やヌカがあったり、水道の近くなど水がかかるような場所で保存される場合、貯穀害虫の発生源となりますので、収納庫や保管場所付近の清掃も行っていただくようお願いいたします。

