



いちねんまいの 品質について



『いちねんまい』は収穫から1年以上経過した昨年度産の石川県産こしひかりを使用しておりますが、品質に問題はありません。
以下の方法で品質の維持と管理に努めています。

1 原料の適切な保管

① 玄米の状態での保管

お米は空気に触れるほど酸化して食味が悪くなってしまいます。そこで、白米部分が直接空気に触れないよう玄米の状態での保管することで美味しさを保っています。



(図1) 玄米の保管倉庫

② 穀温・湿度の適切な管理

お米は収穫後も呼吸行っており、温度や湿度が高くなると活発になって劣化が進んでしまいます。逆に乾燥させすぎるとお米が割れやすくなります。
したがって、弊社では穀温15℃以下、湿度65%を目安に管理された倉庫で保管しています。(図1) 適正な温度と湿度で保管することによって、お米の品質を保っています。



(図2) 精米の品質分析

2 玄米および、出荷精米の品質確認

保管していた玄米は水分・着色粒・被害粒・未熟粒の検査を行い、品質をクリアした玄米のみを使用しています。

また、当社工場で製造した精米は製造ロットごとに品質分析(図2)を行ってから出荷しています。