

## ジメジメの梅雨、そして暑～い夏

## おたくの貯蔵米、大丈夫ですか？

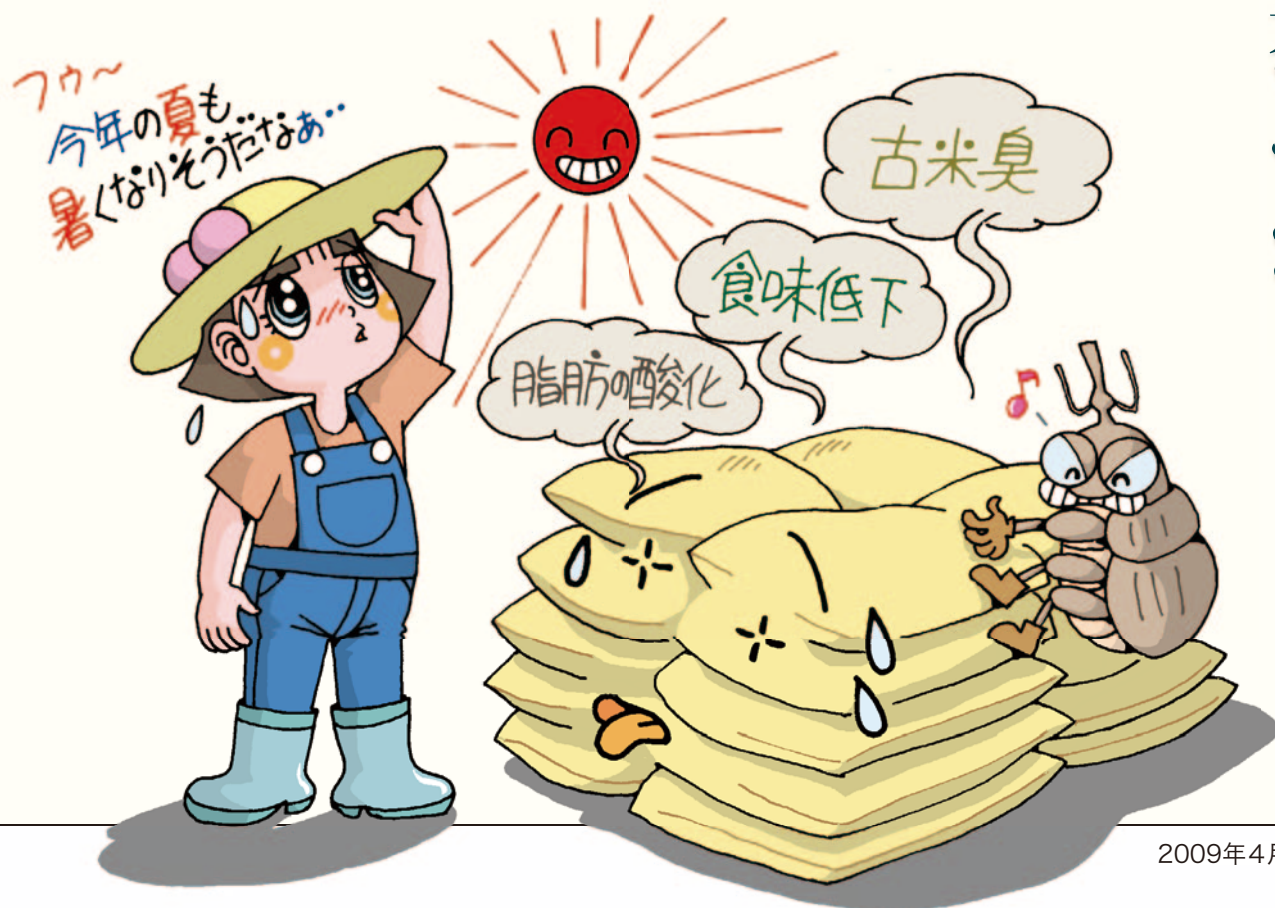
ついこの間まで北風に吹かれて寒さに身を縮ませていたのに、気がつけばもう桜の季節。日々忙しくしてると、季節の移り変わりというのは早いもので、さらにはあと一月もすれば初夏、そしてジメジメとした梅雨が始まります。

私たち日本人にとって、四月は新たなスタートの季節です。そして水稲農家の皆さんにとっては、新たな農業シーズンの始まりです。「種まきだ」「土づくりだ」「田植えだ」と一気に慌ただしくなってきました。当然、頭の中は今年の作付けのことで一杯でしょう。そんなときではあっても、皆さんの頭の片隅にもいいから気にかけていたいただきたいことがあります。皆さんのおたくで貯蔵しているお米のことです。

日本の農家の慣習では、主に玄米の状態でお米は保管されます。この玄米にとって、初夏から梅雨、そして夏本番へと続くこれからの季節が正念場なのです。

梅雨時と夏は、ただでさえ物が傷みやすい季節です。食材や料理を常温で放置しておけばひとたまりもありません。「米は貯蔵性が高いから大丈夫」と考えている人もいるかもしれませんが、日本の梅雨から夏にかけての高温・多湿は、米といえども決して安心はできないのです。

貯蔵中のお米（玄米）の品質は、成分変化やカビ、害虫などによって劣化する懸念があります。これらの要因は、いずれも温度と湿度の影響によるもので、梅雨から夏にかけての季節が最も危険なのです。



## 成分変化、カビ、害虫…、 お米の品質劣化はこれからがご用心

米も生き物なので呼吸をします。玄米の呼吸量は、温湿度が低いほど少なく、高温・多湿になるにしたがって増加します。呼吸量が増えると酵素反応や化学反応が進み、米の鮮度は急激に低下します。

また、温度が上昇すると脂肪の酸化が進み、古米臭や食味低下（炊飯時の粘りけがなくなる）の原因となります。

湿度の高い梅雨時に心配なのがカビです。常温では、湿性カビは湿度80%で発生しやすくなります。玄米の水分が15%以下に保たれていればカビ発生の危険は低下します

が、一部に水分の高いものがあれば、そこからカビが発生して周辺に蔓延し、最悪の場合は貯蔵米が全滅する恐れもあります。

コクゾウ虫やメイガ、コクガといったお米につく害虫もやはり、気温や湿度の上昇とともに増殖します。とくにコクゾウは、27～32℃の温度帯がいちばん好きのため、梅雨から夏にかけて貯蔵米への被害が最も多くなります。

では、このように危険な状況から皆さんのお米を守るにはどうすればいいでしょう？

## 大切なお米だから、 低温貯蔵で守りたい！

お米の生命力と品質は貯蔵の状態に左右されます。常温保存では、気温や湿度が上昇する季節になると、品質劣化の要因となる成分変化やカビ、害虫に対処することは難しいと言わざるを得ません。

だからこそ皆さんにお勧めしたいのが、「低温貯蔵」です。庫内温度15℃以下、低湿に保たれた低温貯蔵庫の中では、お米の呼吸作用は抑制されます。カビや害虫が発生、繁殖する心配もありません。

高温・多湿に備えるなら、今がまさにそのときです！



井関農機株式会社  
ISEKI  
FARM STOCK  
井関農機株式会社  
FARM STOCK