

2019年10月2日  
一般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

近年全国的に水稻の登熟期の気温が上昇することが続いています。

高温年であった平成22年には白未熟粒（乳白色の粒）の多発による品質低下が全国的に大きな問題となりましたが、今年の夏は、それを上回る記録的な猛暑で、多くの農産物に猛暑の影響が出ており、特に令和元年産米では白未熟粒の混入が例年より多くなっています。

そこで本会では、消費者の皆様にもご理解をいただけるよう、白未熟粒（精米になると「粉状質粒」といいます。）の混入増加についての情報を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お米が含まれていましたが、なぜ白くなるのですか？

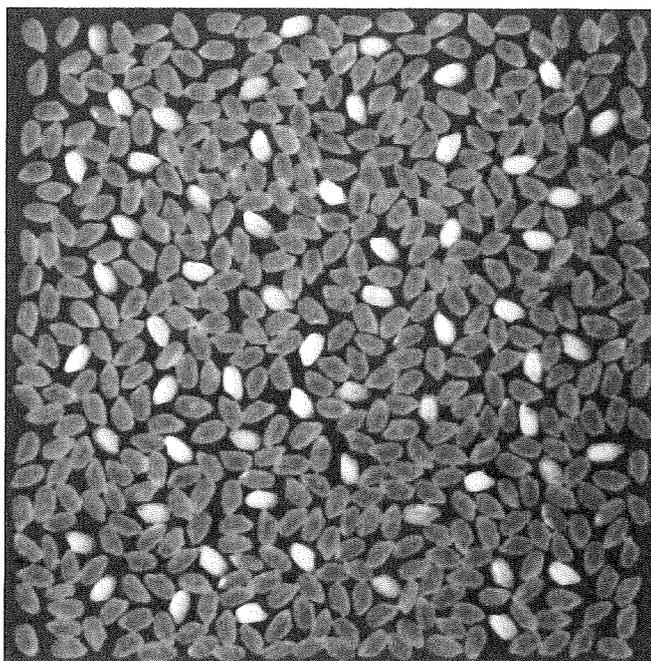
通常は、光合成により種子の中にデンプンが蓄積し、透明(健全)な粒になりますが、登熟期(穂が出てから収穫されるまでの期間)に猛暑(特に夜間)にあうと、光合成により蓄積されたデンプンが夜間呼吸により消費(分解)されてしまうため、白くなってしまってお米が増えてしまいます。

### Q2 食べても大丈夫ですか？

普通のお米ですから、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。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ません。

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。



このようなお米が流通することがありますが、特に問題なくおいしく召し上がれるお米です。