

平成 21 年度 ヒヤリ・ハット体験調査

「コンロ回りの危険」

(インターネットアンケート)

平成 22 年 2 月

東京都生活文化スポーツ局消費生活部

目 次

1 調査目的	- 1 -
2 調査の概要	- 1 -
(1) 調査対象	- 1 -
(2) 調査時期	- 1 -
(3) 調査方法	- 1 -
(4) 集計・分析にあたって	- 1 -
(5) 回答者の属性	- 1 -
3 調査結果	- 2 -
(1) ガスコンロでのヒヤリ・ハット事例の発生率	- 2 -
ア 着火事例の発生率	- 2 -
イ 炎の大きさに関する事例の発生率	- 4 -
(2) IH 調理器でのヒヤリ・ハット事例の発生率	- 6 -
(3) コンロ回りの便利グッズでのヒヤリ・ハット事例の発生率	- 9 -
(4) コンロ回りで危険を感じたこと、注意している点	- 13 -
(5) その他の台所でのヒヤリ・ハット事例の発生率	- 18 -
ア 台所用洗剤	- 18 -
イ 食器乾燥機・食器洗い乾燥機	- 19 -
ウ 生ごみ処理機	- 20 -
エ 食器棚	- 21 -
(6) 台所で危険を感じたこと・注意している点	- 22 -
4 まとめ	- 24 -
5 結果の活用	- 24 -

1 調査目的

この調査は、台所における事故の防止対策を図る上での資料とするために、平成 21 年度ヒヤリ・ハット体験調査「台所に潜む危険」で収集したヒヤリ・ハット事例のうち、コンロ回りの事例を中心にヒヤリ・ハットや危害の発生率やその原因について把握すること、及び消費者の要望・意見等を収集することを目的に実施した。

2 調査の概要

(1) 調査対象

都内に在住する満 20 歳以上の男女
普段主に家事を自分で行う方¹⁾
2,100 人（区部 68%、市町村部 32%²⁾）

(2) 調査時期

平成 21 年 12 月 4 日（金）から 12 月 11 日（金）まで

(3) 調査方法

インターネットによるアンケート形式で実施

(4) 集計・分析にあたって

- ① 回答比率（%）は、小数点第 2 位を四捨五入して算出した。したがって、回答比率を合計しても、100%にならない場合がある。
- ② 設問によっては、複数回答の結果、回答比率の合計が 100%を超える場合がある。
- ③ グラフに表記される「N=*」（*は数字）は、対象の母数を表す。
- ④ グラフや表の中での選択肢の文章が長い場合は、簡略化して表現しているため、アンケート調査票の文章とは一致していない場合がある。

(5) 回答者の属性

男女別	女性 80.8% (1,696 人)、男性 19.2% (404 人)
年齢	20 歳代：23.8% (500 人)、30 歳代：23.8% (500 人)、40 歳代：23.8% (500 人)、50 歳代以上：28.6% (600 人)

1 事前のスクリーニング調査により選定。

2 区部と市町村部の集計比率は、平成 21 年 1 月 1 日現在の人口比程度とした。

3 調査結果

(1) ガスコンロでのヒヤリ・ハット事例の発生率

ガスコンロを使っている人は 1,886 人、使ったことがある人は 198 人で、使用経験がある人は 2,084 人 (99.2%) だった。

表1 ガスコンロの使用経験

	人数		割合
使っている	1,886	2,084	99.2%
使ったことがある	198		
使ったことはない	16		0.8%
合計	2,100		100%

ア 着火事例の発生率

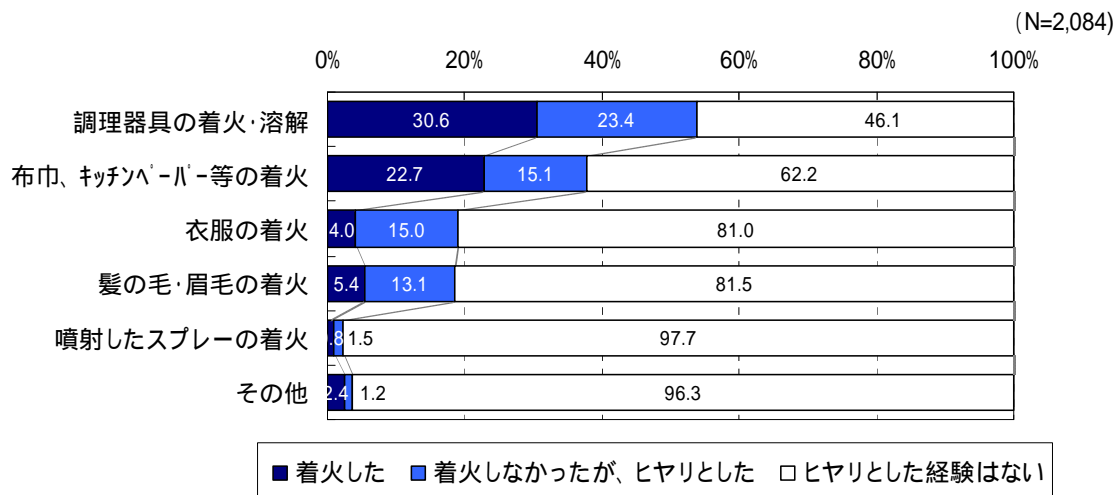


図1 着火事例の発生率

ガスコンロ使用経験者 2,084 人に着火経験を聞いた結果を図 1 に示す。

調理器具の着火のヒヤリ・ハット及び危害の発生率は 54.0%、布巾等への着火は 37.8%と、どちらも高い率で発生していた。また、「衣服の着火」の発生率（ヒヤリ・ハット+危害）は 397 人（19.0%）で、5 人に 1 人が経験していた。

「髪の毛・眉毛に着火」のヒヤリ・ハット及び危害の経験は、「台所に潜む危険」の調査では 4,000 人のうち 22 事例だったが、本調査では 385 人（18.5%）だった。

「台所に潜む危険」の調査では 1 事例だった「噴射したスプレアの着火」も、ヒヤリ・ハット及び危害事例は 48 件（2.3%）あった。

「その他（ヒヤリ・ハット 26 件、危害 51 件）」では、「油や食材に着火した」との回答が多かった。

表2 その他（77件）の代表的な事例

内 容（着火した）		
油や食材に着火	23件	・鍋の中の油に着火した。 ・ブレンダーでフランベした時に思ったより火柱があがってヒヤリとした。
コンロ回りのものに着火	14件	・ミニまな板の端を焦がした。 ・ヤカンの下に気づかず紙がくっついていて着火。
なべの取っ手に着火	4件	・やかんの取っ手が溶けた。
室内に着火	3件	・カーテンに着火した。・天井が燃えた。・コンロ側の柱。
爪やアクセサリーに着火	2件	・つけ爪に着火した。・アクセサリーが熱くなってヤケドした。

消防への通報状況を図2に示す。ガスコンロを使用している人2,084人中55人が消防へ通報するほどの着火を経験していた。「その他」で通報したものは「コンロに溜まった汚れに着火した」「油に着火した」事例だった。

ケガの状況では、入院に至った事例はなかったものの、「調理器具の着火」「衣類の着火」で医療機関を受診するケガをしている人が1人ずついた。「その他」で医療機関を受診したものは「つけ爪に着火」「アクセサリーが熱くなってヤケド」「油がはねてヤケド」の事例だった。

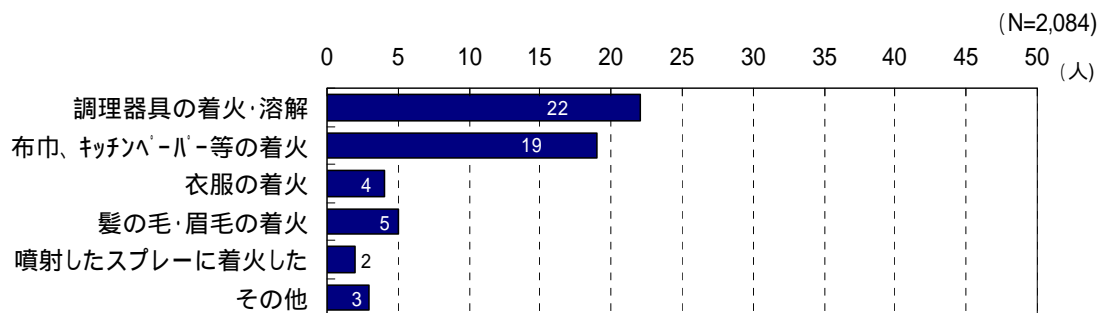


図2 消防への通報件数

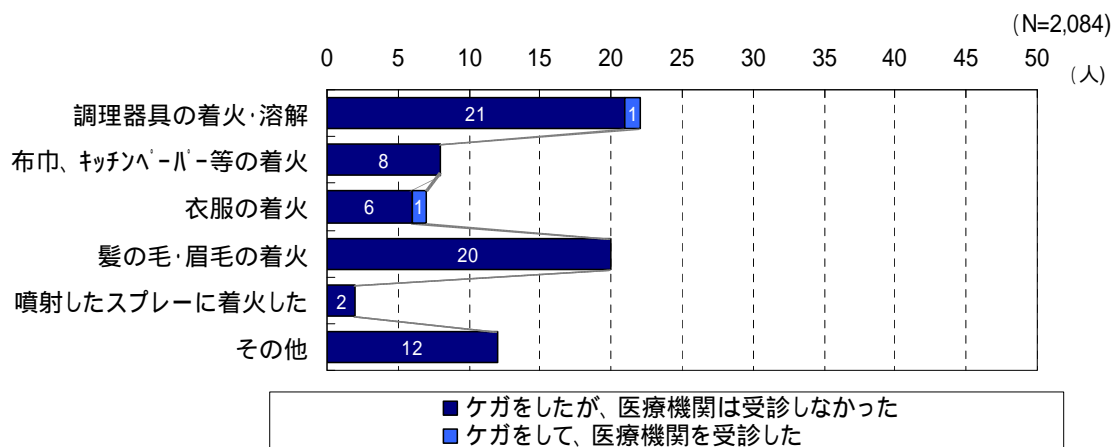


図3 ケガの状況と件数

イ 炎の大きさに関する事例の発生率

「台所に潜む危険」の調査では、点火時や使用時に「すごくおおきな火柱が上がった」「コンロの炎が一瞬大きく燃え広がって怖い」等の事例が寄せられたことから、同様の経験の有無について調査した。炎が大きくて危険を感じた経験のある人は、点火時 658 人（31.5%）、使用時 454 人（21.8%）と多かった。

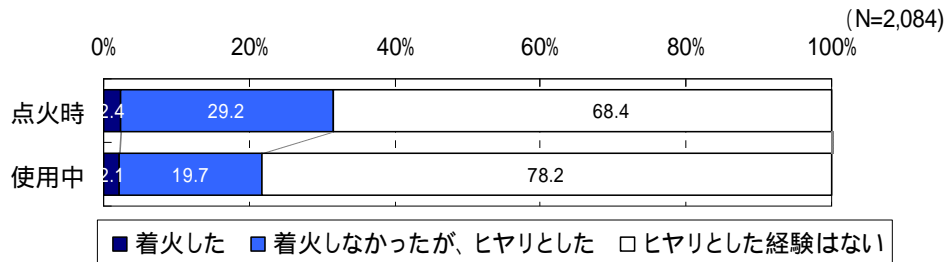


図 4 炎の大きさに危険を感じた事例の発生率

点火時にヒヤリとした事例

点火時に炎が大きかった原因についてまとめたものを図 5 に示す。

調査の結果、4 割近くが「着火操作を繰り返したから（253 人）」と考えており、次いで「商品の特性だから（133 人）」「点火スイッチの操作性が悪いから（117 人）」が挙げられていた。また、「その他」として、「コンロの目詰まりや部品のずれ」や「なべの置き方」を原因として挙げた回答者もいた（表 3）。

この結果から、ガスコンロの点火時に着火操作を繰り返す場合には、ガスが溜まらないように注意することや、掃除などで部品がずれてしまうと、思った以上に大きな炎が上がる危険があることが分かった。点火するときに使用する電池が切れかけて、着火操作を繰り返すことで危害に至った事例もあり、電池の残量が減った際には速やかに交換するなどの対応が必要である。

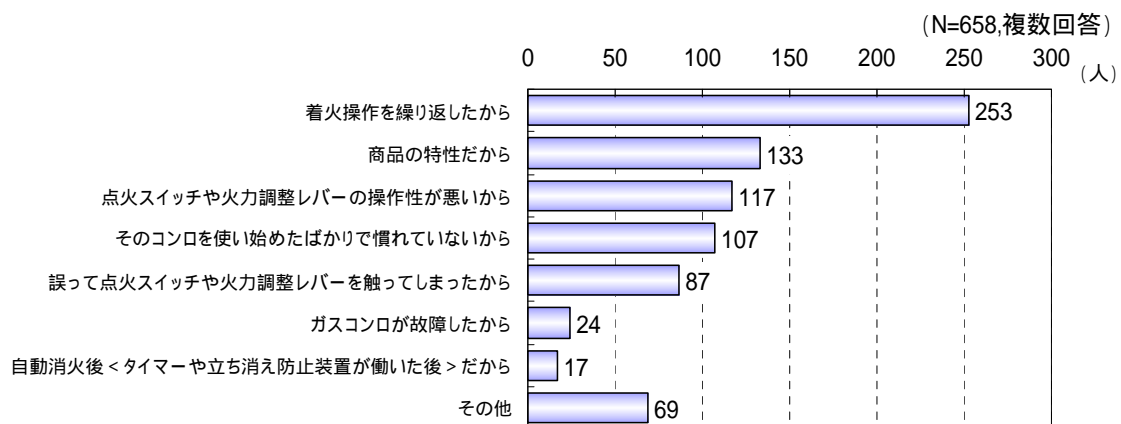


図 5 点火時に炎が大きかった原因

表3 その他（69件）の代表的な事例

内 容(着火した)		
コンロの目詰まりや部品のずれ	14件	・ガス穴のつまりで、ガスの出が悪かった。 ・コンロの掃除をした直後で旨く金具がかみ合わさっていなかった。 ・炎の出る真ん中の部品がずれていて火が大きくなった。
コンロ回りのものに着火したから	10件	・回りに燃えるものがあったから。 ・そばに燃えやすいものを置いていたから。
なべの置き方など	6件	・鍋を置いていてつけたので、思いの外炎が広がった。 ・鍋より炎の方が思ったより大きかったから。
コンロが古いから	5件	・そのコンロが古くなり劣化した。
電池が切れかかって	1件	・電池が切れかかっていたから。

使用時にヒヤリとした事例

使用時に炎が大きかった原因では、「着火操作を繰り返したから（98人）」に加えて、「誤って火力調整レバーを触ってしまった（89人）」「その他（83人）」が多かった（図6）。「その他」の多くが、油や食材に着火して炎が大きくなったことを原因としており、アルコールに引火した事例もあった（表4）。「台所に潜む危険」の調査でも、アルコールを入れたことで炎が大きくなり、コンロ回りのものに引火した事例があり、家庭での調理時には注意が必要である。

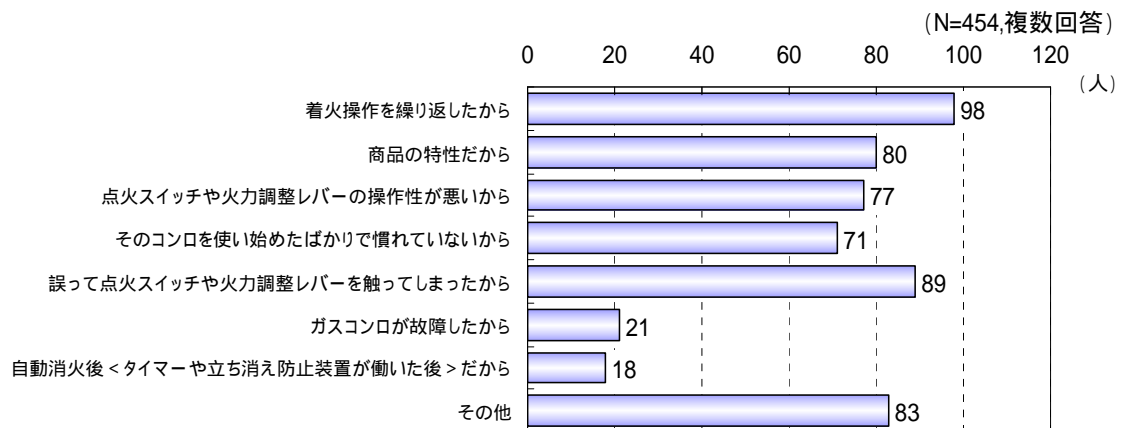


図6 使用時に時に炎が大きかった原因

表4 その他（83件）の代表的な事例

内 容		
油に着火したから	26件	・鍋のまわりに油がついていたらしい。 ・揚げ物の油がこぼれて、それに引火したため。
フランベしたから	8件	・鍋の中のアルコール分が燃えた時思いがけず大きな炎になった。
火力調整のため	7件	・必要に応じて火を強くしたら、予想外に大きくなって鍋からはみ出した。
食材に着火したから	7件	・油分の多い食品に着火した。
ふきこぼれたから	3件	・鍋のふきこぼれ。
風が吹いて	2件	・風がふいて。

(2) IH 調理器でのヒヤリ・ハット事例の発生率

IH 調理器を使っている人は 233 人、使ったことがある人は 408 人で、使用経験がある人は 641 人（30.5%）だった。

「台所に潜む危険」の調査で IH 調理器に関する事例では、なべが滑って転倒した事例やトッププレート上のものが溶けた事例等があった。これらの事例について、実際の発生率やその状況について質問した。

表 5 IH 調理器の使用経験

	人数		割合
使っている	233	641	30.5%
使ったことがある	408		
使ったことはない	1,459		69.5%
合計	2,100		100%

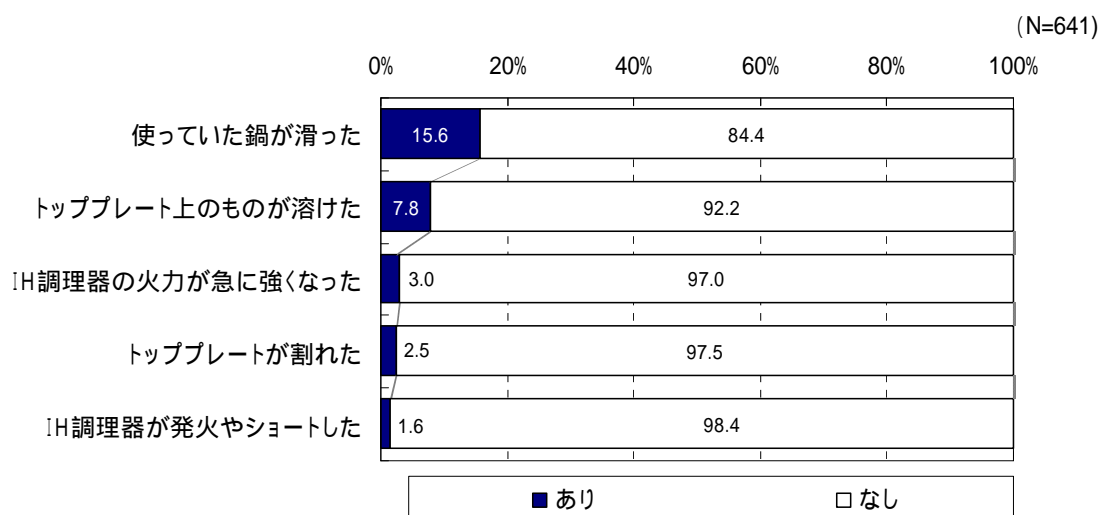


図 7 IH 調理器でのヒヤリ・ハット事例の発生率

IH 調理器の使用経験者 641 人中、なべが滑った経験を持つ人は、100 人（15.6%）だった。「台所に潜む危険」の調査では、なべが滑る事例は 7 例のみだったが、1～2 割の人がなべの滑りを経験していることが分かった。ほかに、トッププレートに置いたものが溶けたのは 50 人（7.8%）、火力が強くなったと感じた人は、19 人（3.0%）、トッププレートが割れた人は 16 人（2.5%）、発火やショートを経験した人は 10 人（1.6%）いた。

なべが滑った事例

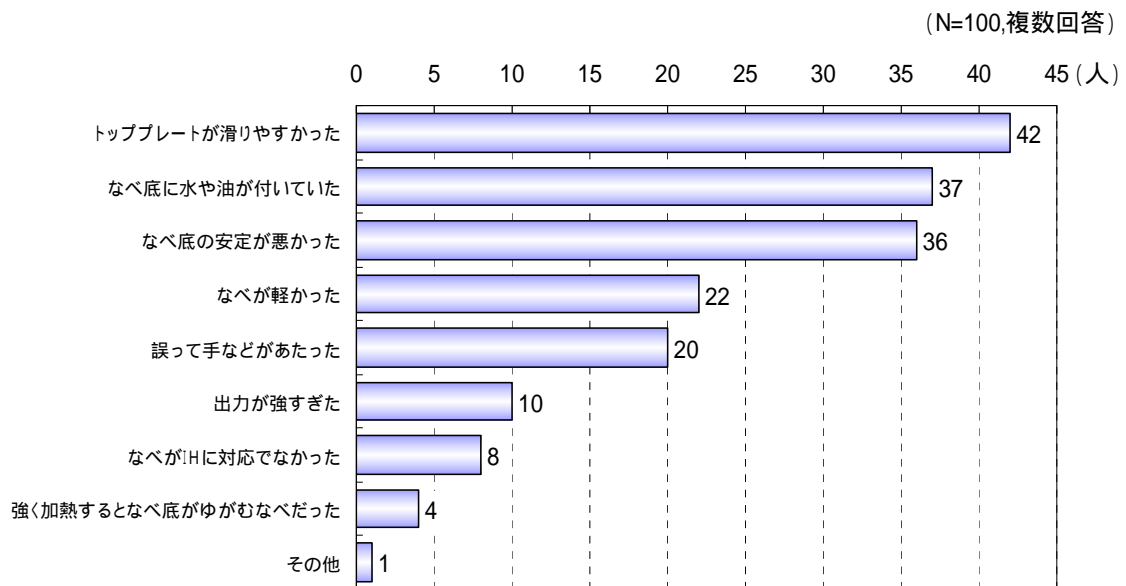


図8 なべが滑った原因

最も多いのは IH 調理器のトッププレートが滑りやすかったとの回答で、約半数（42 人、42.0%）が挙げていた。次いで、「なべ底に水や油がついていた」37 人（37.0%）、「なべ底の安定が悪かった」36 人（36.0%）が続いた。誤って手などがあたってずれた人は 20 人だった。

なお、滑ったなべの直径について尋ねたところ、15～30cm と幅があったが、20cm をあげた人が 23 人で最も多かった。メーカーや購入場所は多岐にわたり、特定はできなかった。

火力が強くなった事例

IH 調理器で火力が急に強くなったときの状況を表 6 に示す。

火力が強いと感じた状況は大きく 3 つに分けられた。「急に激しく沸騰した」事例は 6 件あったが、IH 調理器の強い火力で加熱されたことでふきこぼれが起こったものと推測された。「揚げ物で温度が上がった」事例は 3 件あり、少量油での調理により、油が急激に加熱された結果、発火に至ったと考えられる。「IH 調理器の出力が変動した事例」2 件のうちの 1 件は発生時期が 5 年以上前だったが、もう 1 件は最近の事例で、火力の強弱は商品特性と考えられた。

表 6 火力が強くなったときの状況（19 件）の代表事例

内容	
急に激しく沸騰した	6 件 <ul style="list-style-type: none"> ・ガスコンロと違い一気に火力（電力）が上がり鍋のお湯が吹きこぼれた。 ・急に鍋がふきこぼれ、汁がかなりこぼれた。火加減が見えないので何がなんだかわからなかった。 ・急に鍋が激しく沸騰し始めたので急いで火力を落とした。
揚げ物で温度が上がった	3 件 <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ物を作っている時に、温度は調整してあるつもりだったが油に火がついた・・・温度がツマミに書いてある温度より高くなっていたようだ。 ・てんぷらをしていたら、急にてんぷらの温度があがった。 ・少量の油で揚げ物をしたとき。
IH 調理器の出力が変動した	2 件 <ul style="list-style-type: none"> ・安いブランドの製品で、急にファンの音が大きくなって火力が強くなったり、逆に弱くなったりするので、使わなくなった。 ・もともと調子があまり良くない IH クッキングヒーターを使用しており、故障が頻繁におきていた。あるときは火力が弱くなり、あるときは強くなり、鍋底が焦げ付く経験をかかりした。

トッププレートが割れた事例

トッププレートが割れた状況を表 7 に示す。ジャムのびんやなべを落とした際に割れてしまったとの事例が最も多かったが、気付いたときには割れていて、原因が分からない事例も 5 件あった。

表 7 トッププレートが割れた状況（16 件）の代表事例

内容	
ものを落下させた衝撃で	6 件 <ul style="list-style-type: none"> ・片づけをしていて、4センチくらいの小さなジャムのびんを持っていて手が滑った。トッププレートの角にコツンとあたった程度だったが、簡単に欠けてひびが中央まで入ってしまった。 ・使っていて、鍋を置いたときの衝撃で割れた。
気付いたときには割れていた	5 件 <ul style="list-style-type: none"> ・気がついたら割れていた。 ・ちょっと目を離したら振り返った時になっていた。
古いから	1 件 <ul style="list-style-type: none"> ・古いものを使っていたので割れてしまいました。

(3) コンロ回りの便利グッズでのヒヤリ・ハット事例の発生率

コンロ回りで使用する換気扇フィルターや油よけ、グリル用の石について、着火事例の発生率やその状況について質問した。

コンロ回りの便利グッズでのヒヤリ・ハットや危害の経験を尋ねた結果を図9に示す。全ての商品で、使用経験のある人の10%以上が「着火した」「着火はしなかったが、ヒヤリとした」「ヒヤリとした」経験があると回答した。

着火して消防へ通報した人も数人おり(図10)、火災に繋がる着火を経験していることが分かった。

表8 コンロ回りの便利グッズ使用経験

		人数		割合
換気扇用繊維性 フィルター	使っている	1,139	1,479	71.0%
	使ったことがある	340		
	使ったことはない	605	605	
アルミ製などの 油よけ (パネルタイプ)	使っている	659	1,396	67.0%
	使ったことがある	737		
	使ったことはない	688	688	
アルミ製などの 油よけ (敷き皿タイプ)	使っている	583	1,310	62.9%
	使ったことがある	727		
	使ったことはない	774	774	
魚焼きグリルに 敷く石	使っている	165	477	22.7%
	使ったことがある	312		
	使ったことはない		1,623	

※ガスコンロ使用者 2,084 人の使用経験



コンロ回りの便利グッズの一例

上:油よけ(パネルタイプ)
中:油よけ(敷き皿タイプ)
下:グリルに敷く石

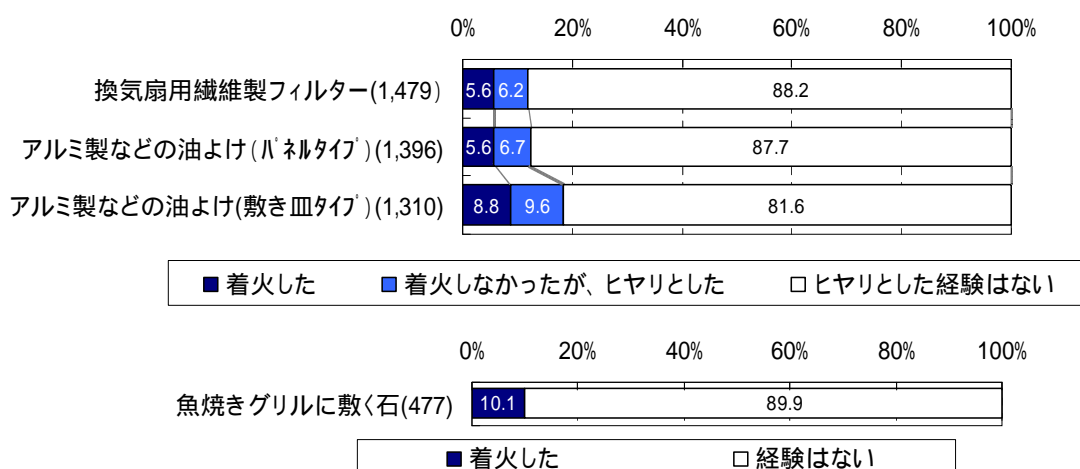


図9 コンロ回りの便利グッズでのヒヤリ・ハット事例の発生率

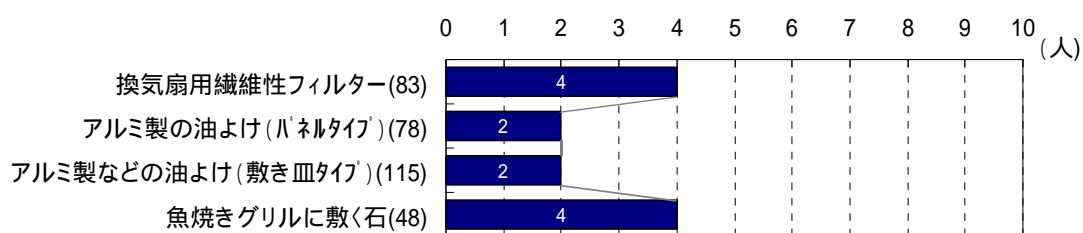


図10 消防への通報件数

コンロ回りの便利グッズの交換頻度

着火時の記述で「ガス台周りの油よけに付着していた油が引火」など、油が付着していることで着火に至る場合があると想定されたため、各商品の交換頻度を聞いた。

交換目安はいずれの商品も「油でべとべととしている」ときに交換するとの回答が最も多かった。また、「その他」の回答では、大掃除のときや、焦げや食材などで汚れたら交換するとの答えが多かった。

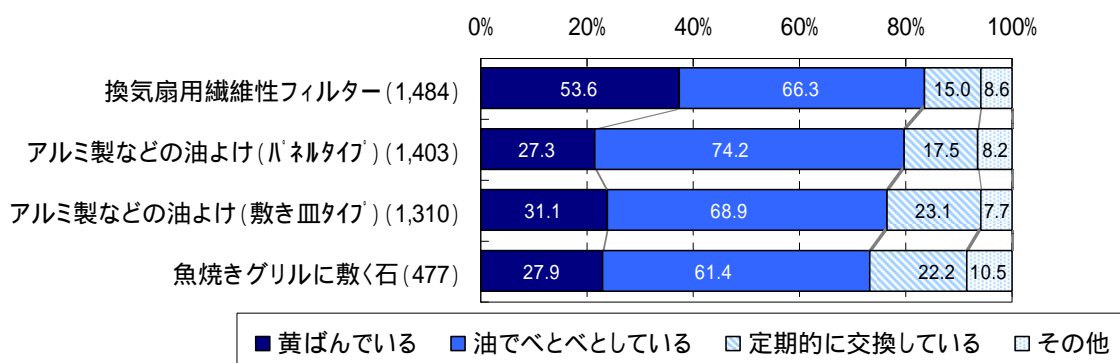


図11 便利グッズの交換目安

表9 その他の代表的な事例

内容		
換気扇用繊維性 フィルター	34件	・大掃除のとき(11件) ・黒くなるなど汚れたら(8件) ・気が向いたとき(5件) ・交換しない(3件)
アルミ製などの油よけ (パネルタイプ)	115件	・汚れたら(28件) ・洗って繰り返し使用している(12件) ・交換しない(11件) ・丈夫なつくりで交換する必要がない製品(5件)
アルミ製などの油よけ (敷き皿タイプ)	100件	・汚れたら(21件) ・ふきこぼれたら(16件) ・焦げて黒くなったら(8件) ・大掃除のとき(8件) ・交換しない(8件)
魚焼きグリルに敷く石	50件	・黒くなったら(12件) ・臭いがするようになったら(5件) ・交換せず(4件) ・その他、火が出て怖くなってやめたなど

実際に各商品の交換頻度を聞いた結果を図 12～15 に示す。

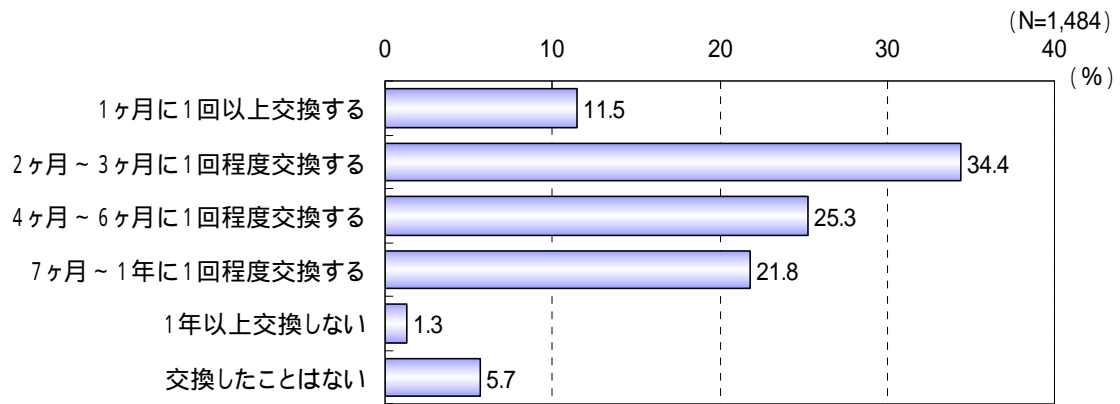


図 12 換気扇フィルターの交換頻度

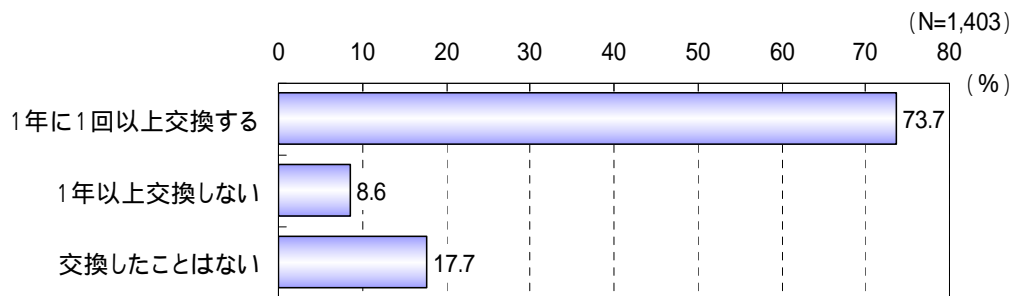


図 13 油よけ（パネルタイプ）の交換頻度

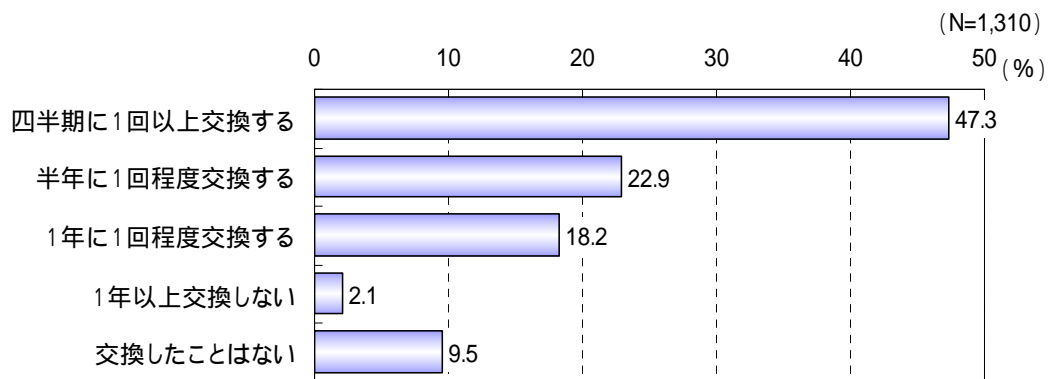


図 14 油よけ（敷き皿タイプ）の交換頻度

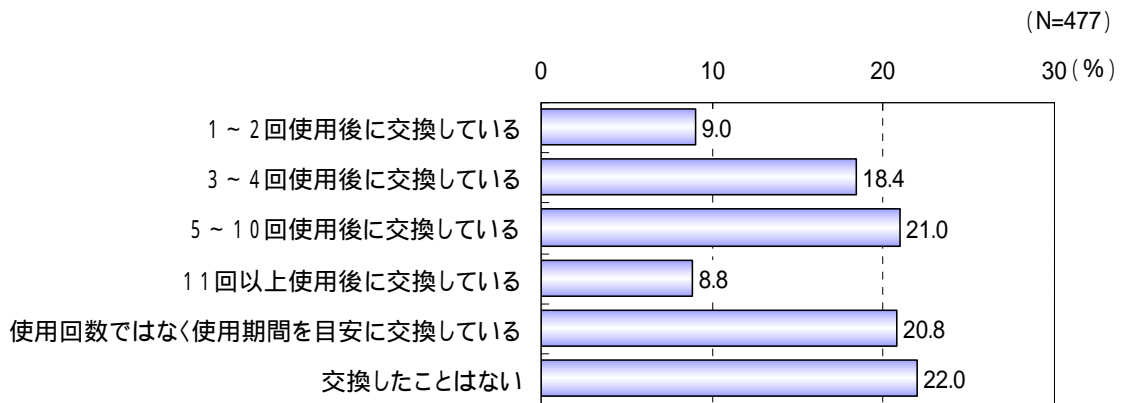


図 15 グリル石の交換頻度

取扱説明書の記載内容

換気扇・コンロ・グリルなどの商品の取扱説明書の中には、コンロ回りの便利グッズの使用を認めていないものもある。これらの商品を使用する上で、換気扇やコンロ・グリルの取扱説明書で認められているかどうかを聞いた結果、6割以上の人が「取扱説明書の内容を知らないので分からない」と回答していた。

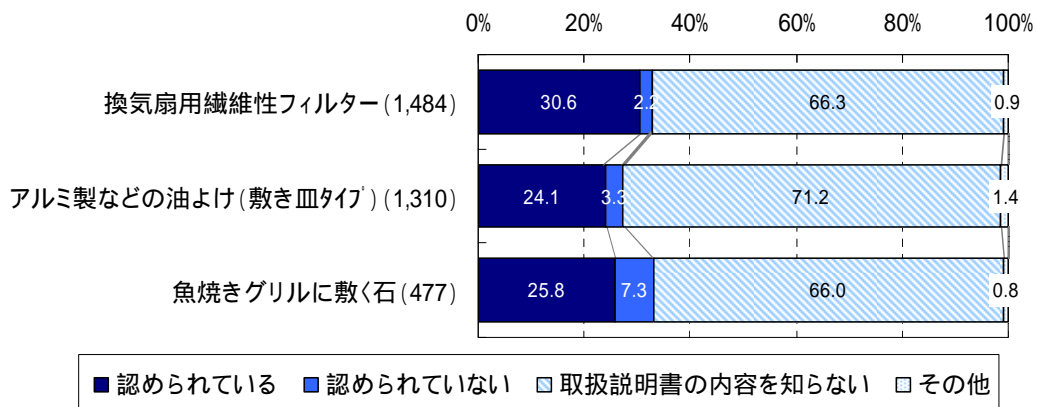


図 16 便利グッズ使用の可否についての知識

(4) コンロ回りで危険を感じたこと、注意している点

コンロ回りに関する「危険を感じたこと」や「注意している点」についての回答は以下のとおりだった。

コンロについて

内 容
コンロ周りに燃えやすい物を置かない様にはしています。
ガス台に意図せず触れたとき、ガスのスイッチが入る場合がある（上下スイッチ式）
最近ガス台をリフォームしたばかりなのだが確かに前と違って凹凸が無い分手入れは楽だが 少し狭くなった感じがありうっかりタッパーなどを近くに置いて溶かしてしまうことがある。
ガスを使用中に、コンロ周りの油飛びなどをタオルなどで拭こうとして、そのタオルに引火した。見えなくても、火は大きい事に気づいたので、コンロ回りに物を置かないようにしている。
ガスコンロの脇の壁の内部が炭化したことが原因で火事になると聞いたことがあるので、壁側のコンロは使用しないようにしている。
ガスコンロが壊れていて(国産のものではないためすぐに修理できず)マッチで付けていたときはよくやけどしそうになった。
台ふきんをコンロ近くに干しておいたら、コンロ使用中にふきんが落ちたことがあるので危険だなと感じました。
以前住んでいたマンションでは IH キッキングヒーターから、転勤に伴い移った台所ではガスコンロに変わり、なべの取っ手が熱くなって慣れるまでに何度か焼けどをしてしまった。
ガスコンロの火を消し忘れた。
たばこの火をガスコンロでつけようとしたら前髪が燃えた
ガスコンロで、3つ口（三か所鍋などを火にかけられる）をしようしているが、三つ目は奥にあるため、手前の火を使っているときに、奥に鍋などをかけようとして、手に手前の炎が触れたことがある。
なかなか点火しないコンロを使うのも危ないのかなあとと思いながら、少し注意してつかっている
・コンロの火のつけっぱなし。着火していない状態なのに、着いたと思ってそのままにしてしまうこと。 ・おたまを鍋の淵につけないようにする。 ・小さいお鍋を使う時の火加減。(手の部分が焼けることがある。)
(未使用の)コンロに背を向けているときに、ボタンにぶつかり発火したのでその周囲で作業をするときは距離をとっている
ガスコンロの着火電池が少なくなると小爆発を起こすことがある
広いそで口が3つ口コンロの奥を使おうとしたときに火に当たるようで怖い。
ゴキブリスプレーをコンロ周りでつか多直後に点火してボンと小爆発させてしまった。
火をかけてる時にガス廻りを拭いてたら腕をやけどした
ガスコンロを使用中、衣類がとけた。
ガスコンロなど、チャイルドロックをしてもこどもがいじってしまう。
ガスレンジで火を使っているときに、それを忘れてその場を離れてしまい、そばに置いた食品が変質したこと。戸棚の扉を開けたままにしていたことを忘れて、しゃがんでいた姿勢からいきなり立ち上がり、頭を打った。
コンロを使った後、うっかりコンロの上にプラスチック容器を置き、溶かしてしまった。
コンロのそばに調味料をおいているので、それが溶けたことがある。子供の目の高さにコンロがあり、危ない

I Hについて

内 容
オール電化にしたので、ガスを使っていたときほど、危険は少なくなったが、電源を、付けっぱなしにしないよう。火力を強すぎないように気をつけている。
クッキングヒーターは鍋の中身が急に沸騰する事があるので、吹きこぼれないよう気をつけています。鍋が大きい場合ヒーター上面を覆ってしまうため、スイッチが入っているのが分かりにくい事があるため 使用中は出来るだけ近くに居るようにしている。
I Hクッキングヒーターに変えてから、危険は感じなくなった。
I Hだからこそ、火を使っているそばに色々置いてしまいがち。気をつけている。

グリルについて

内 容
魚焼きグリルを使用しているとき 魚をひっくり返す時のやけど
グリルの掃除をし忘れて、秋刀魚の油がたまっていたまま、使用。油に引火し 15センチほど火がもえあがってしまった。
魚焼きグリルを使用しているとき、熱気がコンロの脇から出ていることをすっかり忘れていて、その上に食器か調理器具のようなものを置いていた。熱くなっていたことに気づかず、触ったときに少しびっくりしてしまった。
魚を焼く時に水をたくさん入れるようにしています。
魚焼き用のグリルのガス着火のレバーを未使用の状態なのにレバーを回したままの状態の時はヒヤリとしました。

なべについて

内 容
ラーメンを大なべでゆでて、ざるにあけようとしたとき、手がすべって、鍋を落とし、顔首に大やけどをし、救急車で病院へ。それ以来、慎重にしている。
火にかけたまま鍋つかみを鍋のふたの上に置き忘れる事があり、燃えた。凍った状態の肉を調理する際に霜がついていたようで、油がはねて大火傷をおった。少しの不注意で大変なことになるので注意している。
洋服で鍋をつかまない。
コンロに鍋をおくさい、もち手を手前以外の方向にして、あたってこぼすのを防ぐ。
小サイズのフライパン、なべがコンロの上で不安定
フライパンの取ってにぶつかりそうになるので、向きに注意して火にかける。
肉まんを蒸していたとき、火力が強過ぎたらしく空炊き状態を乗り越して鍋の底が焼けて焦げてしまった。このガスコンロは鍋の水がなくなると自動的に消えるはずなのに消えなかった。肉まんを蒸す時間はパッケージにあった通り強火で 20分、ただ、水の量については書いていなかったので自分の目安で入れたが少なかったのかもしれない。キッチンタイマーが鳴ったので止めに行ったが、その状態を見て火事になるかもしれないかと思った、とても恐ろしかった。
油に火が入らないように気をつけている。が、たまに入る。浅いフライパンの炒め物ですらやってしまう。意図してやってるフランベじゃあるまいし、怖い。
コンロに置いた片手なべやフライパンの取ってにぶつかり、なべやフライパンをひっくりかえしそうになった。
圧力鍋でシチューを煮たら急に吹き出して危なかった。
圧力鍋の取り扱いには注意しています。最近ニュースが多いこともありますし…
圧力鍋に酒をいれる料理をする時は、アルコールを飛ばしてからふたをする点
圧力鍋が横から吹いた

やけどについて

内 容
パスタをゆでた後、熱いままザルに入れて水をきろうとしたら、大変なやけどをした。
煮物などをしていて、こぼしたりしての火傷
蒸気でやけどしそうになる時がある
コンロ前が狭いため、鍋の取っ手をエプロンのポケットに引っ掛けて熱い汁をひっくり返したことがある。幸いかからなくてけがしなかったが、着るものに気をつけようと思った。
炊飯ジャーの蒸気でひどいやけどを負った事がある。
ガスで使用中のフライパンに手や腕をつけてしまい、軽いヤケド状態になった事が何度かあります。

着衣について

内 容
化学繊維のエプロンを付けない。
天然素材の衣服を着用して調理することにきめている。ただし、天然素材でも発火性の恐れがあるものは、着用しない。(メーカー側からの注意事項に記載してある場合)
フリースをよく着るので、火は気をつけます
コンロの上に 鍋をかけていたので 火は鍋から はみ出ていなかったため 油断していたら 洋服の袖に 引火しそうになり 怖い思いをしたことがあります。
三口コンロを使用しているが、手前のコンロを使っているときに奥のコンロを使うと衣服に着火しそう(義母がこれで大やけどをしたことがある)なので、奥のコンロは使わないようにしている。
以前、フリース素材の服を着て三口コンロの一番奥を使用していたときに、フリース素材の服の袖が熱で溶けてしまったので、調理の時はフリース素材の服は着ないようにしている。
起毛のパジャマ(長袖)を着用しながら、ガスコンロで朝食を作っている際、フライパンを持つ持つ手の袖口からパジャマの表面(多分、起毛の部分)、袖→肩→髪の毛の表面 に火が一瞬で走りました。パジャマの起毛の部分が薄く焦げ、髪の毛も少し焦げました。怪我はしていませんが、とても驚き、後になって恐怖を感じました。

火力について

内 容
肉料理など作るとき、フランベをする。その際、換気扇カバーにアルコールが移り引火したことがあったので、それ以降、アルコール量は抑えて調理することが多い。
少量の油使用なので、平気かと思って水切りの甘い野菜を中華なべに入れたら、大きな炎が出て換気扇カバーが焦げた。
小さめの浅いフライパンに油を入れて暖めている時にコンロの火がフライパンのなかの油に回りフライパンの中から炎が出た。また油を入れ暖めたフライパンに野菜を入れたときに、突然フライパンの中から炎があがった。
フランベするとフライパンから火がでるため、顔が火傷しそうになった。
フライパンで調理をしている時、火が入って炎が1メートルくらいの高さになって、肝を冷やしたことがあった。

換気扇・五徳について

内 容
フランベするときなど換気扇のフィルターに火がついて大変だったことがあるので、フィルターの油汚れなどには注意している
火がつきすぎて換気扇フィルターに着火したときはビックリした
換気扇の掃除を長い間やってなかった時、換気扇に付いていた油に何かで火が燃え移ってちょっとだけ焦げた。
五徳が長年の使用で劣化している
ガス台のゴトクに乗せた鍋がゴトクと同じ位の大きさだったので、ゴトクから鍋がずれて熱湯がこぼれた事と、小さめのフライパンがゴトクからずれて、少量の油が足にこぼれて火傷をした。

子ども・ペットについて

内 容
コンロを使っているときに子供がじゃれてきてフライパンを落としそうになった
小さな子供がいるので、危ない調理器具を届かないところに置く。スイッチを触らないようにする。湯気に当たらないようにする。
小さい子供がいるので、魚焼きグリルを使う時はガラス面が高温になっているので、近寄らせないように特に注意しています。
普通に調理している時でも、子供を近づけない。火を使っているときは、換気扇を付け、コンロの側にいる。着けたはずの火が勝手に消えて、ガスだけが漏れていた。
包丁や火を使用している時のペットの猫が近寄らないよう
火を使っているときの猫の存在
特にありませんが、実家でIHを使っていて、飼い猫が乗らないように注意はしています。

消し忘れについて

内 容
親戚と急に外食することになり、主人のつまみに魚焼きグリルではんぺんを焼いていたが(弱火)、外出のしたくをしている間に忘れてしまいそのまま外出してしまった。
やかんのかけっぱなしでお湯が空になった。お鍋のかけっぱなしで鍋が丸焦げになり、気がつかなければ火事になったと思う。以来コンロを離れる時は必ず火を止めることにしている。
弱火にしているそのまま上に鍋を置くと炎が隠れてしまい、火がついていることを忘れてしまうので、必ず鍋を下ろすようにしている。
何度か、やかんを火にかけて寝てしまった事があったので、以後注意している。
消したと思っていたガスコンロの火が完全に消えていないことに15分もたってから気が付いたコンロの火を消し忘れ5時間くらいつけっぱなしにしてしまった。
電気コンロで水を沸かしたまま寝てしまった事があり、気付いた時には部屋が灰色の煙で充満していた。夏場でクーラーを使っており換気をしてなかったので非常に危険だった。
煮物をして鍋をコンロにかけながらテレビを見ていて、思い出したときは鍋が真っ黒コゲになっていた。
ガスの火を消したつもりが24時間以上つけっぱなしだった事がある。つまみ式ではなくプッシュ式なので、消したかどうかわかりづらかった為。わかりづらいうえ、日頃から気をつけているのだが、4年使用しているうち一日だけウっかりしてしまった事にショックを受けた。ちょっと問題だなと思っている。
風邪で体調が悪い中、調理をしていたら、火を止めるのを忘れてしまい、危ない思いをした。
火を使っているときは必ず換気をし離れないようにする 以前に弱火にしたまま外出してしまったことがあり幸い大事には至りませんでした二度とおこしてはならないことと猛省をしました
コンロに鍋をかけたままで、出かけてしまった。途中で気づき、あわてて帰りました。幸い大家さんと連絡が取れ先に火を消していただいたので、大事には至りませんでした。
鍋が空焚き状態になったことが数回あるので、着火したら必ずタイマーをかけて消し忘れしないようにしている。
火をつけっぱなしにしている、運よくコンロに消火機能が付いていたので、大事に至らずに済んだ。

着火について

内 容
買い物のビニール袋を調理中のコンロ脇に置いておいて、引火したことがある。
高台に住んでいる為か、台所の風通しが良く、戸を開けると、ふわっと風が入って、カーテンのタッセルが外れて裾がコンロの火に掛る事があるので、火を止めてから開ける様、きを付けているのだが、急いでいるとついやってしまって、ヒヤッとする。
一度、キッチンペーパーに着火して以来、紙類・新聞紙など燃えるものはコンロの周りに絶対に置かない、近づけないようにしている。
電気コンロを使用しているのですが、コンロのすぐへりについたコゲが熱で焼けて煙が出たことがあります。なのでまめに掃除をするようにしています。その際洗剤は極力使用せず、ぬるま湯で落とすようにしています、
五徳の近くに布巾を置いていたのを忘れ、着火してしまい、発火した。
髪が燃えた フライパンから炎が
菜箸をコンロのそばに置いておくと、よく引火する。
厚紙が資源ゴミ回収の対象になる前に、フライパンや食器を洗う前の汚れ取りとしてガスコンロの斜め上の棚に入れておいたらいつのまにか落ちていて、その上にヤカンを置いたらしく、知らずに火にかけたら火が出たからビックリした。それ以来ガスコンロの回りに燃える物がないか確認してから火を点けています。
フライパンに菜箸やヘラを入れたまま火にかけていて、フライパンのフチから熱されて焦げてしまうことがよくあるので注意している
銀色の難燃性の鍋つかみを使用後、台の上に置いていてしばらくして見たら、燃え上がるほどではなく、煙も出ないままじわじわと燃えていた。台が人造大理石でキッチンペーパーなどが近くになかったから良いが、外出などしていたら・・・と思うとゾッとした。
Tシャツにパーっと一瞬青い炎が走った。

てんぷら・揚げ物について

内 容
うっかりその場から離れ、てんぷらの火が、あぶらに引火して大やけどを負った ふと忘れてしまうので、同時に二つの家事は一切しないことにしている
てんぷらの油はねには注意をしている
てんぷら油に火が回った
揚げ物をしている時に温度を上げすぎて煙が出てきた。それ以降揚げ物はとても気を使う。
揚げ物をする時の油で大火事になりそうなことがあった。その時は布団をかけて消火した。それから、火をつけている時は一時も台所から離れない。

立ち消えについて

内 容
換気扇の風で、知らないうちにガスの火が消え、ガスだけ漏れていたことがある。
火こぼれでガスが消えてガス臭くなり気持ち悪くなった
換気扇をまわし忘れて火が消えたことがあった。自動に消えたが中毒になるところだった。
ガスで湯を沸かしている時に、いつのまにかガスの火が消えていることがあり、ガスが蔓延しているかと心配したことがある。実際にはガスの供給は停止されていましたが。
なべのふきこぼれでガスが消えてしまったこと。コンロをいくつか使用していた際に他の鍋のどつてが溶けてしまっていたこと。(火元に近かった)

(5) その他の台所でのヒヤリ・ハット事例の発生率

ア 台所用洗剤

台所用洗剤の使用経験者は 2,100 人中 2,047 人だった。このうち、手あれやかぶれの経験がある人は 868 人 (42.4%) で、およそ半数に手あれなどの経験があることが分かった。

表 10 台所洗剤の使用経験

	人数		割合
使っている	2014	2,047	97.5%
使ったことがある	33		
使ったことはない	53		2.5%
合計	2,100		100%

表 11 手あれやかぶれの経験 (N=2,047)

	人数	割合
あり	868	42.4%
なし	1,179	57.6%

医療機関を受診した人は 127 人 (14.6%) おり、その治療期間は、「10 日～29 日」が 25 人 (19.7%) で最も多かった。「50 日以上」通院した人も 23 人 (18.1%) おり、治療に長期間を要している人がいることを示した。

表 12 医療機関受診の有無 (N=868)

	人数	割合
あり	127	14.6%
なし	741	85.4%

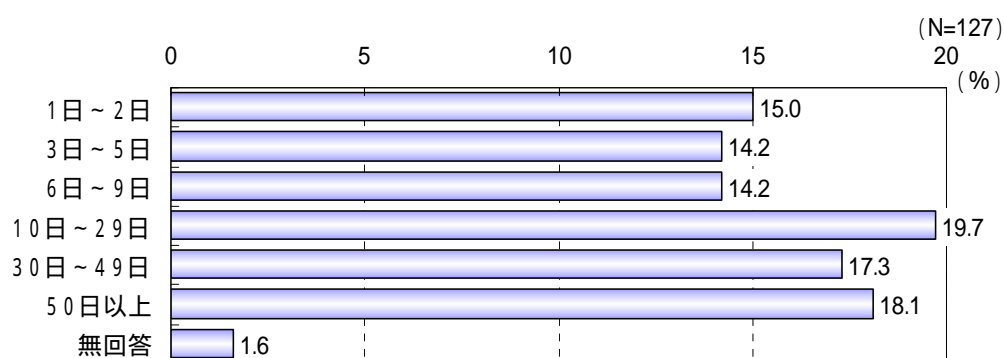


図 17 治療に要した期間

イ 食器乾燥機・食器洗い乾燥機

食器乾燥機・食器洗い乾燥機の使用経験者は2,100人中697人だった。

事例の経験割合は表16のとおり、「食器が割れた」事例が138人(19.8%)と最も多く、次いで「食器が溶けた」、「漏水した」、「排気口の蒸気でやけどした」、「排水口からの湯でやけどした」、「感電した」と続いた。

危険を感じた食器乾燥機・食器洗い乾燥機の種類をみると、「食器が割れた」「食器が溶けた」事例は、食器洗い乾燥機が8割を占め、「排気口からの蒸気でやけど」した事例ではビルトインタイプの食器洗い乾燥機が半数を占めていた。

食器乾燥機・食器洗い乾燥機を使用した際にやけどをした事例では、医療機関を受診したり、入院した人はいなかった。

表15 食器乾燥機・食器洗い乾燥機の使用経験

	人数		割合
	使っている	使ったことがある	
使っている	451	697	33.2%
使ったことがある	246		
使ったことはない	1,403		66.8%
合計	2,100		100%

表16 ヒヤリ・ハット事例の経験 (N=697)

		人数		割合
		あり	なし	
食器が割れた	あり	138	19.8%	
	なし	559	80.2%	
食器が溶けた	あり	101	14.5%	
	なし	596	85.5%	
漏水した	あり	48	6.9%	
	なし	649	93.1%	
感電した	あり	5	0.7%	
	なし	692	99.3%	
排気口の蒸気でやけどした	あり	42	6.0%	
	なし	655	94.0%	
排水口からの湯でやけどした	あり	13	1.9%	
	なし	684	98.1%	

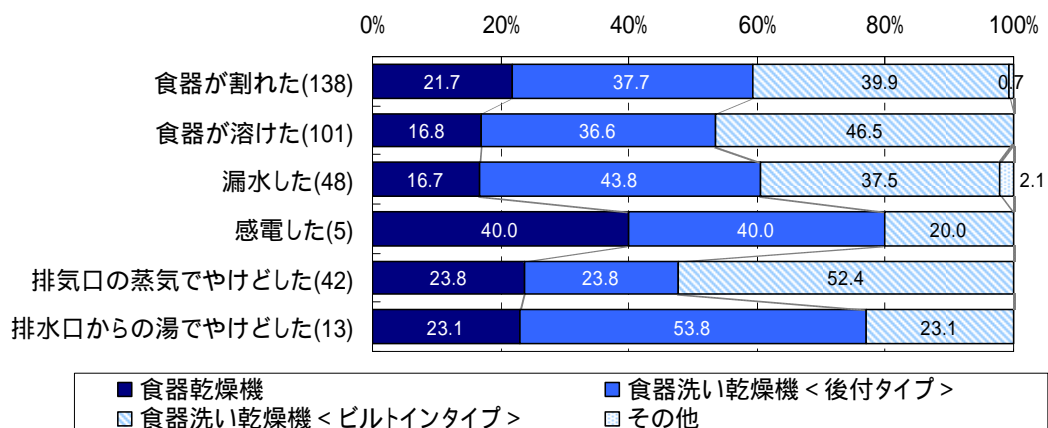


図18 事例と食器乾燥機・食器洗い乾燥機との関係

ウ 生ごみ処理機

生ごみ処理機の使用経験者は 2,100 人中 209 人で、このうち、処理機の発煙や破損、手を切った等の経験がある人は、それぞれ 5 人 (2.4%)、22 人 (10.5%)、7 人 (3.3%) だった。

危険を感じた生ごみ処理機の種類をみると、処理機から発煙 (発火) した事例ではごみを乾燥させ処理するタイプでの発生が多く (4 人、80.0%)、処理機に異物が入って運転し破損した事例や手を切った事例では、粉碎し下水道に流すディスポーザーが多く (15 人、68.2%) (4 人、57.1%) 発生していた。なお、発火したうちの 1 事例は消防機関へ通報していた。

生ごみ処理機に異物を入れたまま運転し破損した際の状況は表 17 のとおりだった。

表 15 生ごみ処理機の使用経験

	人数		割合
	使っている	使ったことがある	
使っている	133	209	10.0%
使ったことがある	76		
使ったことはない	1,891		90.0%
合計	2,100		100%

表 16 ヒヤリ・ハット事例の経験 (N=209)

	人数		割合
	あり	なし	
処理機から発煙 (発火)	5	204	2.4%
処理機に異物をいれ運転し破損	22	187	10.5%
処理機を掃除する際に切り傷	7	202	3.3%
	なし	202	96.7%

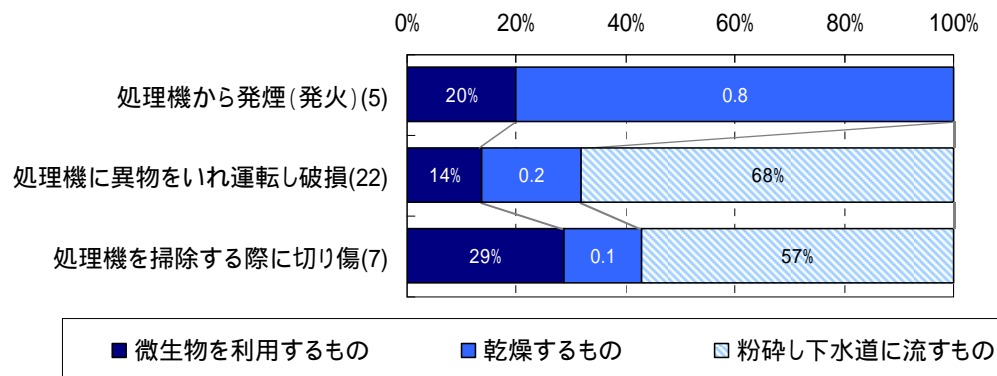


図 19 事例と生ごみ処理機の種類との関係

表 17 破損したときの状況 (22 件) の代表的な事例

内容 (着火した)		
微生物を利用するもの	3 件	・覚えていない。
乾燥するもの	4 件	・水っぽいものをいれたから。 ・モーターがこげた。
粉碎し下水道に流すもの	15 件	・フォークがはいっていたのに気がつかず運転不能になってしまった。 ・処理機のスイッチを入れたらガガガガッと大きな異音がしたので慌てて止めて確認したら、大きく曲がって傷だらけになったスプーンを見つけた。

エ 食器棚

食器棚の使用経験者 1,910 人中、棚の崩れや扉の破損等の危険の経験がある人はそれぞれ 83 人 (4.3%) と 128 人 (6.7%) いた。食器棚の臭いで気分が悪くなった人は、60 人 (3.1%) だった。

棚等が崩れた原因は、多くの人が商品の経年劣化や自分の不注意を挙げていたが、商品の構造に問題があるとしている人も 2 割程度いた。

表 18 食器棚の使用経験

	人数		割合
使っている	1,767	1,910	91.0%
使ったことがある	143		
使ったことはない	190		9.0%
合計	2,100		100%

表 19 ヒヤリ・ハット事例の経験 (N=1,910)

	人数	割合
食器棚の棚が崩れた	あり	83 4.3%
	なし	1,827 95.7%
食器棚の扉が破損した	あり	128 6.7%
	なし	1,782 93.3%
食器棚の臭いで気分悪化	あり	60 3.1%
	なし	1,850 96.9%

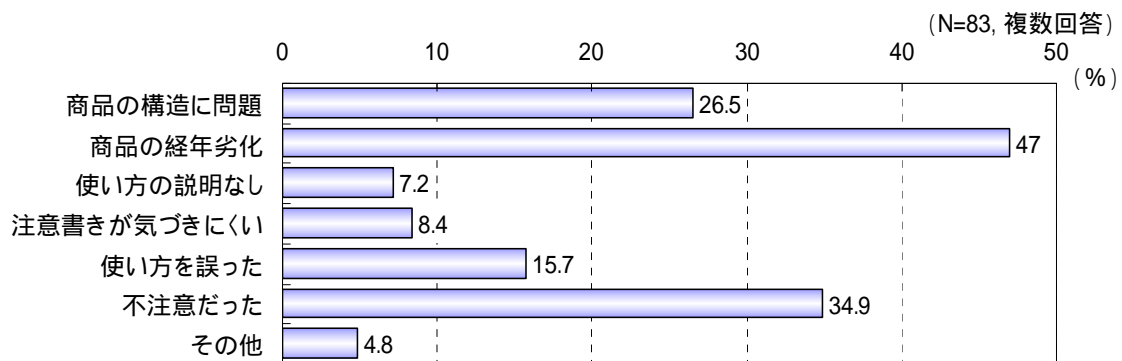


図 20 食器棚の棚が崩れた原因

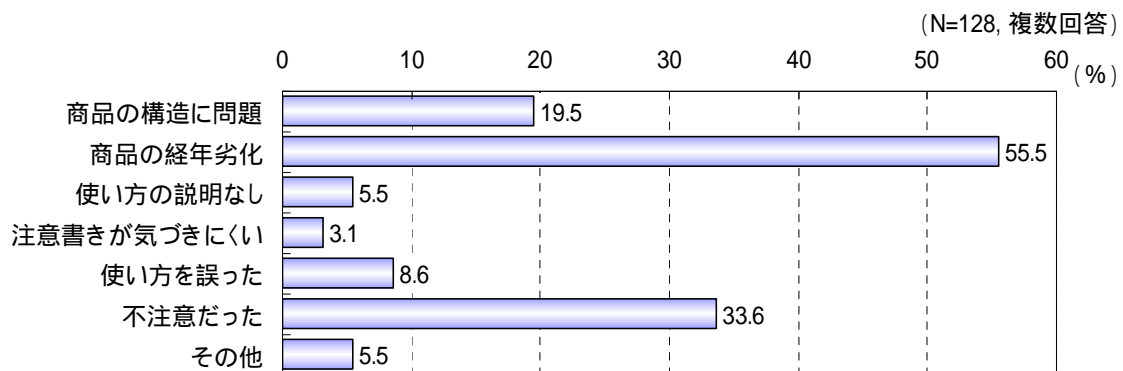


図 21 食器棚の扉が破損した原因

(6) 台所で危険を感じたこと・注意している点

台所で危険を感じたこと、注意していることなどの主な意見は以下のとおりであった。

キッチンについて

内 容
①玄関兼用でかなり狭いので、まな板も小さめのものを購入した。しかし作業スペースがシンクとガス台の間の幅 17 cm だけなのでまな板の端は常にシンク側へはみ出しており、切り方に集中しすぎると材料もろともシンクへ転落してしまう。そこでガス台を反対側へ少し移動させたが、向こうは作り付けの下駄箱が迫っているのでそちらも危険。(逆にシンクを覆うくらい大きなまな板だったら安全なのだが、8 年経った今も小さいものを使っている) ②冷蔵庫の上に電子レンジを直置き。その上に鹽を直置き。③洗濯機が配膳台。
ワンルームのマンションに住んでいるので、ガスコンロ周りにいろいろとモノを置いてしまい、うっかりコンロの傍に置いて燃えてしまいそうになった。また、カスコンロの脇に冷蔵庫があり、その上に頭皮トニックスプレーを置いていて大丈夫かなーと思う
今住んでいるアパートの台所は非常に狭く、食器棚を置けるスペースもなくて流しまわりに食器を置いているので、調理中の皿が落ちそうになったり、落ちたことは何度もある。
台所が狭いので、調理中に包丁や食器を落としたりすることがたまにあり、怪我をしそうになったことはあります。出来るだけ余計なものは置かない、使い終わったものは早めに片付けるなどするように気をつけています。
台所が狭いのでガスコンロの周りに物が置いてあったり、レンジ、トースターなどが置いてあるのでガスを使うのと一緒に使用するときには扉の開封などで火傷をしないよういつも気をつけている。
調理スペースが狭いので、まな板を使っていると少しのズレで流しに落ちる。
キッチンの調理スペースが狭いとどうしてもガスコンロの近くに色々置いてしまい、コンロの火でプラスチック製の食器の水切りが溶けてしまったこともあった

床について

床 内 容
キッチンマットのすべり
マットレスがすべり、鍋を落とした。
クッションフロアに油がこぼれていて、きちんとふき取ったつもりだったのにスリッパのまま踏んでしまい足を取られて滑って転んだ。
マットで滑った。

食器・食器棚について

内 容
コンロのまわりにコップを置いて気が付いたら熱くなっていたこと
不安定な場所に物をおいたとき。食器等が割れて、細かい陶器の破片が飛び散ったとき。
流し台や調理台の吊戸棚に頭やおでこをぶつけた。
食器棚が高い位置にあり、食器を取ろうとして1度手を滑らせて、床に食器を落とし割ったことがある。
伊豆に住んでいた頃地震があつて、観音開きの食器棚のドアが開いて、食器が落下してきた。恐かったので開き戸を、開かないように止める様になっている
食器棚の引き出しで子供が指を挟みそうになる。
食器棚に、炊飯器を置くスライドタイプの台があるのだが、低い位置にあるので、蒸気で子供が火傷をしそう。
システムキッチンの吊戸棚に頭をぶつける。
重い食器や器具などは高い場所に保管しない。
収納のしすぎで崩れてきそう。
自身のときに食器棚のガラス戸が割れて食器が飛び出さないかと心配なので地震のときはすぐキッチンを離れる事にしている
少し大きな地震があつたとき台所にいた 食器棚の食器が出そうになったので驚いて棚をおさえた
大きな地震の歳に食器が割れることを避ける対策が気になっています
シンク上部の棚の観音扉をいつも開けっぱなしにしているので、頭をぶつけないように気をつけている。

洗いものなどについて

内 容
手荒れで指紋が薄くなったせいか、手から物が落ちる（すべる）。包丁など落としてしまうことあるので注意している。
以前、ワイングラスを洗っているときに、運悪く割れて、手をきって、何針かぬった方がいる。と、聞きました。それ以来ワイングラスを洗うときは、細心の注意をはらって行っている。スポンジもグラスも力をいれずにそっと持って、やさしく洗う。そして、静かにすすぐ。
とくにないが、洗剤がたまにすべる。
ディスポーザーには食品以外が入らないようにしている。

レンジについて

内 容
レンジする容器、物の吹きこぼれ、破裂。
ビルトインの電子レンジで、専用のプラスチック製の蒸し器で調理後、レンジから出して蒸し器の蓋を開けたとき、ものすごく熱い蒸気が立ち上って、蒸し器を持っている素手の両手をやけどしそうになりました。電子レンジ用ミトンを使わなかったせいだと思っております。
電子レンジの機能が最近複雑で、使い方がよく分からないことが多く、電子レンジのなかで爆発したり、引火したところがある。
オープン、グリル機能付き電子レンジのグリルを長時間使用すると、扉から煙がでてきて異臭がするので、せつかくの機能だがあまり使用できない。
オープントスターにクッキングペーパーを敷いて、ピザを焼こうとしたら1200wの設定でペーパーが発火した。それ以来1200は設定してない。

包丁について

包丁 内 容
カウンターの上で上がっていた包丁が、肘に当たって下に落ちて足に刺さりそうになった。
包丁を床に落としたことがありヒヤッとした
作業台が狭く、包丁を落としたことが何度かあるので気をつけている
スライサーで指を削りそうになったこと。
しっかり置いたつもりで包丁が突然床に落下して足に刺さりそうになった事など

その他について

内 容
万が一に備え消火器を置いてある。
視覚障害なのであげものの調理が怖い 油がはねて何度も火傷した 包丁が足元に落ちたり、指を切ったからだきをした
やはり、コンロ周りの取り扱いに不安がある。このアンケートを機に取り扱い説明書を再読してみようと思った。
漂白剤でつけ置きしすぎて変色しました。
特にないが、食洗機、電気釜、電子レンジなど、いっきに電気をくう機会が多く、アンペアを60にしても、ブレーカーが飛びそうで1度に使えないのが困る
火の回りに飛び散った脂は、すぐ拭く
フライパンでお肉を焼いた時に、床に飛び散った脂はねで滑って転びそうになった時がある
コンロに油がこぼれたら次使うときまでに必ずきれいにふきとるようにしている。
電気ポットの蓋をきちんと締めていなかった状態でお湯を沸かしたら、沸騰してもスイッチが切れず、お湯が無くなりかけるまで沸かしっぱなしになり、危険を感じた。
いつも使用後きれいに片付け、周りに物をあまり置かないようにすればいいと思うけどなかなかできない。
コンロの火が、消えているのを確認するために、コンロの上に物を置きっぱなしにはしない。
ガスの消し忘れ・包丁などを決まった所へ置くなどしている。冷蔵庫が発火して煙が出た事がある
濡れた手でコンセントを触らないようにしている。
レンジ、冷蔵庫にアースをつけていないので、とても心配。

4 まとめ

東京都に居住する主に家事を行っている男女 2,100 人を対象に、コンロ回りの危険等について調査した。

- (1) ガスコンロ使用経験者の 19.0%が衣類への着火や着火しそうになった経験があった。
毛髪等への着火³⁾は 18.5%、布巾等への着火³⁾は 37.8%と、どちらも高い率で発生していた。
- (2) IH 調理器の使用経験者のうち、なべが滑った経験を持つ人は、15.6%だった。
- (3) コンロ回りの便利グッズの使用経験者では、魚焼きグリルに敷く石への着火は 10.1%の人が、換気扇フィルター及びアルミ製などの油よけ（パネルタイプ）への着火はそれぞれ 5.6%の人が経験ありと回答した。
- (4) 台所用洗剤で手あれやかぶれの経験があるのは、42.4%だった。このうち、14.6%が医療機関を受診していた。

5 結果の活用

- (1) 台所での事故防止のポイントをまとめた「キッチンでの事故防止ガイド」により、都民へ情報提供する。
- (2) 収集したヒヤリ・ハット体験を蓄積し、安全性に関する調査実施時に活用を図る。
- (3) 業界団体へ調査結果を情報提供する。

問い合わせ先

生活文化スポーツ局消費生活部生活安全課

電話 03-5388-3082（ダイヤルイン）

³ 着火にはヒヤリ・ハット事例を含む。