

防災会からのお知らせ

天ぷらを美味しく食べるコツは？

～ただひとつ！絶対にその場を離れるな！～



1月20日（土）午後6時半過ぎ、「宝塚市にあるカラオケボックス」で火災が発生し、3名の尊い若い命が失われました。この出火の原因は「天ぷら火災」でした。「ほんの数分目を離れたすきに気がついたら“炎”があがり天井に燃え上がっていた」とのことです。

消防庁の調べによりますと、平成12年中の建物火災の出火原因を見ると、約70%が天ぷら油等の動植物油に起因しています。天ぷら油による火災は、「水をかけてしまう」など消火方法を誤ると、被害を一層拡大するおそれがあります。天ぷら油の特性及び危険性を十分理解しておく必要があると言われています。

1. 知っておこう天ぷら油の特性

現在市販されている天ぷら油（菜種油、コーン油、大豆油等）はその温度が発火点（約360～380℃）以上になれば、火種がなくても発火して燃焼を始めます。一般に家庭で使用する油量程度の天ぷら油（使用前のもの）を家庭用ガスコンロで加熱すると、約5分で揚げ物に適した温度（約160～200℃）に達し、そのままの状態では放置しておく約10分ほどで異臭とともに白煙が立ち始め、20～30分で発火点に達し火がつきます。また、天ぷらなどに一度使用するなど、鍋に揚げかす等がある場合には、それが灯芯となって200℃近くで発火することがあり、加熱し始めてから発火するまでの時間が短くなる場合がありますので、ちょっと目を離れたすきに火災になってしまいうことも考えられます。

2. 離れる時は必ず火を消す

天ぷら油火災の多くは、天ぷらを揚げているときに来客、電話、子どもの世話などでコンロから離れた時のようなちょっとした油断が原因で発生しています。このため、天ぷら油火災を防止するには、**いったん火を点けたら、絶対にその場を離れない**、どうしても離れる必要がある場合には、コンロの火を消してから離れる習慣をつけることが重要です。

3. もし天ぷら油火災が発生したら！

天ぷら油火災が発生した時、水で消火しようとするおそれがあり、炎が爆発的に拡大し、周囲に油が飛散して大やけどを負ったりするなど大変危険です。あわてないで炎の状態を確認し、次のように行動してください。

炎が小さく（炎の高さ10cm程度）油面上をちらちら動き回っているような場合は、コンロの火を止め、鍋の全面を覆うふたをして空気を遮断することにより消火することができます。ただし、すぐにふたとすると再び発火するおそれがありますので、油温が十分下がるまで待ちましょう。

炎が大きい場合は、消火器で消火する方法が最もよい方法です。天ぷら油火災への効果や操作性を考慮し、強化液、水（浸潤剤入り）又は機械泡といった液体系の消火薬剤を使用した住宅用消火器や、スプレーのように使用するエアゾール式簡易消火具など、容易に扱うことができるものがありますので、各家庭の台所に1本備えておくと、万が一火災が発生したときに安心です。

《天ぷら油火災を消火器で消火する方法の例》

消火器の消火剤が届く範囲内で、やけど等をするおそれがない位置から放射します。なお、容器を傾けすぎると消火剤の放射能力が低下しますので注意してください。

住宅用消火器の場合

保護シールをはがして、安全ピンを抜きます



ホースをはずしノズルを火元に向けます（ノズルのないタイプもあります）



レバーを強く握り、消火剤を放射します（このときに、鍋の中に消火剤が十分入るように放射します）



エアゾール式簡易消火具の場合

（**ハロンを使用したエアゾール式簡易消火具は「天ぷら油火災」に有効ではありません**）

キャップをはずします（キャップのないタイプもあります）

放射口を火元に向けます

一気にレバー（放射ボタン）を押し下げます。消火剤が放射されると、一瞬炎が大きくなりますが、通常の場合は数秒で完全に消えます

濡れたシート、バスタオル等で鍋を覆い、空気を遮断することにより消火することもできます。この方法は、かぶせる時に炎でやけどをしたり、あやまって鍋をひっくり返したり、鍋を全面的に覆うことができないこともありますので、**十分注意して行う必要**があります。なお、消火後安全な状態になってから、**ガスの元栓を閉める**ことも忘れずに行ってください。

天ぷら油火災は、未然に防止できるように日頃から心がけることが大切ですが、万が一火災が起きた場合には、慌てず落ちついて対処する必要があります。天ぷら油火災の危険性を十分認識し、**“いざ”という時に消火器を効果的に使用するため、また、消火器による事故を防ぐために、消火器の正しい知識を身につけ行動しましょう。**