

# お米Q&A

本文監修：国立大学法人新潟大学 農学部応用生物化学科  
教授 大坪 研一

Q

コクゾウムシがついたお米を冷凍すると、コクゾウムシは死んでしまうという話を聞きましたが、本当ですか。

A.

本当です。コクゾウムシは低温に弱く、15℃以下では発育、増殖ができません。また、コクゾウムシは、マイナス20℃の温度で7～10日おけば、成虫も幼虫も卵も死んでしまいます。

ただ、食べるときにはコクゾウムシ成虫をより分けないといけないですし、米粒の中の卵やふ化した幼虫までは分別できません。人によっては虫を食べることでアレルギーを起こすこともあるようですから、コクゾウムシなど貯穀害虫が発生したお米は食べないことをお勧めします。