

報道発表資料

相談解決のためのテストから No. 122

平成 30 年 6 月 14 日
独立行政法人国民生活センター

消費生活センター等の依頼に基づいて実施した商品テスト結果をご紹介します。

電気ジャー炊飯器での保温によりご飯から腐敗臭が発生

1. 依頼内容

「買い換えた電気ジャー炊飯器でご飯を炊き、24 時間保温をしたところ、ご飯から腐敗臭がした。腐敗臭の原因を調べてほしい。」という依頼を受けました。

2. 調査

当該品は保温機能を有する IH 式の電気ジャー炊飯器で、取扱説明書には、においの発生等の原因となるため 24 時間以上の保温はしない旨の記載がありました。

当該品を用いて、炊飯直後にほぐした時点と、それから 24 時間保温した時点でのご飯のにおいをモニターに評価してもらったところ、炊飯直後では大半のモニターが正常なご飯のにおいと回答したのに対し、24 時間保温時では全員が異常なにおいと回答しました。また、同じ米を用いて新たに購入した同型品で同様の評価をしてもらったところ、同様な結果となりました。

写真. 電気ジャー炊飯器で 24 時間保温したご飯



電気ジャー炊飯器の保温温度は、内なべ中のご飯の内部で 67～78℃とされていますが^(注1)、当該品では、保温中に内なべ中央部のご飯の表面で継続的にこの範囲内の温度に保たれていました。しかし、65℃前後の温度では、腐敗臭の原因となる好熱性細菌が増殖しうることが知られており^(注2)、当該品及び同型品で炊飯したご飯について調べたところ、いずれも 24 時間保温時点のご飯からは多数の好熱性細菌が検出されました。

以上より、今回実施したテスト条件において、当該品で炊飯後保温したご飯から感じられた腐敗臭の原因は、好熱性細菌が増殖したためと考えられました。

(注1) JIS C 9212「電気がま及び電子ジャー」より、保温温度は内なべ中のご飯の内部の3点を測定して67～78℃であることとされている。

(注2) 外村佳子「好熱性細菌」、『生活衛生』1977、21巻4号、p.130-133

https://www.jstage.jst.go.jp/article/seikatsueisei1957/21/4/21_4_130/_pdf

3. 消費者へのアドバイス

当センターでは、過去にも同様のテスト依頼を受け、その結果を公表していますが^(注3)、電気ジャー炊飯器や米に異常がみられなくても、炊飯後、保温していくうちに腐敗臭や不快な臭いが発生することがあります。そのような傾向がみられた場合には、その対策として炊飯器の取扱説明書には汚れやすい部分や分解可能な部分などの清掃や洗浄を実施することが記載されています。

また、ご飯の保温時間を短くしたり、保温時間が長くなりそうなら、速やかに放冷して冷蔵するか、なるべくなら冷凍し、電子レンジで温めてから食べると良いでしょう。

(注3) 2013年8月22日公表「電気炊飯ジャーで20時間保温すると異臭がする米（相談解決のためのテストから No. 51）」

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20130822_3.html

【参考】「おいしいごはんの炊き方」（健康的な食生活は「ごはん」から）

農林水産省 近畿農政局 生産部 生産振興課 流通改善係

<http://www.maff.go.jp/kinki/syokuryo/syouhiryutsu/gohanbooklet/> ほか

本件問い合わせ先

商品テスト部：042-758-3165