

平成22年10月1日  
社団法人日本精米工業会

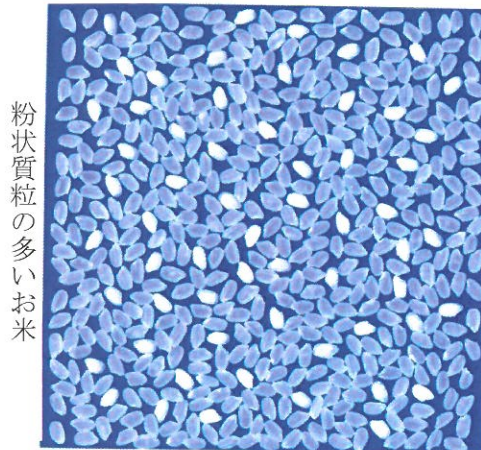
## 猛暑が米の品質に与える影響について

今年の夏は、全国的に記録的な猛暑で、多くの農産物にこの暑さの影響がでており、特に平成22年産のお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。

そこで本会では、消費者の皆様にご白っぽいお米についての情報をQ&A方式でお知らせいたします。

### Q1 お米を購入したら白っぽい米が含まれていましたが、これは何ですか？

これは、通称シラタ、正式には**粉状質粒**と呼ばれているお米です。



### Q2 何故、白くなるのですか？

白く濁って見えるのは、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ります。**内部に空気の間隙ができ、不透明になって白っぽく見えます。**

精米に加工する前の玄米では、白未熟粒と呼ばれているもので、稲は成長の時期が高温になると白っぽい米(白未熟粒)の発生が多くなります。

稲の成長の初期に高温の影響を受けると「心白粒」、成長の後期に高温の影響を受けると「背白粒」、「腹白粒」及び「基部未熟粒」が多発します。

したがって「**新米**」とか「**古米**」とかは、**関係ありません。**

### Q3 食べても大丈夫ですか？

粉状質粒は普通のお米と同じで、**食べても全く問題ありません。**

お米は農産物ですので、その年の気候に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。

本会の会員精米工場では厳しい品質管理のもと、日々消費者の皆様のご意向に沿うような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。