

猛暑が米の品質に与える影響について

今年の夏は全国的に記録的な猛暑となり、多くの農作物に暑さの影響がでております。特に、平成22年産（新米）の精米では、白っぽいお米の混入が例年より多くなっています。

そこで本組合では、消費者の皆様にご白っぽいお米についての情報を以下のとおり、お知らせ致します。

Q：お米を購入したら、白っぽい米が入っていましたが、これは何ですか？食べても安全ですか？

白っぽい米は、正式には「粉状質粒」と呼ばれているお米です。

稲は、もみ（実）が成長する時期に高温にあうと、白っぽい米の発生が多くなります。通常のお米と比べてデンプンの蓄積が不足したことによって、**お米の内部に空気の間隙ができるため、不透明になって白っぽく見えます。**したがって「新米」とか「古米」とかは、関係ありません。

この白っぽい米は、農薬の影響を受けたわけではなく、普通のお米と同じですので、食べても問題ありません。

※ お米は農作物ですので、その年の気候によって作柄や品質が大きく左右されます。したがって今年のような天候の場合には、白っぽい米が入ることはある程度はやむを得ないことです。

本組合組合員の精米工場では厳しい品質管理のもと、日々消費者の皆様にご満足いただける製品作りをしていますので、安心してお召し上がりください。

粉状質粒の多いお米

