

◆米やご飯食について、気になること、困っていること、不満に思うこと

2017年7月26日～7月30日調査

年齢	同居している 子どもの年代	「お米」や「ご飯食」について、気になることや困っていること、不満に思うこと
22	-	玄米を圧力鍋で炊いているが、毎回炊きあがりが違う。
23	-	鮮度保持には冷蔵が良いと聞きます。お米を冷蔵庫でスッキリ保存できる容器、できれば計量もできちゃうようなものがあると良いなーと思います。
24	未就学児	炊飯器を洗うのが面倒くさい。
25	未就学児	たまに米びつの中に繭のような糸をはった物や黒い小さな虫が発生しています。米びつに入れる唐辛子の形の虫よけは入れていたのですが… 除去すれば食べても問題はなさそうですが虫よけ方法があれば知りたいです
26	-	お米の一番いい保存方法が知りたい！
27	未就学児	お米に寄ってくる虫について気になるので対処法を知りたいです。
27	-	お米の保管場所に困ります
27	-	家の中で場所をとらずに保存できる方法が知りたいです。
27	-	長い日にちをおかないでこまめに精米して販売してほしいです。
27	未就学児	冷蔵庫に保管するご飯はどれくらいもつのでしょうか。
28	-	コシヒカリが好きなのですが、同じブランド名でも産地によりだいぶ味が変わってしまうのが、残念です。食品なので仕方ないといえばそうなのですが、例えば、他の商品ではブランド名をつけたら同レベルの質ですよ。
29	-	お米を正しく洗えているのかイマイチわからない
29	未就学児	開封後どのくらいで食べきるのがいいのかわかりません。保存方法、特に夏場
30	未就学児	お米を洗った後の吸水が手間だなと思います。急いでるとき、洗ってすぐに炊ければいいのかなど。
30	-	一度で食べきる量をうまく炊けない。洗うのが面倒でも無洗米は高いし不安。虫がたからないか不安。
30	未就学児・小学生	炊いたご飯を冷蔵庫に入れたらまずくなる。
30	-	炊いて冷凍したごはんは、賞味期限はどのくらいなのか気になります。
30	未就学児・小学生	冷蔵庫に入れた方がいいとわかってはいるが、冷蔵庫に入る容器に詰め替えたりするのが面倒で出来ていない
31	未就学児	お米の品種で味が全く変わるのでいいお米を食べたらうれしいです。お店の白米はそんなに美味しいと思えず自宅が一番になりました。
31	未就学児	お米を洗うのがめんどくさいが無洗米は高い。雑穀やもち麦など混ぜたいが価格が高い
31	-	虫が入ったらと思うと怖い
31	-	冷凍したご飯をふつらおいしく温める方法がなかなか見つかりません
32	-	お米をといで、水につけて、炊くという行為がめんどうなので、もっと手軽に食べられる形で売ってほしい
32	未就学児	お米を米びつに移すのが大変
32	未就学児	雑穀米をブレンドしようか迷っています！でもいろんなメーカーから出ているので、味はもちろん、栄養価や雑穀の配合、コスパなどどれがいちばん良いのか…
32	-	常温保存なので劣化しないか心配でも冷蔵庫にいれるスペースがない
32	未就学児	炊飯器を使うので、パンやパスタに比べて洗い物が多い
32	-	米びつに入れておけるだけで虫がいなくなるか気になります。
33	未就学児	お釜で味がどこまで変わるのか。またお釜の替え時のタイミングが知りたい
33	未就学児	お米は冷蔵庫が良いと聞けれど、入らない場合はどうしたらいいでしょう。
33	未就学児	お米をおいしく保存できる方法を知りたい。ご飯を炊いた後タッパーにいれるが蓋を閉めて冷めるまで待つか、開けたまま待つかわからないか気になっている。
33	未就学児	スーパーで時々精米日が古いものがある
33	-	やっぱり保存は容器にいれた方がいいのかな。最近米びつの購入を考えています。
33	未就学児・中学生	我が家は10キロのお米を買うことが多いのですが、10キロ袋はお米をストックにいれるのが少し面倒だなと思うことがあります。
33	未就学児・小学生	開封してからどれくらいで食べきったほうがいいですか？
33	-	玄米を毎回食べるときに、鍋で炊くので日によって出来具合が違うところ
33	-	今はキッチンに置いている米櫃に入れているだけなのですが、小分けにして冷蔵庫の野菜室で保管したこともありましたが、1人なので開封してから長い間保管することになるため、どの保存方法がいいのかわかりません。
33	未就学児	持ち帰るのが楽なのでネットスーパーで購入可能な範囲で手に入れるが、本当は店頭で自分の食べてみたい味を買ってみたい。
33	未就学児	場所を取らずに劣化しない方法が知りたいです。
33	未就学児	常温保存の際の虫などが気になるのですが、冷蔵庫には入るスペースがなくいつも悩んでいます。
33	-	炊いた後に黄ばむことがあるが防ぐ方法を知りたい。
33	-	大量に購入すると価格は安くてすむが、消費するのに時間がかかるのでその間に味が落ちてしまうこと。
33	未就学児・小学生	値段がどんどん上がっている
33	未就学児	朝食にもお米が食べたいが、おかずが必要なのが悩みです
33	未就学児	買い物した時に重い。
33	未就学児	品種によって価格がかなり違うのが不満です。お米が好きなので、いろいろ試したいのですが、高価なものはなかなか手が出ません。逆に安すぎるお米も不安なので、毎回同じものを買ってしまいます。
33	未就学児	米びつに入れても虫が湧くことがあるのか気になる
33	-	無洗米の種類が少ない。いつも同じお米になる事が多いが無洗米が好きだから。
33	-	冷凍して解凍したときに、固くなってしまふ。

年齢	同居している子どもの年代	「お米」や「ご飯食」について、気になることや困っていること、不満に思うこと
33	未就学児	冷凍保存したご飯が上手く解凍出来ない。
33	-	冷凍保存の上手な戻し方 電子レンジ具合であり上手にならないことがある
34	未就学児・小学生	お米の研ぎ方がイマイチわかっていないまま炊いていること。何回くらい水をすすいたら良いのか教えてほしいです。
34	未就学児	お米の美味しい炊き方を教えてほしい。お米は冷蔵庫で保管した方が良いのか等保管方法を教えてほしい
34	-	お米は重くて持って帰るのが大変なので一度に少量しか買えないが、そうすると割高になること。
34	-	たくさん買って冷蔵庫に保管したいけど、入るスペースが限られていて、入り切らなくなるのが最近の困り事かな？
34	未就学児・小学生	気温によっても炊きあがりに違いがあるので、ベストな炊き方がいつもできたらいいなあと思う
34	-	最近通販で買ったブレンド米があまり美味しくなかった。ほぼ毎日食べるものなので安く済ませたいが、安いと味がまいいなが残念。
34	-	いざ買うとなったときに品種（ブランド米）が多すぎて何を基準で選べばいいかわからない
34	-	少ない量で購入したいが、割高になること
34	-	常温で保存してるが、冷蔵庫で保存しているというの聞いて、正しい保存方法は？？と思ってます。教えて欲しいです。
34	未就学児	炊飯器の選びかたがわからない
34	未就学児	炊飯器もたくさん種類があるが、味の違いはあるのか？
34	-	米用の虫除けを使用していたが、夏場、米虫がわいてしまった。冷蔵庫に入れるとよいとネットで書いてあったけど、冷蔵庫が小さいので全部入らないし、夏場は不安です。
34	未就学児	冷蔵庫で保存するといくと聞いたが10キロのお米を買っているので冷蔵庫に入らず常温保存しています。常温保存のいい方法が知りたいです
34	未就学児	冷蔵庫に入れて保管しておきたいが、場所をかなり取るため難しい。
34	-	冷凍ごはんの美味しい食べ方を知りたいです。温めすぎると固くパサパサになることもあるので、美味しい解凍の仕方でも知り
35	小学生	お米の美味しい炊き方、余ったお米の保存方法を知りたい
35	未就学児・小学生	お米を炊く微妙な水加減が難しい。
35	-	お米を洗う時、どれだけ洗ったら良いのか未だにあまり分かってません。あと、冬にお米を洗うのは冬の水が冷たいから嫌
35	未就学児	ご飯が余った時、ご飯用のタッパーで冷凍保存するんですが、再度温めるときベチャとなってしまいます。美味しく再加熱出来たらいつでも思っています。
35	未就学児	たまに無洗米を購入しているんですが…普通のお米と比べて栄養価ってどうなんだろう？と気になったりします。
35	未就学児	外食、コンビニ、冷凍物などのお米を買う時に国産米と書いてあっても安心できず、産地を書いてくれたらもっと買います。
35	未就学児・小学生	急にお米を炊かなければいけなくなったときに、急いでも炊けるまで時間がかかること。パックご飯は臭くて苦手です。
35	-	少量サイズが少ない。2〜3kgの単身者用を増やして欲しい
35	-	炊飯器が悪いのか、次の日には炊いたお米が黄色くなります。
35	-	同じブランドでも、最近ネットで安いものも出回っており、素人には区別がつかず困っています。「ゆめぴりか」は、認定マーク
35	-	粘り、硬さ、粒の大きさ、などを米のパッケージに五段階くらいで表示してくれたら、自分好みのものを選びやすいのになあ…と思います。いつも5キロ入りを買うので好みでないものを買ってしまった時にイヤイヤ消費しないといけなくて辛いんです。
35	小学生	冷凍したご飯は炊きたてのものに比べて水っぽくなっちゃりとなってしまいます。
36	中学生	お米に虫がつくことが不安です
36	未就学児	スーパーから持ち帰りが重い
36	未就学児・小学生	夏場はすぐに虫がつくので困る
36	未就学児	購入にあたって、新しいお米を選ぶ時、最低でも5キロ売り。もし口に合わなくても食べてしまわないとったいないです。な
36	未就学児・小学生	産地偽装されていないかが、特にネットで購入する時気になります。
36	未就学児	暑い季節の保存方法や気をつけること。
36	未就学児	炊いたお米が余った時にラップに包んで冷凍しますが、再度レンジで温め直すと中の方が固くてべったりした食感になってし
36	小学生	虫が入っていないか
36	未就学児	農協で30キロ単位で玄米で買って、10キロずつ精米していますが、精米がめんどくさい。でも、スーパーマーケットのお米は
36	-	農薬を使用していないお米を買うと、特にこの夏場はコメムシが発生し驚く。かと言って、コメムシが発生しない様な物を買うと何となく身体に悪そう。
36	高校生	美味しいお米を見つけるのが難しいです。 精米日が古くても高いお米があり、やはり高くても美味しくなかったです。精米日が1・2日前のものだと価格が低めでもお
36	未就学児・小学生	米びつの中の蓋の裏に「米唐番」を両面テープで貼りますが、お米を満タンに入るとお米が蓋に当たり落ちてきて、やがて米びつの出口に引っ掛かり、きちんと計量できません。毎回蓋を開けるのも面倒で…。虫除けの保存法や、また10キロ入りの、キッチン収納しやすい米びつも探しています。あと、お米の磨き方が最初の水はすぐ捨てるは統一されていますが、「2度目は水の中でき」と「2度目は水無し状態でとぐ」など調べるほど様々で混乱します。一般家庭向けの本当のお米の磨き方
36	-	保管方法、テレビで冷蔵庫保管が最適とやっていましたが、スペースがありません。
36	未就学児・小学生	本当は冷蔵庫保管がいいと聴くが保管場所がなく、夏場は特に虫など湧かないか心配
36	-	冷凍したお米を美味しく食べるにはどうすればいいか知りたい。
37	未就学児	いつも5キロを購入しています。2キロ用の米専用容器に入れ冷蔵庫のドリンクのところに入れて置いて、残りは輪ゴムで閉じ戸棚に入れてます。全部冷蔵庫にしまいたいけど入らず2キロずつの購入だとすぐなくなるし割高になる
37	未就学児	お米を冷蔵庫に保存すると冷蔵庫がかなり狭くなるので困る
37	小学生・中学生	買いためをすると味が劣化するので1週間に1度に5キロずつ購入している。美味しいお米が手軽な値段で、毎週届くサービスがあればうれしい。
37	-	最近いろんな炊飯器が出ていて何を買い迷ってしまうこと。できれば購入する前に同じ条件で炊いたものを試食してみたい。
37	未就学児	残留農薬が気になる
37	-	種類が多くて何を購入したら良いか迷う、わからない。
37	小学生	暑い時期に虫がつきやすい
37	未就学児・小学生	保存時に虫がつくことがあること
37	未就学児・小学生	冷蔵庫で保管した方が良く聞いたことはあるけれども実際冷蔵庫で保管した場合に場所をとるので実践しにくい
37	未就学児・小学生	冷蔵庫にあげたら入れた方がいいと聞いたのですが、保存方法はどうしたらいいのか気になってます。私は常温で米のストッカーにいれています。
37	-	冷蔵庫に入れるべきなのか

年齢	同居している 子どもの年代	「お米」や「ご飯食」について、気になることや困っていること、不満に思うこと
37	-	冷蔵保存したいが冷蔵庫がいっぱいで入らない
38	未就学児	①米研ぎが難しいので、無洗米を買うことにしています。②重いのでネットで買いたいと思いつつも、送料が馬鹿馬鹿しいので、赤ちゃんを抱っこしながら近くのスーパーで買ってしまおう。③毎回同じ要領で炊いているはずなのに、なぜか炊き上がりが柔らかかったり固かったりしてしまう。
38	未就学児・小学生	開封後は何日間で食べきったらよいか。米びつで保管するときに、気を付けることを知りたい。
38	-	玄米の方が高いのが納得いかない。
38	未就学児	今までごくぞう虫が発生した事がなかったんで、いつも通りライストッカーで常温保存したら、初めて虫が発生！！やはり
38	-	色んなお米を試したいので、一合か二号サイズの商品を各社もっと展開してほしいです。パッケージに生産者の方の顔写真や田んぼの写真があれば、より身近に感謝を込めながら食べれます。お米大好きです。
38	小学生・中学生	炊いて余ったご飯を冷蔵庫に保存すると固くなるので固くならない簡単な保存方法を知りたいです
38	-	炊飯器だと時間が掛かる
38	-	昔に比べてきちんと精米されているからそこまで洗わなくていいと聞いたけど本当なのか。お米の生保存法は常温でいいのか。
38	-	保存に困っています。冷蔵庫に入れておきたいけれど、冷蔵庫が小さいので。。もっとコンパクトになると嬉しいです。たまにみかけるのが、小分けになっているお米などと、冷蔵庫にいれなくても虫がつきにくいかな、と。
38	-	保存に場所をとる、虫が付きやすい
38	未就学児	冷凍したご飯をレンジで温めて食べるときにはばさばさになってしまうときがある。
38	未就学児・小学生	冷凍してレンジ後硬い所がある。
39	中学生・高校生	お米は、冷蔵庫に保存してるから、場所とって困る。
39	-	気になるのは農薬の使用状況。表示があればいいなと思います。
39	未就学児・小学生	炊飯器が少し古くなってきて、炊いたご飯がすぐに乾いてしまうこと。
39	未就学児・小学生	精白米が多いので、7分つきや、5分つきのお米の販売があるとうれしいです。
39	未就学児・高校生	値段の割に美味しくない時不満に思います。
39	小学生	農薬の使用量
39	小学生	米唐番を使っていますが、冷蔵庫保存していれば必要ないのか、必要なかわからない。
39	小学生	冷凍したご飯を解凍すると、気持ちバサバサしている。
40	-	わたしは特につや姫が好きなのですが、旅館の食事ですぐに食べたことがきっかけでした。他の銘柄を知る意味で、お米を試食できる機会が増えたら良いなと思います。新米がとれるシーズン、ポジョレヌーボーのようなイベントがあったら楽しいと思います。
40	未就学児・小学生	一度だけ虫が湧いていたことがあるが、出荷前に確認するとかはしないのか。
40	未就学児・小学生	価格が安いものばかり買うので品質とかが気になる。あとは古い炊飯器でも美味しく炊き方が知りたい
40	中学生	自分にあったブランドがよくわからない
40	未就学児	炊いた米が余ってしまう。
40	未就学児・小学生	炊きあがるのに時間がかかること
40	未就学児・小学生	炊飯器が古いので、最近の機能豊富な炊飯器が気になる。
40	-	纏めてもらうと、室温が高くなり保存が大丈夫か心配になる時があります。自宅に小さな精米機があるので食べる前に精米していますが、白米の美味しさを保つ保存方法があれば知りたいです。
40	-	二人暮らしで消費速度が遅いので、精米日からいつごろまでに食べればいいのかを知りたい
40	-	買った後、家まで持ち帰るのがつらい。
40	未就学児	冷蔵庫で保存したいが、冷蔵庫がパンパンで入らない事。
40	小学生	冷凍保存したお米を炊きたてのように美味しく食べる方法をしたい。
41	未就学児	コンビニやスーパーのおにぎりの安全性
41	中学生・高校生	夏場に炊飯器に水に浸したまま仕事に行くのに躊躇して、帰ってから炊くにも時間が無くどうすればいいのか？日々悩んでいます。
41	未就学児	夏場は傷みが早いこと。
41	-	新鮮なものを購入したいと思うが、何度も買うのが面倒。
41	未就学児	農薬や化学肥料を使う農家が減れば嬉しいなと思います。
41	中学生	無洗米の種類を増やして欲しい 10キロを販売して欲しい
41	小学生	冷凍したご飯をレンジで解凍すると、結露の水分でなのか、べたついたり、においがしたり、美味しく解凍出来ていないことが、改善したい。
42	-	10kgでお得に購入したいが、米虫がわくと怖いので少量づつしか購入出来ない。
42	小学生	お米を冷蔵庫に入れたけれど、小分けにしただけで面倒でできないこと
42	未就学児・小学生	パッケージの表示は適正なのか？
42	-	夏場はやはりたくさんご飯をたいても冷凍にするまで冷ますのに時間が かり食中毒などの心配があります。
42	中学生・高校生	夏場は保存や虫が気になります。
42	-	炊いたご飯を冷凍しているので、それによって栄養面に変化があるのかを知りたいです
42	小学生	虫除けグッズを併用しないと、一度虫が発生したことがあり、トラウマになっています。
42	-	毎日、お米は食べたい。精米したてのお米を食べられるような環境が欲しい。玄米をキチンと保管できるようなグッズがほしい。
43	中学生・高校生	炊いたご飯を冷蔵庫にいれると乾燥してしまう。
43	未就学児・小学生	朝食にお米を食べるときのおかずで困っている
43	-	米びつに入れ、防虫剤を使用していますがそれでも虫がつかます。虫を完全に防ぐ方法を知りたいです。
43	小学生	無洗米の種類が少ないのでもっと増えたい。
44	-	お米を洗う回数について、人によって「お水が透明になるまで」「昔と違って二〜三回洗えば十分」と違ったことを言われるので正解はどうなのか・・・と常々おもっています。
44	未就学児	お米を袋のまま保存していますが、虫がつかないか気になっています。たまに虫がつかないグッズを買ってきますが、本当に大丈夫か不安になります。
44	-	スーパー等では 白米しか 販売してない点が 不満

同居している 子どもの年代	「お米」や「ご飯食」について、気になることや困っていること、不満に思うこと
大学・社会人以上	夏場に、炊飯器で、夕方に炊けるようにセットしていますが、傷みますか
高校生	夏場の保管方法。冷蔵庫が小さくて、お米を入れる場所が無いんです。
-	高級なお米を買ったときは気になりませんが、普通程度のお米を買ったときは冷凍して戻したときに味がすぐ落ちてような気がします。冷凍を戻したご飯だと 高級なお米> パックご飯> 普通程度のお米 という感じです。炊飯器が悪いのかなと思いますが、壊れてないので買い替えてきずにはいます。
-	最近は味も香りも薄いお米が多いように思います。それが流行なのかもしれませんが、ちょっと残念です。
小学生	自宅で炊くより、コンビニの方が美味しい
-	値段によって、おいしさが全然違うこと
-	買いに行くのが大変。
中学生	保管する冷暗所がない
中学生	銘柄によって水かげんがわからない事。同じ銘柄でも購入した店によって味が違う。
未就学児	冷蔵保存したいがなかなかスペースがなく常温保存しかできていない
高校生	冷凍保存すると味が落ちてしまうこと
-	たまに、炊き上がりの食感や味などについてランク付けで記載されているけど、もっとたくさんのお米にそういう表記がされていたら選びやすいのに、と思う。
未就学児・小学生	ネット通販のお米はあまりおいしいものがないこと
未就学児・小学生	玄米や、発芽玄米などは、実は体にいいのか？ 農薬とかの問題はないのか？ などが気になる
小学生・大学・社会人以上	最近は無洗米がいいですね。夏は保存の温度が気になって買い置きができません。
小学生	暑い時期の保管に困ります
小学生・大学・社会人以上	買ってみたいと美味しいかどうかわからない。
小学生	米びつに移す時に、こぼしてしまう…。
大学・社会人以上	毎回計るのが面倒です…。時間が経つと美味しくない…。やっぱり炊飯器の能力で味は変わるの？
-	お米の一番よい保存の仕方について。
-	炊飯器を買い替えたいが価格がどんどん高くなっている気がする。主食はできればお米がいいが、炊くのに時間がかかるので前日遅い日の朝食や、遅く帰宅した日はごはんを炊いている時間がない。
-	米を購入したあと、どのくらいで食べ切るのが良いのかよくわかっていない。
中学生	保存に場所をとる
大学・社会人以上	冷凍したご飯をうまく解凍できない
-	時々虫がわくので残念
未就学児	農薬などの安全性がわからない。安全性を謳っているものは高く、普段から購入できない。
-	農薬の使用状況がはっきりしているといいね
-	美味しいお米を普通の炊飯器でたたくのと、普通のお米を最高級の炊飯器でたたくのとどちらがおいしいのかわかりたい。(炊飯器とお米どちらにお金をかけた方がいいか)
中学生	冷蔵庫で保管するのが良いと聞いたことがありますが、容量もあまりなかなか実践できていません。米櫃ストッカーに備長炭や米当番を入れ鮮度保持をしていますが、劣化を防ぐ本当の保存方法について知りたいです。
高校生	10kgの無洗米を探しているが、なかなか通販で安いものを見つけれない
-	お水が悪いのか引越してからご飯がおいしくありません。炊飯器も同じタイミングで買い替えたのでどちらが悪いのかわからないのですが、せつかくいいお米を買ってもおいしさを引き出せていないみたいですが。銘柄等によって合うお水や炊き方があれば知りたいです。
高校生・大学・社会人以上	お米を研ぐのは結構面倒で、無洗米を購入したいのですが、無洗米に香りの良いお米が無いので、普通米を購入しています。また、家族内でごはんの炊き加減の好みバラバラで困っています。(これはうちの問題ですけど泣)
大学・社会人以上	夏場は虫が発生する
-	玄米を主食にしているけどもっと美味しく食べたいと思う
大学・社会人以上	購入の際、重いので、車に乗らない私は大変です。宅配が助かります
-	炊いて余ったご飯の保存方法
小学生・中学生・大学・社会人以上	農協がお米をライスセンターで管理している方法だと、しっかりと美味しいお米を作っている農家のお米とそうでない農家が作るお米が一緒になるので、もっと細分化して値段を細かく設定して欲しいです。銘柄や産地は良くても安定しないお米が同じ値段で出回るのは問題だと思います。
-	米びつに唐辛子をいれているのですがどのくらいの頻度でとりかえたいのか気になりますしそれがあつてるのか不安
高校生	無洗米はホントは1回洗った方がいいのか、洗わない方がいいのか、洗った方が清潔なのか変わらないのか、洗った方が少し栄養が流れてしまうのかどうなのか比較して知りたいです。
-	冷凍ごはんをたくさんストックしておきたいが、冷凍庫がいっぱいなためある程度しかできない。
小学生・中学生・高校生	夏を過ぎると味が落ちる 春までは5分から7分つきでもじゅうぶんおいしいが、梅雨近づくと臭みがでる。栄養価と美味しさ両方を、どうやってみればよいか？ 悩ましい
-	最近食べた福島産の米が美味しくて食べています。風評被害が早くなくなることを願っています。
-	少量ずつ手軽に手早く炊けるといいのと思う
大学・社会人以上	米当番や唐辛子を入れることによって虫を寄せ付けないようにできるのでしょうか？
大学・社会人以上	お米の適切な保存方法を知りたい
中学生・大学・社会人以上	その日のうちに食べられず、残ってしまうことが多い。保温したままも、冷凍しても味や食感が変わってしまうのが困る。
高校生	米びつに入れる事が良い事なのか？
-	冷蔵庫に入れた後でも美味しいお米であるのでしょうか？ 温めないでってことです。
-	夏場、米びつで常温保存しておく「虫」が発生する。だから冷蔵庫保存してますが、場所取るから他の物が入りにくのが難点。
-	玄米を柔らかく炊く方法を知りたい、玄米を取り扱う店が少ない
小学生・高校生	生産者情報、農薬情報がそれほど詳しくない。信頼できる業者かどうか。
-	農薬の使用量など、安全面が心配。
高校生	買い置かせて、虫が出たことがあった
-	不正に混ぜ物をしていたなどのニュースが気になる。
大学・社会人以上	お米屋さんやJAですら産地偽装や銘柄偽装をすることがある

年齢	同居している 子どもの年代	「お米」や「ご飯食」について、気になることや困っていること、不満に思うこと
52	大学・社会人以上	ブランドが多すぎる気がする。
52	高校生・大学・社会人以上	一度開封したお米を大体どのぐらいの期間で食べるのが一番いいのか。
52	大学・社会人以上	夏場はいいが冬場はお米を水に浸す時間が長いのですぐに炊けない。かといって長時間水に漬けるのも良くないとさくので、困っている。
52	大学・社会人以上	魚沼産こしひかりが初めて食べた時にとてもおいしくて感動したことがあるが、その後も数回魚沼産をいただいたてもそれほど特別な美味しさを感じなかった。同じブランドでも作る人や農協によって違うのかな？
52	-	玄米の場合、残留農薬に関して気になる
52	-	炊飯器の保温で、乾燥するのが不満です。一人だけ、時間が読めないなので、保温するのですが・・・。
52	-	煎餅にも国産米を使用してほしい。
52	-	本当はなるべく少量ずつ買って、どんどん新しいお米を食べたいが 少量（2キロ）などはとても割高で 冷蔵保存などしたいが冷蔵庫には入り切れない、常温での最も良い保存方法を知りたい
52	大学・社会人以上	無洗米のない種類があること
53	大学・社会人以上	お米の保存方法が特に夏場は気になる。
53	大学・社会人以上	スーパーで購入するお米は古米や他のお米などを混ぜて売ってあるのでしょうか？ JAで購入した時とても美味しかったのですが。
53	大学・社会人以上	新米の時は水を少なめに、と聞かすが、いつまでそうなのか？
53	大学・社会人以上	品種がたくさんあって、特長がわからない。
53	大学・社会人以上	無洗米は本当に洗う必要がないのか。
53	-	冷凍保存したご飯はどれくらいで食べきるのがいいのか
54	大学・社会人以上	お米の鮮度が長く保てる方法を知りたい
54	-	コシヒカリや秋田こまちも様々な種類が出ており、実際に購入して食べてみると、解らない。特に通販のものは値段の割に美味しくない。
54	-	とりえずいろいろなブランドを試してみたいお気に入りを決めたい
54	高校生	もっと無洗米が増えてほしい
54	大学・社会人以上	種類の違うお米を継ぎ足しながら入れているので、最後まで使い終わって入れたほうがいいのか知りたいです。
54	-	同じ銘柄でもショップが違うと味も若干変わってくる。
54	-	普段常温で保存しているので、夏場の虫対策が心配。冷蔵庫に入れなくても安心して保管出来たら良いと思う。
54	-	米びつに移しやすいパッケージを工夫してほしい。
55	-	玄米をもっと もっちりさせたい
55	大学・社会人以上	高齢者と同居していますので、炊きあがりの食感の好みが変わって困っています。若い世代は硬め、高齢者は柔らかめ、しかも共に炊き立てが好き。。。
55	-	農薬をかなり使っていると聞くので安全性が一番気になります。
55	-	買う時、重い。
56	大学・社会人以上	夏は傷みやすい
56	大学・社会人以上	夏場は虫がわからないか気になる
56	大学・社会人以上	外食した際に食べるお米の銘柄や安全性が気になる。
56	-	炊飯器に高度な保温機能がついているが、どれくらい保温してもいいのか
56	大学・社会人以上	虫がついたら取り除くだけでいいのか
56	大学・社会人以上	無洗米は洗わなくてもいいのかどうか迷ってしまいます。
57	-	いつも買うお店が、最低5キロ。他の店の2キロ入りは、大変割高。3キロくらいが理想。夏場の5キロの保管に困っている。
57	大学・社会人以上	エスニック料理が好きでよく作るのですが、最近、インディカ米が手に入りにくくなって困っています。エスニック食品店などでも、高価なバスマティ（香り米）などは売っていますが、普通のインディカ米はありません。料理に合った米を使うことがエスニック料理をおいしく作ることの一つでもあるので、もっといろいろな米を販売してほしいです。
57	-	最近銘柄米の価格が上がった
57	大学・社会人以上	虫除けを使ってストッカーで常温保存していますが、以前虫が湧いて困りました。その時は一度に20kgくらいでしたが、今は5kg入りを使っています。家族がコスト重視で10kgを買ってくるので残り5kgは袋でそのまま保存して先に使うようにしています。半月くらいで消費しますが品質に不安がありつつ食っています、
58	-	品種によって栄養価は違うのか
58	-	品種によって水加減が違う
58	大学・社会人以上	冷蔵したお米の賞味期限が不安
59	-	この産地のお米はこの水加減とかあるなら知りたいです。土釜で上手に炊くにはコツがわからない。
59	-	夏場、出かける日に、夜のご飯を洗って冷蔵庫に入れておくのだが、（腐ると困るので）どうも、冷蔵庫にいれてから炊いたご飯は、味が違う。夏、洗ったお米は、どうすればいいのか、知りたい。
59	大学・社会人以上	家族人数が減ってきたので、たくさん一度に炊くことがありません。どうしたら、少量でもおいしく炊けますか？
59	大学・社会人以上	精米日が書いてありますが、精米してからどれくらいの間食べるのが美味しいのか。お米の保存はどうしたらよいか。
59	大学・社会人以上	無農薬、有機と表示がありますが、最近食品に関する不正事件が多い為、信頼できないので、検査を厳しくして頂きたいです。
60	高校生	銘柄が同じでも違うところで買うと味が違うのはどうしてでしょうか。
61	大学・社会人以上	新品種米がなかなか手に入らない
61	-	農薬は安全に使われているか。
62	大学・社会人以上	お米に入れる玄米や麦、ビタミンなどありますが、どのお米と合わせてもおいしくできるのかしら。
62	-	お米に付くコクゾウムシに悩まされています。それで、冷蔵庫に保存するようになりましたが、あまりたくさんのお米は入れられません。

年齢	同居している 子どもの年代	「お米」や「ご飯食」について、気になることや困っていること、不満に思うこと
62	-	ビニール袋の透明部分で粒を確認しているが、確認できない袋詰めもあり、信用できない商品もある。
63	-	冷蔵庫で保管するのが良いのは解っているが、場所をとるので米櫃に入れているが、夏場は心配。
64	-	新鮮度を保つために少量を頻度多く購入するようにしています。多くの種類がない販売店が多いですね。
64	-	本当は冷蔵庫で保管した方が良いということを聞いたような気がします、実際にはなかなか難しいです。
64	大学・社会人以上	余り沢山の消費はしないので保存が(特に夏)困る!冷蔵庫保存が良いのはわかっているが入らないのでどうしても常温保
65	-	お米を洗って水につけ置きの手間がなんとかならないかと思う
66	大学・社会人以上	いつも炊き立ての状態に保存できないかと思う
66	-	ブランド米で無洗米があまり無い
66	-	夏場は虫がついたらいけないので購入回数を多くしている。
66	-	二人では、なかなか減らず、保存方法が、難しい。
66	-	米を炊いて、冷めるとご飯が固まってしまうこと。
68	大学・社会人以上	地球温暖化でお米の味が段々落ちていくのではないかと心配
69	大学・社会人以上	水位を同じにしても買う時期によってかたく炊けたり 柔らかく炊けたりして悩む事がある
69	大学・社会人以上	買ったときのままの味を保てない
69	-	冷蔵保存がよいと聞きますが、買ったの5キログラムを冷蔵庫に入れるのは難しいです。1ヶ月常温で保存はどれくらい鮮度が落ちるのか知りたいです。
70	大学・社会人以上	今はこしいぶきに こだわっていますが なかなか 違う商品を購入できない サンプル的に 購入出来る 機会がない
70	-	試食して購入することができないこと
70	大学・社会人以上	湿度の高い家なので、いつもお米の保存に気を使っています。今のところ効果的な法がなくストック買えないのが悩みです。
70	-	美味しく食べたいので、生産者より玄米で購入し、少しづつ精米して食べている。梅雨を越すと、新米の時期より段々食味は落ちてきているようなので、冷蔵貯米庫があれば・・と思うのですが、そうもいかず、冷蔵庫保存も容量の関係で難しい。悩ましいところです。
70	大学・社会人以上	品種によって水の量がちがうのかな？
70	大学・社会人以上	無洗米の味は少し劣るように思う。庭がある家のときはとぎ汁を庭にまき、庭木にはいいし、環境にもいいので一石二鳥だったが、マンションではただの排水にしかすぎない。無洗米が安く、味もよくなればいいのに。
76	-	米の生産年度が混合されていたり、種類がミックスされているが、割合など内容をもう少しはっきり表示してもらいたい。