



台所が火元

その大半は 天ぷら火災

台所で火災発生——というと、火元は、そのほとんどがコンロです。火災件数を出火原因別にみますと、最も多いのがたばこですが、コンロによるものは、たき火、火遊びに次いで「第四位」を占めています。さて、そのコンロによる火災ですが、意外に多いのが、天ぷらを揚げている最中に、火が入り、周囲の物に燃え移るというケースです。

「天ぷら火災」の防止

台所を離れるときは必ずガスの栓を閉める

「ちよつとの間だから……」は火事のもと

「天ぷら火災」はそのほとんどが、揚げている最中に、火をつけたまま「ちよつと台所を離れた」スキに起きています。戻ったときには、なべの油が燃えていたり、その火が周りの物に移っていて、手がつけれない状態だった——体験者の多くはこう話しています。なぜ、揚げている最中に台所を離れたか——その「原因」をみてみますと……

- ▽電話がかかかってきて……
- ▽訪ねてきた近所の人やセール

冬場は、どうしても揚げ物やいため物など、油を使った料理が多くなります。また、十二月は、とくに暮れ間近になると何かにつけてあわただしく、火を使っている途中に電話や来客の応対で台所を離れるといったことも、しばしば起こりがちです。冬の台所——とくに天ぷらなど揚げ物をしているときは、十分ご注意ください。

天ぷら火災 予防メモ

油なべに

火が入ったときの消火法

- ① ガスの栓を閉めましょう（温度を下げる）。
- ② ふたがあるときは、なべを倒さないように気をつけて、炎に惑わされず正確にふたをします。
- ③ ふたがない場合は、大きめの布をぬらして、手前から覆いかぶ

油の科学

油そのものが燃えるのではなく 熱せられた油の蒸気が燃焼する

天ぷらなべに火が入ると言っても、ガスの火が直接なべの中の油に燃え移るのではないことは、言うまでもありません。では、なぜ「火が入る」のか——この点を具体的にみてみましょう。

たとえば、アルコールやガソリンが燃えるのは、それ自体が燃焼しているわけではありません。アルコールやガソリンの蒸気が燃えているのです。専門用語では「蒸発燃焼」という言葉を使っています。

天ぷら油に「火が入る」のは、一つには、この蒸発燃焼によるものです。蒸発燃焼が始まる、つまり蒸気に火がつく温度を引火点といいますが、天ぷら用に最も多く使われる大豆油で摂氏二百八十度です。

また、なべが極端に過熱されると、中の油は自然に発火します。このときの温度を発火点といいますが、大豆油の場合摂氏四百四十四度、なたね油で四百四十六度です。

天ぷら油が温まるまでちよつとテレビを、などというのは文字どおり「火事のもと」です。くれぐれもご注意ください。

また、なたね油はそれより低く摂氏百六十二度となっています。なべの中の油がこの温度に熱せられると、蒸発（気化）し始めます。この蒸気は、空気より重いためになべの下に流れ込み、ガスの火がついて油もろとも燃え上がるのです。「天ぷら火災」の大半は、この蒸発燃焼によるものと言われています。

- ④ 野菜などを燃えているなべに入れるのもよいですが、あわてて投げ込んだり、水のついた物を入れると油が飛び散ってやけどをします。水にぬれていない大きな葉っぱを広げ、ふたをする

- ⑤ なんとといっても消火器があればすぐ消せます。ただ注意したいのは、油に直接噴射しないことです。油が飛び散って思わぬやけどをすることがあります。一度なべの壁面に当ててから、泡を入れるのが正しい使い方です。
- ⑥ 水をかけるのはやめましょう。炎がよけい大きくなったり、燃えている油があふれ出て危険です。