

お米をおいしく安全に保管する方法

お米の保管中に虫が発生したり、カビが生えたりして、困ったことはありませんか？つい忘れがちですが、お米も野菜や果物と同じく生鮮食品で、適切に保管しないと品質が落ちてしまいます。今回は大切なお米を安全に美味しく保管する方法をご紹介します。

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。



●お米にわく虫やカビの意外な原因

米袋は保管時や輸送時、陳列販売の際などに、しばしば積み重ねられます。この時、袋が完全に密封されて空気が抜けない状態だと、袋が破れたり荷崩れしたりする可能性があるため、米袋には小さな空気穴が開けられています。この空気穴から米の匂いに引き寄せられて、メイガなどの害虫が卵を産み付けることがあります。さらに、メイガの幼虫が空気穴をかじって広げ、袋内に侵入することもあります。また、湿気の多い環境で保管すると、米が空気穴から水分を吸収してカビが発生するリスクも高まります。

●お米を長持ちさせるには

お米を長持ちさせるためには、密閉できる容器に入れて、涼しく乾燥した場所で保管することが大切です。密閉容器を使用することで、湿気を防ぎ、虫やカビの侵入を防ぐことができます。特に夏場は気温が高く、虫やカビが発生しやすくなります。そのため、虫を寄せつけず、温度が一定な野菜室での保管をお勧めします。

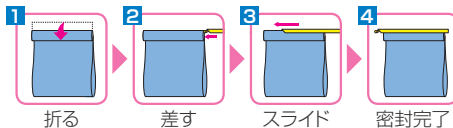
今週、お米のおいしさを保つための専用保存バッグが企画されています。この保存バッグは簡単に密閉できて、光や空気、湿気、臭いを遮断する高いバリア性を持っており、お米のトラブルを防ぐのに効果的です。

よろしければ、ぜひお試しくださいませ。

イージーシーリングフードストック

5kg用/2.5kg用(食品&雑貨79ページで紹介)

使い方かんたん! 4ステップでかんたん密封



光や空気を遮断!
お米を美味しく保存



2025年
7月2週
(27号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

