お米の相談、苦情あれこれ

～商品テスト部より～

道立消費生活センターには、消費者からさまざまなテスト依頼が寄せられます。特に事故米の問題以降、米の品質に関するテスト依頼が急増しました。そこで最近テストした事例を紹介します。

事例１

道内で購入した米（道産米16品目、道外産４品目）の残留農薬および重金属（鉛・カドミウム）を調べてほしい。（消費者グループからの依頼）

回答

主な農薬89種類および重金属（鉛・カドミウム）は、すべて検出されませんでした。（表１参照）

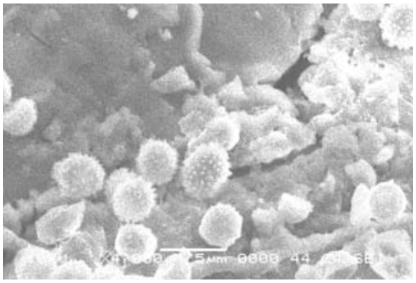
事例２

１年前に購入したもち米を食べようとしたら、灰色に変色していた。炊くと白いが、酸っぱくて食べられない。変色した原因を知りたい。

回答

走査電子顕微鏡で観察したところ、黒いのはカビでした。洗米して白くなったとしても、食用としては好ましくないことを伝えました。また、保存場所の温度と湿度が高いとカビが生えやすいので、保管方法に注意するよう助言しました。

農薬を検出する機器（ガスクロマトグラフ質量分析計）



米に付着したカビの胞子（4000倍）

表１

No.	品　種	生産年度	生産地	残留農薬（89種類）	重金属(鉛・カドミウム)
1	おぼろづき	20年度	北海道	不検出	不検出
2	おぼろづき	20年度	岩見沢市栗沢町		
3	ほしのゆめ	20年度	沼田町		
4	ななつぼし	20年度	（滝川市）江部乙町		
5	ななつぼし	20年度	東川町		
6	ふっくりんこ	不明	北海道		
7	あきたこまち	20年度	秋田		
8	あきたこまち	20年度	秋田県仙北市		
9	こしひかり	20年度	山形県上和田		
10	ななつぼし	20年度	北海道		
11	ほしのゆめ	20年度	旭川市		
12	おぼろづき	20年度	岩見沢市栗沢町		
13	ななつぼし	20年度	北海道		
14	おぼろづき	20年度	当別町弁ヶ沢		
15	ふっくりんこ	20年度	赤井川		
16	こしひかり	20年度	新潟県		
17	ななつぼし	不明	空知		
18	ななつぼし	20年度	沼田町		
19	ななつぼし	20年度	妹背牛		
20	ほしのゆめ	20年度	北海道		

事例3

米の一部が黒く変色している。食べても大丈夫なのか。

回答

実体顕微鏡で観察したところ、着色粒というもので、黒い部分は米が成長の段階で虫に食われて傷んだものです。着色粒を食べても体に害はありません。

米の等級により、着色粒の含有率の上限が設定されています。1等米で0.1%以下、2等米で0.3%以下、3等米で0.7%以下です。なお、表示基準の中では、「等級」表示は必要ありません。

着色粒（白米の一部が黒い）

＜お米の豆知識＞

○「新米」と表示できるのは？

JAS法の「玄米及び精米品質表示基準」によると、「新米」と表示できるのは、生産された年の12月31日までに容器に入れられたか、もしくは包装されたお米です。

○「うるち米」って何ですか？

米の種類で、炊飯用の米をうるち米といい、もちやおこわに用いる米をもち米といいます。一般の白米がうるち米です。両者はでんぷんの構造が異なります。

なお、お米に関する用語や表示例は表2、表3を参照してください。

事例4

新米表示がある米を購入したが、いつもより硬く、おいしくない。古米だと思うので調べてほしい。

回答

新米と古米の簡易判別テストの結果、新米でした。また、実際に炊飯し、5名で試食しましたが、食感に問題はありませんでした。

白米の新鮮度を調べるには、試験管に白米と試薬を入れて振り、色を観察します。新鮮な米は緑色ですが、古くなるにつれ、黄色→褐色になります。

これらの事例以外にも、「機械油のようなにおいがする」「保温するとご飯が茶色になった」「虫がわいていた」などの相談や苦情が寄せられます。その都度、調べて対応しています。「本当にコシヒカリなのか知りたい」といった品種の鑑定は当センターではできません。また、米はにおいが移りやすいので、保管には注意することも助言しています。

表2

用　語	定　義
玄　米	もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの
精　米	玄米のぬか層の全部、または一部を取り除いて精白したもの
もち精米	精米のうち、でんぷんにアミロース成分を含まない精米
うるち精米	もち精米以外の精米
原料玄米	製品の原料として使用される玄米

（「玄米及び精米品質表示基準」より）

表3　単一原料米の表示例（検査米の場合）

名　称	精　米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 北海道	ななつぼし	21年産
内容量	5kg		
精米年月日	平成21年　9月30日		
販売者	○○米穀株式会社 北海道○○市○○町○－○－○ 電話番号　×××－○○○－△△△△		