

## よくある質問



**Q** 精米したお米をおいしく食べられる期間の目安を教えてください。

**A** 精米のおいしく食べられる期間の目安は、常温で秋から3月ごろまでは1か月くらい、春を迎えると3週間くらい、夏は半月くらいです。

**Q** 新米とは、いつからいつまでの期間のものですか。

**A** 精米の場合「新米」と表示してよいのは、生産された年の12月31日までに精米され、容器詰め又は包装されたお米だけです。

**Q** 炊けたごはんがかたいのはなぜですか。

**A** 水の量が少なかったり、浸しをしなかったり、むらし不足、ごはんをほぐさなかったなどの原因が考えられます

**Q** ごはんが全体にやわらかいのですがなぜですか。

**A** 水が多い、浸しすぎ、新米を使った場合などにやわらかくなります、

**Q** ごはんに芯があるのはなぜですか。

**A** お湯で炊いた、米の量が多すぎる、浸し不足などが考えられます。また、少量(1カップ以下)炊いたときにもそうなることがあります。

**Q** ごはんがベタついてしまいますがなぜですか。

**A** 研ぎすぎたり、長時間ザルあげしていませんか。長時間ザルあげすると割れ米になってしまうので注意してください。

**Q** 保温したごはんが変色し、臭いがありますがなぜですか。

**A** 洗米不足で糠分が残っていたり、長時間保温したときなどにそうなります。

