

夏場のお米保存・虫保証について

お米は、「生鮮食品」です、買われる前は、鮮度を気にする方は多いですが買ってしまくと、それを忘れてしまうお客様が多いのが現状です
米の保管場所ですが、15度以下の場所が理想です
気温が高い時期は、保管がかなり難しいので、こまめに買うことをお奨めします

お米（玄米・白米）は15℃以上を1週間から10日経ちますと無農薬栽培に近いお米から先に虫がわきます。
残留農薬が無い為ですが、夏場でも虫が付かない米の方が怖いのです
とは言え、米の虫は気持ち悪いので虫が来ないようにすることをいつも念頭において頂く必要があります

当店では5月から10月まで間、倉庫の冷房を入れ最新の注意を払っておりますがお客様の家庭へ行った時点で、お客様の管理責任となります

お買い上げ1週間以内に虫が来た場合は交換対象といたしますがそれ以上の場合は、お客様の保管に問題があったと判断いたします

最近のお米は農薬使用を減らしておりますので、虫がわきやすくなっています。
お米の中に虫の卵があるの？とよく言われますが、実はそうではないらしいのです。
お米を粉にした米粉でも虫が発生します。これは大豆でも同じです。
穀物の中に、虫を発生させる分子が入っているらしいのです。
条件が整うと発生するのです（穀温、気温、湿度等）
だから、どんなお米でも、無農薬に近いものから虫が発生しやすいのです

夏場の保管（秋から～春の寒い時期はそんなに気にしなくて大丈夫です）のみ

玄米、小分けして密封容器で冷蔵庫保管下さい、温度が高いと虫が来易く味も落ちます（玄米では傷まないと思うのは大間違いです）

分搗き米は、精米後のヌカ層の酸化が激しいのでなるべく早く食べて下さい

白米の場合、夏場は保管が一番楽ですが、風通しの良い涼しい場所で保管してなるべく早く消費して下さい、長期保管する場合は冷蔵庫保管下さい
計量米びつ（ハイザー）に入れるのは、夏場は避けてください