

『白いお米について』

猛暑がお米の品質に与える影響

今年の夏は、記録的な猛暑で、多くの農産物に猛暑の影響が出ています。
お米がみのる時期に高温条件が続きますと高温障害による白く濁ったお米（粉状質粒）等が多く発生します。

なんで
白いの?!



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？
なぜ?! 白くなるのですか？

A：白く濁った米粒は、「粉状質粒、乳白米」と呼ばれる粒で、お米が圃場において生育中に天候の影響（高温や日照不足など）で発生します。お米のでんぶんの充実が不十分な場合、でんぶんに細かい気泡が入り米粒が白く見えます。ご食味への影響は少ないと言われておりますので、そのまま炊いてお召し上がりください。

お米は、農産物でございますので、収穫された年の気候に作柄や品質が大きく左右されます。



白い米（粉状質粒）

※ 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（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

?



Q：お米の先が黒くなっています。黒い筋があります。
これは、なんですか？

A：稲の生育中に虫、熱、その他の要因などにより、米粒の表面が被害を受けそれが黒く残ってしまったものです。人体および食味に影響を与えるものではありませんが、どうしても精米工場では除去しきれない場合があります。



黒い点がある米（被害粒）

?



Q：割れている米があります。
なんで、割れているんだろう？

A：お米の生育段階でお米に亀裂が入ったお米は、精米するときに割れてしまいます。この割れたお米を砕粒（さいりゅう）といいます。このようなお米が多く入っているとご飯を炊いたときにご飯がべちゃつきますので、精米工場では、品質管理のもと、製品をお作りして皆様へお届けしております。



割れている米（砕粒）



最近地球温暖化が進み厳しい暑さが問題となっております。
今回は、猛暑がお米の品質に与える影響を受けるお話をしました。

