

想定される問い合わせ

歩留まりの問題は言うまでもありませんが、米質の良い年と比較すると精米の粒形が変わります。背部に丸みがなくなり、基部はやや削れて丸みを帯び、全体には短くなります。併せて登熟が早まると、過熟になる粒も増える可能性が考えられることから、精米では食味や砕粒の発生も気にしておきたいところです。

このようなことから、次のような問い合わせが増えると考えられます。

Q1. 古米が入っているのではないか。

Q2. 違う品種を混ぜているのではないか。

Q3. 全然違う品種ではないか。

このような質問は、これまでと同じ商品でも見目の違う精米になるからに他なりません。これらの問いに対しては、猛暑のため高温障害が発生し、精米の見目が損なわれているという説明をすることになりますが、炊き方についてのアドバイスも必要かと思えます。

炊飯については、以下の様な質問があるのではないかと思います。

Q4. 今までと同じように炊けていない気がする。べちゃつくようになったが、なぜか。

Q5. いつもと同じものを購入したのに、新米になったら美味しくないのである気がする。なぜか。

高温障害やフェーン現象により米質が劣る年は、炊飯中のお米のでんぷんの溶出を出来るだけ防ぐ工夫が必要になります。そのためには、高温吸水の時間が長くないよう、短時間で炊き上げることが望ましく、具体的には30分ほど浸漬した後、早炊き機能を使って炊飯することをお勧めします。炊き上がりが軟らかいと感じた場合は、加水量を減らしていただければと思います。

FAQ

Q1	古米が入っているのではないか。
A1	白濁した米粒や米粒の腹部・背部が白濁していると、いかにも古そうなお米に見えるかも知れませんが、これは猛暑のために起きている高温障害によるものです。
Q2	違う品種を混ぜているのではないか。
A2	高温障害により米粒の表面に偏って削れやすい部分ができているため、精米の粒の形が変わっていますが、間違いなく表示通りのものです。
Q3	全然違う品種ではないか。
A3	高温障害により粉状質粒(白濁した米粒)が多くなっています。また、質的に脆い部分があり、品質の良い年のような粒形を維持できていませんが、異品種ということではありません。

Q 4	今までと同じように炊けていない気がする。べちゃつくようになったが、なぜか。
A 4	全国的に気温が高いことから登熟期間が短く、粒が小さい傾向があります。また、高温障害の影響により全体に白濁した米が多いことから、べちゃつくことが考えられます。高温吸水の時間が長くならないよう、短時間で炊き上げることが望ましく、具体的には30分ほど浸漬した後、早炊き機能を使って炊飯することをお勧めします。お好みで水加減を調整していただくとよいかと思えます。
Q 5	いつもと同じものを購入したのに、新米になったら美味しくないような気がする。なぜか。
A 5	中身は同じですが、高温障害(やフェーン現象)の影響により、質的に脆く、ごはんになって、べちゃつきやすい傾向があります。このようなことが食味に影響をしているものと思われます。早炊き機能を使ったり、水加減を工夫したりすることで、これまでと差のないご飯が炊けると思えます。