

お米Q&A

本文監修: 国立大学法人新潟大学 農学部応用生物化学科

教授 大坪 研一

Q.

お米につく虫が気になります。玄米と白米では、
どちらのほうが虫はつきやすいのでしょうか。

A.

条件を同じにすれば、増殖しやすいのは「玄米」です。お米の害虫の多くは、玄米の糠の部分をお好みます。それは、糠の部分のほうが、栄養成分が比較的多いからです。ただし、コクゾウムシのように白米部分を好み繁殖する虫もいますから、一概にはいえないということがあります。

害虫防御の点では籾での保管が最も優れています。以前は臭化メチルなどで、お米の保管倉庫をくん蒸（有効成分を常温で揮発・拡散させることによるガス殺虫・殺菌）していましたが、最近はおゾン層保護のために臭化メチルでのくん蒸が行われなくなり（臭化メチルはオゾン層を破壊するおそれがあることから国際的に製造・使用が規制されています）、害虫やカビなどを防ぐ代替技術が必要とされています。

よく「お米に虫がわく」といいますが、虫は自然発生することはありませんから何らかのルートで家屋に侵入してきて、気がいたら「虫がいた」ということになります。お米の害虫を移動習性別にみると、

- ・ 飛来してくるもの（ノシメマダラメイガのような蛾の仲間）
- ・ もっぱら歩くが、飛翔能力があり飛べるもの（コクゾウムシなど）
- ・ まったく飛べないもの（ヒラタコクヌストモドキなど）

このうち、お米でよく発生するノシメマダラメイガやコクゾウムシは飛翔が可能ですので、どこからでも侵入が可能です。

また、お米の害虫はお米だけを餌にするわけではなく、小麦粉、パスタ、ビスケット、ペットフードやそれらの屑も餌にします。知らないうちに、それらを餌に屋内で増え、その後お米の保存容器に移動してくるケースも十分考えられます。発生源となるこれらの食品もしっかり密封し、屑にも気をつけ、屋内および米保管容器の清潔を保つことが必要です。また、ノシメマダラメイガの幼虫はビニールくらい簡単に食い破る能力がありますから、ビニールに密封しただけでは完璧とはいえません。

お米は長期保管を避け、1カ月くらいで食べきることがお勧めです。どうしても害虫が気になるのであれば、冷蔵庫の野菜室に厚手のビニールに包み保管するのがよいでしょう。お米の害虫は15℃以下になると活動が鈍り、増殖することができなくなります。