

令和2年9月28日

独立行政法人  
農林水産消費安全技術センター (FAMIC)  
企画調整部広報室

広報誌「大きな目小さな目 61号 (2020年9月号)」の記事の補足について

日頃からFAMICの業務にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。  
令和2年9月18日発行の広報誌「大きな目小さな目 61号 (2020年9月号)」  
について、一部記事の内容が不十分であったため、補足いたします。

「Q&A お米の賞味期限はいつまでですか？」の記事について、お米の保存方法で、密閉容器で保存する場合と冷蔵庫で保存する場合の注意点が不足しておりました。

<密閉容器で保存する場合の注意点>

カビの発生を防ぐため、容器内に結露が発生しないよう、特に注意が必要です。密閉容器で保存する場合も、低温の温度変化が少ない場所で、日が当たらないよう保存してください。

<冷蔵庫で保存する場合の注意点>

低温状態のお米が常温の空気に触れると、温度差でお米が空気中の水分や保存容器内側に結露した水分を吸ってしまいます(吸湿)。この吸湿により、冷蔵庫で保存していてもカビが発生するリスクがあります。

対策として、冷蔵庫で保存する際は、密閉容器に小分けしてすぐに使い切れる量ずつ保存してください。小分けしない場合は、冷蔵庫から密閉容器を出した後、室温に戻してから開封することで、吸湿を防げます。

ただし、大容量の容器(2Lのペットボトルなど)を使用すると、内部まで十分室温に戻るのに時間を要します。カビ発生のリスクを考えると、大容量の容器での冷蔵庫保存はお勧めしません。

以上について、情報が不十分であったこととお詫びいたします。  
今後ともご高配を賜りますようお願い申し上げます。