

# ～ごはんの品質は変わりません!!～

令和5年産米は、各地で記録的な猛暑により粉状質粒(白い粒)が多い傾向にありますが、ごはんの品質には大きな影響はありません。

お米も農産物なので、生育が天候状態に大きく左右されます。今夏のような猛暑日が続く、熱帯夜が続くと昼間の光合成により蓄えられたデンプンが、夜間の呼吸により消費されるため、デンプン蓄積が不十分な白い粒が増えてしまいます。

## 《炊き方のポイント》

通常の炊飯でも食味や炊き上がりに大きな違いはありませんが、白い粒があまりにも多いと柔らかい食感になる傾向があります。お米を洗米する時は、沢山のお水を注ぎ、力を入れずに軽くかき回す程度にしましょう。炊いたごはんが「柔らかい」、「粘りすぎる」ように感じられた方は、水加減をやや減らすことをお勧めします。