

アウトドアでの BBQ（バーベキュー）、燻製調理の火災に注意しよう！

5月になると気候が穏やかになり、大型連休を利用して、友人や家族などとバーベキューやキャンプなどに出かける方も多いのではないのでしょうか。近年のアウトドアブームで、アウトドア料理が注目を浴びています。特に燻製料理は人気が高く、食材を燻すだけで香ばしい風味を味わうことができます。最近では、自宅でも燻製料理をする方も増えましたが、自作の燻製調理器具を誤った使い方をしたために思わぬ火災になることがあります。

この機会を通じて、安全な取扱いの知識を深めましょう。

（1） 火災状況

平成24年～平成28年までにBBQや燻製調理に起因する火災が45件発生しています（表1参照）。

また、月別にみると5月が10件と最も多く、次いで、8月に9件などとなっています。大型連休がある5月や夏休みがある7月、8月に多く発生しています（図1参照）。

これらの火災の主な原因は、使用者の取扱いの不注意によるものなどがほとんどです。

注） BBQ・燻製調理火災とは発火源が「簡易型ガスこんろ」、「木炭七厘こんろ」、「燻製炉・器」、「ガス燻製炉」、「炭火」及び「消したはずの炭」のうち使用目的がBBQや燻製調理に起因するものをいいます。

表1 BBQ・燻製調理に起因する火災状況（平成24年～平成28年）

| 年 別 | 火 災 状 況 | | | | | | | 損 害 状 況 | | | | | |
|-----|---------|-----|-----|-----|-------|-------|-----|---------|------------------|------------------|---------------|-----|-------|
| | 合 計 | 建 物 | | | | | 車 両 | そ の 他 | 焼 損 床 面 積 (㎡) | 焼 損 表 面 積 (㎡) | 損 害 (千円) 額 | 死 者 | 負 傷 者 |
| | | 小 計 | 全 焼 | 半 焼 | 部 分 焼 | ぼ ぼ や | | | | | | | |
| 合計 | 45 | 28 | 1 | - | 6 | 21 | 1 | 16 | 65 | 36 | 22,404 | - | 11 |
| 24年 | 10 | 6 | - | - | 1 | 5 | 1 | 3 | 2 | 4 | 1,202 | - | - |
| 25年 | 11 | 7 | - | - | 3 | 4 | - | 4 | - | 11 | 6,424 | - | 4 |
| 26年 | 7 | 4 | - | - | 1 | 3 | - | 3 | - | 14 | 151 | - | 1 |
| 27年 | 11 | 7 | 1 | - | - | 6 | - | 4 | 57 | - | 12,901 | - | 5 |
| 28年 | 6 | 4 | - | - | 1 | 3 | - | 2 | 6 | 7 | 1,726 | - | 1 |

注）平成28年の数値は速報値で、今後変更になる場合があります。

BBQ・燻製調理に起因する火災は、平成24年から平成28年の5年間をみると例年10件程度発生しています。死傷者をみると、死者は発生していませんが、負傷者が11人発生しています（表1参照）。

年代別にみると、30歳代の12件が最も多く、次いで40歳代の9件、60歳代の6件などとなっています（図2参照）。

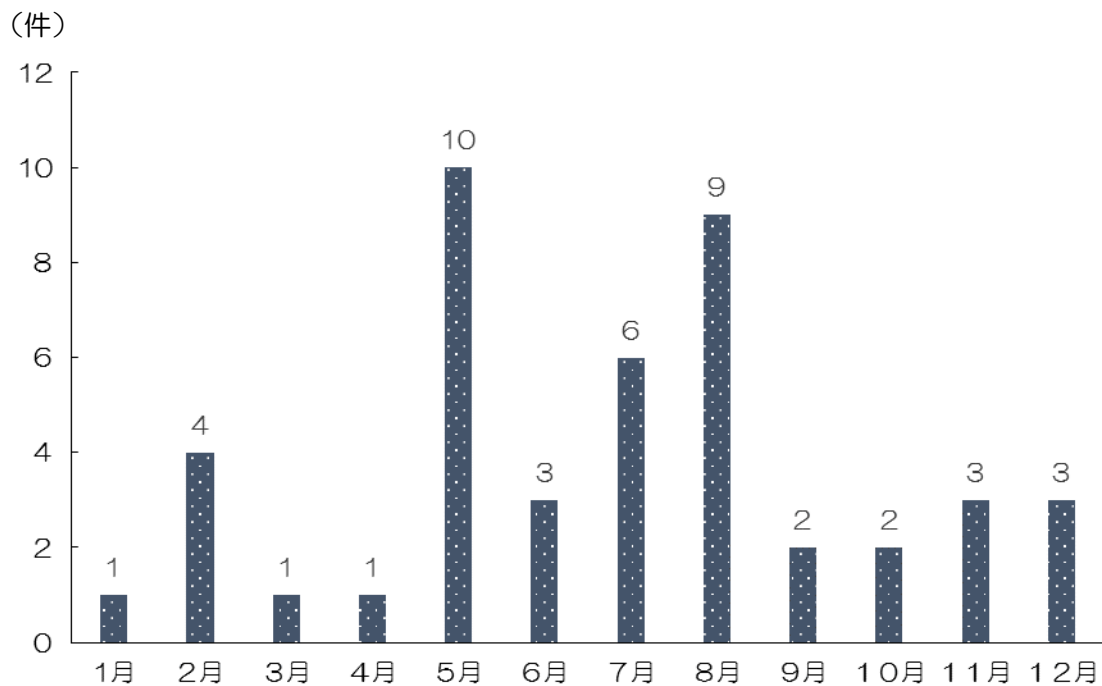
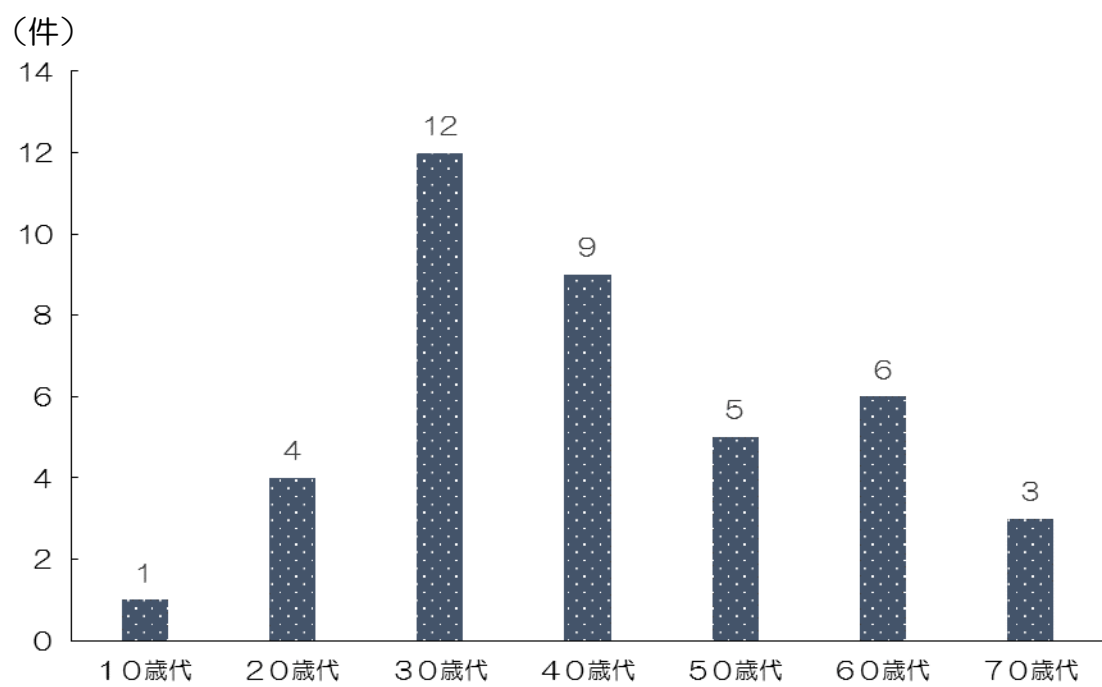


図1 月別の火災発生状況



注) 年齢不明の5件を除く。

図1 年代別の火災発生状況

次に、出火箇所と調理別についてみてみます。平成24年から平成28年までの45件のうち、出火箇所が「ベランダ」が10件（22.2%）で最も多く、2割以上を占めています。次いで、住宅の庭先などの「敷地内」が8件（17.8%）、「台所、調理場」が5件（11.1%）などとなっています。

調理別にみると、BBQでは「河川敷」が4件と最も多く、次いで「敷地内」、「公園」が各3件などとなっています。燻製では、「ベランダ」が9件と最も多く、次いで「敷地内」、「台所、調理場」が各5件などとなっています。

調理別に火災の主な出火原因をみてみます。

BBQでの主な出火原因としては、「炭」に起因するものがほとんどです。BBQ火災21件のうち「炭」に起因するものは17件（81.0%）あり、BBQ火災の8割以上を占めています。使用後の炭を不適当な処に捨てたため出火した火災や火種が完全に消えていない炭を収納したため時間の経過とともに出火した火災などがあげられます。

燻製調理火災での主な出火原因としては、燻製用のチップの炎が燻製した食材の油等によって炎が拡大し段ボール等の可燃物に接炎し出火した火災などがあげられます。（表2参照）

表2 出火箇所と調理別火災状況

| 出火箇所 | 合計 | B | B | Q | 燻製 |
|--------|----|---|---|----|----|
| 合計 | 45 | | | 21 | 24 |
| ベランダ | 10 | | | 1 | 9 |
| 敷地内 | 8 | | | 3 | 5 |
| 台所、調理場 | 5 | | | - | 5 |
| 河川敷 | 4 | | | 4 | - |
| 公園 | 3 | | | 3 | - |
| 物置 | 3 | | | 2 | 1 |
| その他 | 12 | | | 8 | 4 |

(2) BBQ（バーベキュー）・燻製調理時の火災を防ぐポイント

- 火をつけたままの炭や燻製器から絶対に離れたり、外出しないようにしましょう。
- 炭や燻製器の周囲には、可燃物や引火物を置いたり、近づけないようにしましょう。
- 炭を消火する際は、火消し壺を使用するか、水を張ったバケツなどに浸し、内部の火種まで消火しましょう。
- 簡易型ガスこんろ全体を覆うような燻製器は使わないようにしましょう。
- 市販の燻製器や燻製用のチップを使用する際は、取扱説明書を熟読しましょう。
- 火を点けた後に着火剤を継ぎ足すのは危険なので止めましょう。

(3) 火災事例

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|--------|---------|
| 事例1 未使用と使用済みの炭を混在したため出火した火災（4月・大田区） | | | |
| 構造・用途等 | 耐火造3/1 体育館 | 出火階・箇所 | 1階・資材倉庫 |
| 焼損程度 | 建物ぼや1棟 アルミテーブル13、学習机等焼損 | | |

この火災は、高校の体育館の1階資材倉庫から出火したものです。

出火原因は、教員と生徒が学校の敷地内でバーベキューを行い、使用した炭を片付ける際、生徒が誤って水をかけて消火した使用済みの炭と未使用の炭と一緒に段ボールに入れて倉庫に片付けたが、完全に消火出来ていなかったために、無炎燃焼を継続し出火したものです。

自動火災報知設備のベルの鳴動とともに即時通報により消防に通報されました。

通報により消防隊が現場に到着後、駆け付けた警備会社の警備員と連携し、倉庫の内を確認すると白煙が立ち込めているのを発見しました。

出火時は夜間で無人だったため、初期消火や避難活動は行われていません。



写真1 倉庫内の状況



写真2 炭の焼損状況

| | | | |
|--------------------------------------|---------|--------|-----|
| 事例2 使用済みの炭を不適当な処に捨てたため出火した火災（5月・福生市） | | | |
| 構造・用途等 | | 出火階・箇所 | 河川敷 |
| 焼損程度 | 枯草10・焼損 | | |

この火災は、河川敷に捨ててあった使用済みの炭から出火したものです。

出火原因は、何者かがバーベキュー等に使用した炭を、完全に消火せずに、河川敷の枯草の近くに捨てたため、時間の経過とともに枯草に着火し出火したものです。

付近を通りかかった通行人（40歳代女性）が河川敷を確認すると、白煙が上がっているのを発見したため、発見後すぐに自身の携帯電話で119番通報しました。

初期消火は無人状態のため行われていません。



写真3 出火箇所の状況



写真4 捨てられた炭の状況

事例3 燻製調理中にその場を離れたため出火した火災（2月・江戸川区）

| | | | |
|--------|----------------------|--------|--------|
| 構造・用途等 | その他の構造2/0 店舗併用住宅 | 出火階・箇所 | 2階・調理場 |
| 焼損程度 | 建物部分焼1棟 2階6㎡、外壁7・等焼損 | | |

この火災は、店舗併用住宅の2階調理場から出火したものです。
 出火原因は、火元者（40歳代男性）が燻製調理のため、調理場で簡易型ガスこんろを用いた自作の燻製器で調理中、その場を離れた際、燻製器の金属皿に付着していた油かすが過熱され出火したものです。
 付近を通りかかった通行人（10歳代女性）は火元建物の2階から煙が出ているのを発見したため、発見後すぐに自身の携帯電話で119番通報しました。
 火元者は火災の知らせを受けたため、街頭に設置してある強化液消火器で、飲食店の客として来ていた4名が1階から水道水ホースで初期消火を実施しました。



写真5 出火箇所の状況



写真6 燻製調理器の復元状況

事例4 こんろの火がダンボールに接炎し出火した火災（8月・三鷹市）

| | | | |
|--------|--------------------------------|--------|---------|
| 構造・用途等 | 木造2/0 住宅 | 出火階・箇所 | 敷地内（庭先） |
| 焼損程度 | 建物ぼや1棟 簡易型ガスこんろ1、ダンボール1、窓台若干焼損 | | |

この火災は、住宅の敷地内（庭先）から出火したものです。
 出火原因は、火元者（30歳代男性）が燻製調理のため、敷地内で簡易型ガスこんろを用いて調理中、覆っていたダンボールにこんろの火が接炎し出火したものです。
 火元者は、爆発音を聞いたため敷地内を確認すると、ダンボールから炎が上がっているのを発見しました。
 火元者は発見後、ペットボトルに入った水で初期消火を実施しました。
 爆発音を聞いた近隣者が火元者の庭先で炎が上がっているのを確認し、自宅の加入電話から119番通報しています。



写真7 出火箇所の状況



写真8 燻製調理の再現状況

事例5 着火剤を継ぎ足して使用したため着衣に着火した火災（9月・江戸川区）

構造・用途等

出火階・箇所

敷地内（庭先）

焼 損 程 度

着衣1焼損 負傷者1人

この火災は、住宅の敷地内（庭先）から出火したものです。
 出火原因は、バーベキューこんろ内の火が弱かったので、火勢を強めようとして行為者（30歳代女性）がチューブ入りの着火剤を炭火に向かって入れたところ、急激に燃え上がったため、行為者の着衣に着火したものです。

同じ敷地にいた友人は火災に気づき、手で叩いて初期消火を実施した後、119番通報しました。

この火災で行為者は火傷を負っています。

なお、着火剤の使用上の注意として「つぎ足し厳禁」と記載されていました。



写真9 バーベキューこんろの状況



写真10 着衣の焼損状況