

## 解説

### 1 「火事だ！」と大声で叫ぶ（エ）

火災を発見したときに、緊急にやらなければならない最低限のことは三つあります。

- ・（周囲の人と消防機関へ）火事を知らせること
- ・火を消すこと
- ・逃げる（逃がす）こと

一人で同時に三つのことはできませんから、まず、人を集めるために大声で「火事だ！」と叫ぶことです。人が集まれば、必要なことを分担してできるでしょう。

#### ★つけたしコラム①★「人殺し」と「火事」

昔から、「人殺しー！」と叫んでも誰も助けに来てくれないけれど、「火事だー！」と叫べばみんな家から飛び出してきてくれる、と言われていました。

「人殺し」騒ぎに巻き込まれてとぼっちりを受けるのではたまらないから、みんな家から出てきてくれないけれど、「火事だ」という声を聞けば、自分の身に降りかかると大変だからみんな出てくるんだとか……。なんて身勝手な、とは言い切れない話ですよ。

### 2 エプロンを濡らして軽く絞り、鍋にかける（シ）

物質が燃えるための3つの条件（燃焼の3要素）は、次のとおりです。

1. 燃える物体があること
2. （必要な）温度があること
3. 酸素があること

火を消すのは、この逆、3要素のどれかを取り除いてやることです。

濡れたエプロンを鍋にかけることによって酸素を遮断し、窒息消火をします。鍋全体を覆える大きさが必要なのと、炎で一瞬にして乾いてしまっただけで燃え出さない程度の適度な厚さがあることが大事（ただ、布が乾いてきたら、湿らせる程度に水をかけてやるといい）で、別にエプロンにはこだわりません。また、軽く絞ってやらないと、ビショビショでは火に油、ではなく、油に水を注ぐことになって逆効果です。

なお、くれぐれも鍋をひっくり返さないように注意することが大切です。

### 3 ガスこんろの栓を閉める（イ）

天ぷら油を加熱しすぎたために火災になったのです。ガスの栓を閉めてこんろの火を消さなければ加熱は続きます。これは案外忘れがちですが、大切なポイントです。

なお、閉めるガス栓は器具栓がかまいませんが、燃えている火の近くで危険な場合は元栓のほうが安全でしょう。器具によって栓の位置は様々です。器具栓はそばにあるに決まっていますが、日頃からガスの元栓の場所も確認しておきましょう。

## 4 子どもたちに逃げるように呼びかける（キ）

この状況で危険なのは2階にいる二人の子ども（大人だって同じですが）です。早く知らせて避難させなければいけないのは言うまでもありません。火元に気をとられて上階にいる人のことを忘れると（後回しにすると）、取り返しのつかないことになります。

## 5 119番に通報する（サ）

消防法第24条に「火災を発見した者は、遅滞なくこれを消防署…に通報しなければならない」と規定されています。が、法律はともかく、早く知らせないと手遅れになります。

慌てず、正確に「住所、建物の名称と何が燃えているのか」を通報することが必要ですが、それは口で言うほど簡単ではありません。そのためには普段から電話の前に、それらをメモして貼っておくといいいでしょう。また、当事者はパニックになるので、誰かに頼んで通報してもらうのもいい方法です。

また、もしうまく火が消せたとしても、「火災」は消防署に通報しなければなりません。「消えたからいいや」と思っていて再燃した事例はたくさんあります。それより何より、火災保険の保険金をもらうためには、消防署から火災になったという証明をもらわなければならないんですよ。

### ★つけたしコラム②★「三報入電延焼中」

東京消防庁では、23区内からの119番通報は千代田区大手町、多摩地区からの通報は立川市にある「災害救急情報センター（通称=指令室）」で受けています。近くにある消防署で受けているのではないので、「消防署を右に出て、一つめの信号を左、伊勢元酒店の裏の…」なんて言われても困るのです。

たまに「近所の火事を119番してやったのに、詳しい状況も聞かずに電話を切られちゃった」という苦情を聞きます。すみません。でも、これはその人の情報が「第一報」だったからなんです。つまり、一番最初の119番だったのです。燃え上がっている火事の場合は何本もの119番通報が入ります。「第一報」の方からは必要最小限のことだけ聞いて消防部隊に出場指令をしなければなりません。災害の通報に対して、指令室は「通報ありがとうございます」なんてお礼を言っている余裕はないのです。素っ気なく電話を切られたら、それはあなたの通報が「第一報」だった証拠です。

「〇〇区〇〇町×丁目×番×号、△△ビル出火、尚、本火災、三報入電延焼中」なんて出場指令が流れると、消防隊員は「燃えてるぞ！」と緊張して消防車に乗り込みます。

そうそう、「余計なこと聞かずに、早く消防車出せ！」というお叱りを貰うこともあります。第二報、第三報になると、既に消防車は出場させていますから、「何階建てのどの部分が燃えているのか、その建物には何人くらいの人がいるのか、煙にまかれて逃げ遅れている人はいないのか」など、さまざまな情報を聞いて、それを現場へ向かっている部隊に無線で知らせ、より効率的な活動の助けにします。いろいろ聞かれたら、それは第一報でないだけで、一刻を争う災害現場で活動するにはその後の情報もとても大切なんだと理解して、わかる範囲で答えてください。それが、被害を軽減するのに役立つのです。

## 6 マヨネーズを入れる(ク)

これは温度を下げることよっての冷却消火と、溶けたマヨネーズが油面を覆う窒息消火に効果があります。「300 グラム」としてあるのは、最も一般的に家庭で使われている、立てると 21 センチメートルほどの大きさのもので、少量では 2 リットルの油に対して消火効果が期待できません。

また、マヨネーズは「容器ごと」鍋に入れるのがポイントで、絞り出して鍋の中に入れようとするれば、まずヤケドはまぬがれないでしょう。

## 7 物置にしまっておく消火器を取りに行く(オ)

近くに消火器があれば初期消火にとっても有効であるのは当然のことです。

あなたは消火器がどこに置いてあるか知っていますか？消火器を正しく使えますか？消火器はどのくらいの時間使えて(放射時間)、どれくらいまで届くか(放射距離)知っていますか？どの消火器にも使用方法などが印刷されたラベルが貼られています、それを読んだことはありますか？

「使い方」には次のように書かれています。

- ①安全栓を引き抜く
- ②ホースをはずし火元に向ける
- ③レバーを強くにぎる

この解答で問題なのは消火器を「物置にしまっておく」ことです。消火器はいざというときに使いやすい場所がないと困ります。

また、「使い方」には書かれていませんが、実は①の前に、多くの場合「使う場所まで運ぶ」という行為が必要になります。その際、安全栓は抜かずに運ぶのが大切です。安全栓を抜いてしまうと、運んでいる最中につい力が入ってレバーをにぎってしまいます。レバーをにぎれば、中の薬剤はその瞬間から放射されてしまいます。通常、消火器の放射時間は 15 秒前後ですから、使いたい場所に着くころには中身がからっぽになってしまいます。ちなみに「放射距離」は粉末消火器で 3～5 メートル、強化液消火器で 4～6 メートルくらいですから、少し遠目から使い、火が小さくなれば徐々に近づいていって消火します。

なお、鍋の中の油が燃えているときには、油に直接かけずに鍋のふちに薬剤をぶつけ、油面に流し込むようにするのがコツです。油に直接かけると、放射の勢いで火のついた油が飛び散って危険です。

せっかくの消火器を正しく使えるよう、普段から訓練しておくことが大切です。

## 8 洗って切ってあった野菜を鍋に投げこむ(ア)

野菜類を入れることにより多少の冷却効果はありますが、水滴が付いていないことが条件になります。また、キャベツの葉を数枚くらいならば問題ありませんが、大量の野菜を入れて鍋から油が溢れない注意が必要ですし、「投げこむ」ことによって火のついた油を鍋の外へ飛散させない配慮が必要です。つまり、こんなことはしない方が無難です。

## 9 30 秒間火の様子を観察する (ケ)

状況を把握することはとても大切なことで、それによってその後の対応を考えるのは当然です。ただ、30 秒は長すぎます。

天ぷらは、一般的には植物油を使って 170~180℃で揚げますが、加熱を続けると 200℃を越えると白煙が上がり出し、時間の経過とともに煙の勢いも増します。そうすると強い刺激臭がし、その場にいる人は咳こんだり、涙や鼻水が出てきます。そんな状況の部屋の中にとっても 30 秒もいられません。

その状態でさらに加熱を続けると、油が「発火」して火事になりますが、例外的なケースを別にすれば、天ぷら火災は人がそこにいれば、火事になる前に必ず気づくのです。火をつけたままその場を離れたために油自体の温度が上昇して発火し、火事になるのです。

### ★つけたしコラム③「発火」と「引火」

「発火」とは、油が加熱されてある温度に達したとき、油に火が直接接触しなくても勝手に燃え出すことです。発火する温度は、油の種類によって異なりますが、灯油では約 220℃、ガソリンでは約 300℃、なたね油（植物油の一種）では約 440℃です。

「発火」は、油に直接火が触れて燃え出す「引火」とは異なります。「引火」に該当するものとして例えば、ガソリンにマッチで火をつけることや、セルフのガソリンスタンドで燃料キャップを開けた際に静電気で火がつくこと、などがあげられます。植物油でも「引火」はしますが、天ぷら油火災の多くは、「引火」ではなく「発火」です。

家庭で天ぷらを揚げるときには、天ぷら油やサラダ油などの植物油を使うことが多いのですが、主成分となっている油の種類や産地、混合比などによって引火や発火の温度が多少異なりますし、油の使用回数や新しいか古いかによっても異なってきます。

一般的には、油の温度が 350~400℃で発火することが実験でも確認されています。

## 10 2階へ貴重品を取りに行く (ウ)

貴重品を取りに行くのは、一種人間の業みたいですが、欲を捨てることです。一番大切なのは自分の命のはずです。まして、1階が火事なのに2階へ物を取りに行くなんて無茶です。絶対にやめましょう。

## 11 火がついたままの鍋を窓から投げる (カ)

こんなバカなことをするわけがないとだれしも思うでしょうね。でも、実際の火災現場では結構あることです。窓の外に人がいたらどうするんでしょう。火災は、そんなに一気に燃え広がりにません。パニックにならず、冷静に火を消す方法を考えるようにしたいものです。

石油ストーブの火災で、燃え盛る石油ストーブを外に持ち出す人も少なくありませんが、そういう人はほとんど例外なくヤケドを負っています。

## 1 2 鍋に水をかける (コ)

水をかけた瞬間、火は爆発したように何倍にも大きくなり、あなたも大ヤケドを負っていますし、火のついた油があたり一面に飛び散り、燃え出します。これだけは絶対にやってはいけません。