

こんな声がありました！

パサパサしていて
おいしくない。

「お米をおいしく食べるには？」



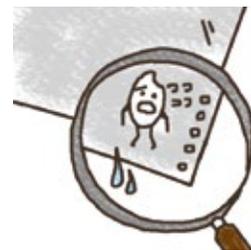
豆知識

米袋の空気穴について

お米の袋は、輸送中の衝撃や圧力によって破れてしまうことを防ぐために、小さな空気穴があいています。

完全に密封された状態ではありませんので、周囲の湿気や袋に付着した水分が空気穴から入り込み、お米の変色や、カビの原因になることがあります。

また、お米は虫の食害を受けやすく、空気穴を食い広げて袋内に侵入した事例も確認されていますので、保存の仕方が重要です。



※実際の穴はとても小さく、商品により穴の場所や形状は異なります。イラストはイメージです。



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。精米したてが一番鮮度が良く、保存中などに温度や湿気、直射日光の影響を受けた場合には、風味が変化したり、乾燥によるひび割れが起きて本来の食感が損なわれたりすることがあります。また、においを吸着しやすい性質もあるので、保存方法に気をつけてなるべく早く食べ切りましょう。



POINT お米をおいしく食べるために

- 1ヶ月を目安に消費しましょう**
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45日を目安に消費することをおすすめします。
- 使い切れる量を購入しましょう**
お米には2kg、5kg、10kgなど様々な量の規格品がありますが、1ヶ月程度で消費できる量の商品をご利用ください。
- 購入後はすぐに密封容器に移し替えましょう**
保存容器はこまめに清掃し、お米は継ぎ足さず、使い切ってから、新しいお米を入れてください。



お米は生鮮品なのね。
保存場所に注意しながらおいしく食べ切ることが大切なのね。



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、そんなに早く悪くならないんじゃない？
6ヶ月くらいは平気でしょ！ **3** !