

新米だよっ！と 貰ったのだけれど…。

流通しているお米は 15℃以下の低温で貯蔵されているので、新米も古米も味の違いは少ないようですが、やはり新米が届くとうれしいですね。

千葉県は関東一の早場米の産地。8月中旬には、収穫が始まります。夏日や熱帯夜など、まだまだ暑い時期なので、新米が届いたら小分けして冷蔵庫に保存。早めに食べましょう。

ー□メモ

※ pH 指示薬を用いて、米の新鮮度を判定する方法がありますが、無洗米ではうまく判定ができず、精米でも「味は悪くないけれど艶が無い」といった程度では「良好」と判定されます。

(当センターでは実施していません)

※ 新米表示は、原料玄米が生産された当該年の 12 月 31 日までに（精白され）容器包装に入れられた玄米、精米のみに認められています。（食品表示法による）

※ 流通しているお米の袋には、保存方法や炊き方など、情報が満載。春・秋は精米日から 1 か月、冬は 2 か月を目安に食べると良いようです。