

# 米びつ先生 解説BOOK



このたびは「米びつ先生」を、お買い上げ頂きまして、まことにありがとうございます。  
この解説ブックには、本品の使い方からお米に関する情報が満載されています。  
ぜひ、お米の害虫予防にお役立てください。

# 植物のチカラで安心・安全。米害虫を追い出します！

## 植物成分の相乗効果で虫を退治



全6種類の100%植物成分を配合、それぞれの相乗効果で米害虫を殺さず追い出し、米びつ内に虫を寄せつけません。お米を守るだけでなく、安全で安心してご使用いただける製品です。

## 効き目は1年間・あらゆるお米に使用できます

「米びつ先生」は植物成分をセラミック材の中にとじ込むことで、安定した効果を長持ちさせることに成功。1年を通して米害虫からお米を守ります。また、あらゆるお米にも安心してお使いいただけます。



## ケースも植物が原料です

ケースは、土に埋めるとバクテリアによって自然に分解される生分解性プラスチック(トウモロコシが原料)を使用。そのまま燃やしても紙と同じ温度で炉を傷めず、ダイオキシンなどの有毒なガスを出さないので安心です。



## 安全で安心して使える商品



「お米の害虫忌避や品質保持について」の研究は、当社がどこよりも早く手がけてきたもの。だから、自信を持っておすすめできる商品です。

米びつ先生は長年にわたり、お米を害虫から守り続けています。発売以来、100%植物成分にこだわった安心・安全な「お米の虫よけ」の元祖です。

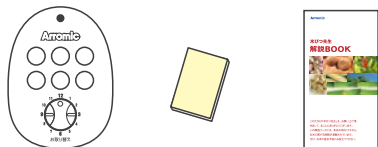
### ●商標登録

登録第4066979号 米びつ先生

登録第3174113号 米びつ先生

# 取り付け方 カンタン取り付け 一目でわかるお取り替えダイヤル付

## ■内容物

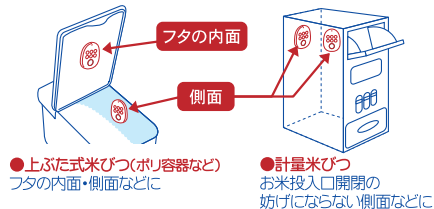


- 本体ケース1個
- 接着シール
- 解説BOOK1冊

### 接着シールを使う場合

## 1 取り付け場所をきめて、きれいに拭き取ります

接着する場所が汚れていると、本体をうまく取り付けできません。取り付けする前に、取り付け場所のヌカ・ホコリ・油分等の汚れをきれいに拭き取ってください。



## 2 本体のお取り替えダイヤルをセットします

ダイヤルをゆっくり回して使用する月に合わせることで、1年後のお取り替え時期の目安になります。



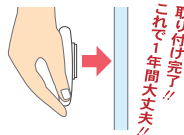
## 3 本体に接着シールをセットします

接着シールを、本体ケース裏に貼付けます。



## 4 最後に本体を米びつに取り付けます

接着シールの紙をはがし、汚れを拭き取った取り付け場所に本体を数秒押し付け、しっかりと貼り付けます。



### その他の取り付け方(接着シールは不要です。)

お米の上に直接置く方法と、本体上部の穴に糸や紐を通して結びつけ、米びつ内にぶら下げる方法もあります。



※本体がお米に埋まると効果が充分に発揮できないのでご注意ください。



レバー式計量米びつの場合、お米の上に直接置くと本体がお米の中に入り込んで出口をふさぐことがあります。その時はお米の上に戻してください。

# お米の四大害虫に効果を発揮!

害虫を知ることも大切  
色・かたち・大きさは?

## コクゾウ虫



生命力が強く約7カ月も生息し、1匹が一生涯に約380個の産卵をするといわれています。成虫は黒いので見つけやすいのですが、幼虫はお米の外側だけを残して内部を食べて育つので、簡単には見つかりません。

- 成虫は体長4ミリの黒色
- 幼虫はお米と同じ色なので見つけにくい

## コクゾウ虫



コクゾウ虫によく似ていますが、ややスリムです。成虫は褐色または淡褐色。

- 成虫は褐色または淡褐色

## コナナガシクイ虫



成虫は体長2~3ミリの細長い円筒形。とても強力なアゴでお米をバリバリとかみ砕き食い荒らします。短期間で膨大な数に増えるので要注意。

- 赤褐色の成虫

## ノシメダラメイガ



成虫は1週間生息し、1匹が約200個の卵を産みつけます。幼虫はたくさんのお米を吐きながら、食べくずを糞り合わせて薄くて白いマコを作ります。高温多湿を生息の条件にしています。

- 羽に赤褐色と黄色の帯状模様
- 幼虫は体長1センチのイモムシ状

## 二次害虫の繁殖

コクゾウ虫が繁殖することにより発生することがあります。

### その他の害虫

米びつの中にヌカ・米粉などが溜まっていると産卵のため侵入する害虫もいます。

(いずれも穀粒では生息できない)

### コクヌストモドキ



コクゾウ虫が食べた後のお米の食べカス(粉)を食べに、米びつの中に侵入してきます。加熱しても分解されない発ガン性のキノコ類を分泌することでも知られています。

- 成虫は体長3~4ミリ
- 卵は直径0.1ミリ、幼虫は約6ミリ

### チャタテ虫



コクゾウ虫が繁殖することにより、その食べカスや死骸を食べるチャタテ虫が、米びつの中に侵入することがあります。ヒラタチャタテは消化管内にカビの胞子を多量に持ち、その中には発ガン物質を生産するカビも含まれているといえます。

- 体長は1~1.3ミリ
- 単為生殖で、翅を欠く

### シバン虫



乾燥食物を好む

### ヒラタ虫



穀粉・加工食品を好む

※「米びつ先生」は、二次害虫には直接効力は及びませんが、コクゾウムシの繁殖を抑えることで侵入を防ぎます。

参考文献:

●吉田・渡辺・尊田著「図説 貯蔵食品の害虫」●鈴木・綿方著「日本の衛生害虫」●安富・梅谷著「衛生害虫と衣食住の害虫」●山崎著「たべものの毒」

写真: アラフツク開発研究室撮影



# 米びつに虫がわく理由

お米を買ったときはいなかったのに米びつに入っていたら虫が出たのはなぜでしょうか？



それはすでに米粒の中に産みつけられた卵が、発育活動に適した環境になり発生したのです。

お米の害虫コクゾウ虫は、お米が収穫されてから、私たちに届くまでのあいだに、チャンスを見つけてお米に卵を産みつけます。お米に産みつけられた卵が成虫になるまでの期間は約30日位です。

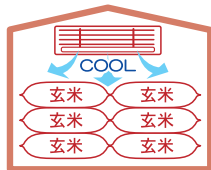
(温度や湿度に関係しますが、温度が15℃を超えると活動を始め、15℃以下になると、活動をやめます。)

お米を15℃以下の低温倉庫に貯蔵しているあいだは良いのですが、ほとんどの家庭の米びつ設置場所はコクゾウ虫にとって活動しやすい環境にあり、活動を始め、繁殖してしまいます。



## 豆知識 お米の低温保管

通常の備蓄米用の低温保管倉庫は常に15℃以下に保たれ湿度も一定に維持されています。そうすることにより、お米の呼吸を抑え、成分の変化が進まないようにするとともに、害虫やカビの繁殖も防いで、新米とほとんど変わらない品質を保っています。



※低温倉庫で貯蔵中に殺虫剤として米のくん蒸処理に使用していた臭化メチルは毒性が強く残留性があるということで、1991年食糧庁の指導で実施されなくなりました。

## コクゾウ虫はどこで卵を産みつけるのでしょうか？



収穫時や農家で **侵入**



流通過程で **侵入**



精米するときに **侵入**

おいしいお米は虫にもわかります。

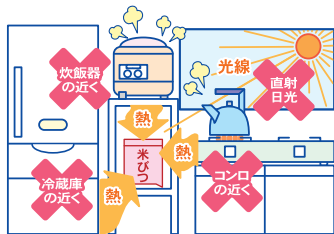


# お米の上手な保存の仕方

## 1 米びつを高温・多湿な場所に置かない!

少しでもお米をおいしく保存するために、お米は熱のこもらない、風通しの良い冷暗所で保存しましょう。

米びつをこんなところに置いてはダメ!



## 2 米びつは、お米がなくなるたびに常に清潔にする!

- **ポリ容器の場合:** 古いヌカに害虫の卵が残っていることがあるので、きれいに洗ってよく乾かしましょう。
- **計量米びつの場合:** ブラシなどで付着しているヌカをきれいに拭き取ってください。しかし、計量米びつは隅々まで掃除するのが難しい構造になっているので、できればシンプルな米びつで保存しましょう。

シンプルな米びつの方が掃除しやすく、虫の発生率が下がります。



## 3 お米の大量購入や長期保存はしない!

温度や湿度、季節の変化によって、お米を長く保存すると、お米の味を損なう原因になります。お米は精米日より、秋冬なら約1〜2か月、夏なら約半月位がおいしく食べられる期間です。お米は季節によって購入量を変え、上記の期間内に食べきれる量を購入しましょう。

## 4 米びつの中には「米びつ先生」を!

### ●オールシーズン取り付けOK!

暖房の入った暖かい環境では冬でも害虫が繁殖することもあり、年中目が離せません。「米びつ先生」の有効期間は約1年間。季節に関係なくいつでも取り付けられ、しっかりお米を守ります。

### ●「米びつ先生」の持続的な使用をおすすめ!

お米の害虫コクゾウ虫は生命力が強く、約7ヶ月も生息します。虫が活動できない環境を常に保つためには、有効期限が過ぎる前に、早め早めの取り替えが効果的です。

### ●もう虫がいたら、フタを開けて害虫を追い出す!

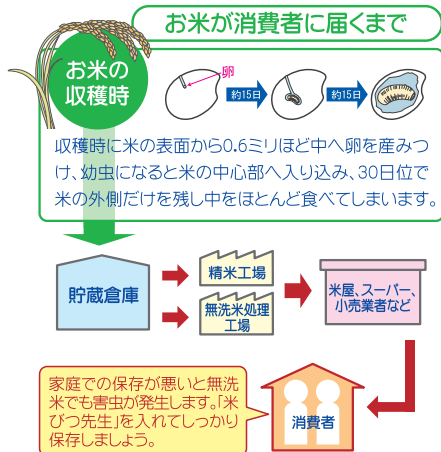
すでに虫がいる場合は「米びつ先生」2個を同時に入れて徹底的に退治。害虫が逃げ出せるよう、フタを少し開けて逃げ道を作っておくことが大切です。

※逃げた虫は、食べるものが無くなって外で死んでしまいます。米びつの中に戻ろうとしても、「米びつ先生」のニオイがあるので虫は近寄れません。

# 無洗米にも米びつ先生

## 衛生管理のいきとどいた無洗米ですが…

最近お米売場でよく見かける無洗米は、お米のヌカ層を取り除いているので洗わずに炊飯でき、環境にやさしいお米として注目されています。しかし、収穫時に虫が侵入する可能性は精白米と同じです。無洗米にも「米びつ先生」を入れて保存しておけば安心です。



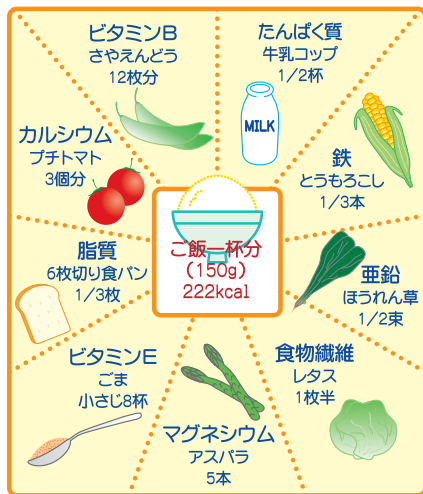
※「米びつ先生」を入れて無洗米を長期間保存していると、お米の粉にニオイがつく場合があります。そのときは、はじめに注いだ水を一度捨ててください。

# お米の栄養

## ご飯の中には栄養がいっぱい

ご飯の主成分である糖質は、脂質やたんぱく質より早くエネルギーになる効率的な栄養源です。そして、ご飯はパンやめん類よりも低カロリーなのに腹もちがよくダイエット食として見直されています。

## 茶碗一杯のご飯の中の栄養を 身近な食品に置き換えると



参考資料：全国農業協同組合中央会（JA全中）小冊子より

**ご飯できれいにスリムに**

ご飯は太りにくい糖質です

ご飯はこんなに優れています!!

単糖類…ブドウ糖、果糖

一糖類…1.白糖(砂糖).

麦芽糖、乳糖

甘い  
お菓子や  
飲み物

食欲を増大させる作用があり食べ過ぎになりがち。消化・吸収の速度が早いので、血糖値が急上昇し、インスリンの分泌が多く、体脂肪になりやすい。

多糖類・・・穀物に含まれるでんぷん — (ご飯)

糖質

ご飯

ご飯が太りにくいのは粒のまま食べるから

ご飯は粒のまま食べるため消化、吸収がゆつくりで、インスリンの分泌もゆるやか。インスリンは、脂肪を体内に貯めようとするホルモンで、いわば肥満のもと。ご飯は糖質の中でももっとも太りにくい、身体に脂肪を貯めない食品です。

しっかりごはんを食べて便秘を解消

ご飯のでんぷんは食物繊維と同じ働きをし便通をうながします。

ご飯は熱エネルギーとしてどんどん消費される

糖質の多いご飯は、脂質やたんぱく質より早く熱エネルギーになり消費されます。

参考資料・全国米穀協会小冊子より

## お米の賞味期限

## お米は生きて呼吸しています

実はお米は、生鮮野菜などと同様に生きて呼吸しています。お米を買うときは、お米の精米した年月日を確認め、なるべく精米後の期間が短いものを選びましょう。

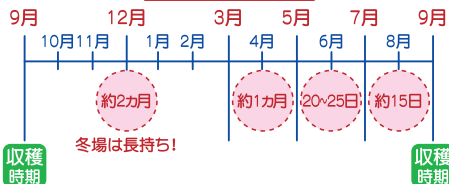
※精米日は購入された米袋に記載されています。



## 家庭での精米の保存期限

精米したお米の賞味期限は季節によって変わります。お米が収穫される秋口から翌年の3月頃まではお米の鮮度もよく気温も低いので、約2か月。春頃には気温も上がってくるので、約1か月。さらに気温が上がり盛夏を迎えると約15日と、気温が上がるにつれ賞味期間は短くなります。下の表を参考に、秋冬は約2か月、夏は約半月で食べられる量を目安に購入しましょう。

## 保存期限の目安



# お米の歴史

## 意外と知らないお米のはなし

日本でお米が作られ始めたのは、なんと！3000年も前の縄文時代から始まったことがわかっています。当時は、今のように「炊く」という技術がなく、お米を炒って「焼き米」にしたり、土器で煮て「かゆ」にしたりして食べていたそうです。



## 駅弁のはなし

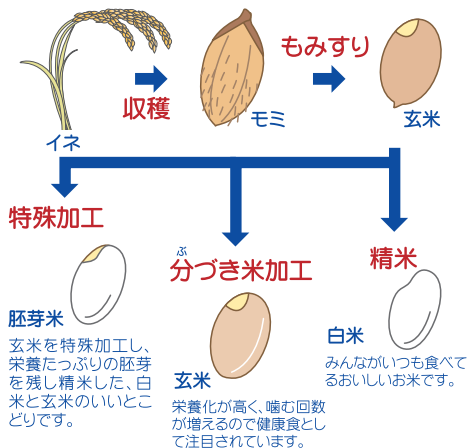
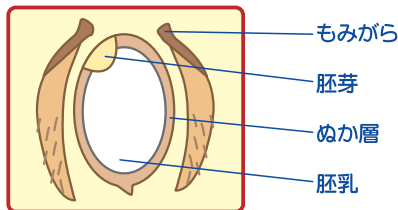
日本全国ご当地グルメブームの火付け役となった「駅弁」。日本初の駅弁は、明治18年に日本鉄道会社宇都宮駅で販売された「にぎりめしを2個とたくあんを竹の皮で包んだもの」が元祖駅弁とされています。



# お米の構造

## お米の仕組みを知っておこう！

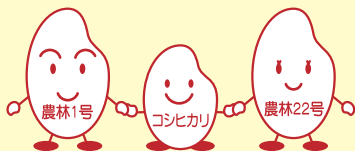
お米はイネ科イネ属のイネという植物のタネです。



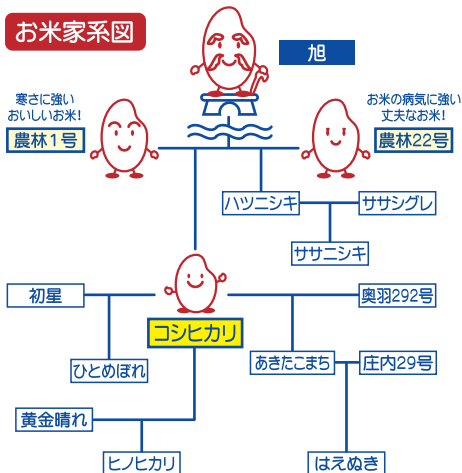
# お米の家系図

お米にも家系があります！

みんなが知っているコシヒカリは、  
農林1号と農林22号のこどもです。



## お米家系図



# 知って得する!? 豆知識

特別栽培米とは？

お米を作る際に、使用する化学合成農薬や化学肥料の使用量をその生産地域が定める基準量の50%以下で栽培された米をいいます。



有機栽培米とは？

お米を作る際に化学合成農薬や化学肥料を使用せず、堆肥などの有機肥料のみで栽培された米です。また、2年間以上化学合成農薬や化学肥料が使用されていない田んぼに限りです。



アイガモ農法とは？

アイガモが雑草や害虫を食べるので農薬を使わずに栽培でき、フンが肥料になるというまさに一石二鳥の農法なのです。この農法は、安土桃山時代に鴨を使って始まったと言われています。



## 使用上の注意

- 定められた使用法や用途以外には使用しないでください。
- 本体ケースを開けないでください。一度開けると閉まりません。
- 食品ではありませんので食べないでください。
- 幼児の手の届くところには置かないでください。
- 同封の脱酸素剤“エージレス”は、開封前の品質維持のためのものですから、開封後は捨ててください。
- 本品は一般家庭の米びつ設置環境に合わせて開発しています。暖房機の横や湿度の高いところなど、劣悪な条件下では本来の効果を発揮できないことがあります。
- 本体ケースは生分解性プラスチックの特質上、高温の場所に長時間置くと変形する場合がありますが、お米の品質には何ら影響しません。
- 本品はお米の害虫を100%駆除することを保証するものではありません。
- 製品には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら、下記お客様相談室へお問い合わせください。



株式会社 **アロミック**

<https://www.aromic.co.jp>

お客様  
相談室



**0120-64-1574**

受付時間 10:00～16:00(土・日・祝日を除く)

〒562-8555 大阪府箕面市船場東1-12-5

YS-TS79E