

こんな声がありました！

使おうと思ったら
カビたお米が入っていました。

「お米をおいしく食べるには？」



co-op



あら、今日はお米が安いわね！
パパも一緒だから、お米をたくさん
買い置きしましょ！

Question.

ダメダメ、お米は一袋
ずつ買うのがいいん
だよ。お米がおいしく
食べられる目安は
どのくらいだと思う？



1 1ヶ月

2 3ヶ月

3 6ヶ月



う～ん、小麦粉なんかは1年くらいは持つわよね！お米も似ているし6ヶ月くらい平気でしょ！**3**！



正解は**1**！

お米は**鮮度が大切**なんじゃ！

お米は野菜と同じ農産物です。そのため、精米日から徐々に品質低下がはじまります。

また、お米の袋には輸送中の破袋を防止するために小さな空気穴があけてあり、密閉状態ではありません。この空気穴はお米のトラブルにつながることもあるため、注意が必要です。



POINT

空気穴による お米のトラブルについて

お米の袋は空気の通過を遮断できないため、**においの強いもののそばに置いておくと、お米ににおいが移る**ことがあります。

また、**空気穴から水が入り込みお米に水が付着**すると、変色して固まったり、カビが発生することがあります。

さらに、お米を食害する虫の中には米袋を食い破って製品内に侵入する虫もいて、**空気穴を食い広げて製品内に侵入**することがあります。

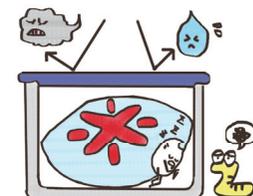


豆知識

お米をおいしく食べるには？

気温が高くなる**夏場は精米から30日**、気温が低くなる**冬場は精米から45日**を目安に一袋を消費することをおすすめします。お米には2kg、5kg、10kgといった量があるので、目安の期間で**食べきれる量の製品をご利用**ください。

また、保管の際にはフタのある密閉容器に移し替え、**高温・多湿・直射日光を避け**ましょう。



お米は生鮮品なのね。
保管場所に注意しながらおいしく食べることが大切なんだ。

