

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てきましたが、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。

《火災状況》

平成25年～平成29年までにBBQや燻製調理に起因する火災が40件発生しています（表1参照）。

また、月別にみると5月と8月が7件と最も多く、次いで、2月に5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25年～平成29年）

年 別	火 災 状 況							損 害 状 況				
	合 計	建 物					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 や						
合 計	40	26	1	-	6	19	14	73	32	21,731	-	11
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
29年	5	4	-	-	1	3	1	10	-	530	-	-

注：平成29年の数値は速報値で、今後変更になる場合があります。

平成29年中は死傷者が発生する火災はありませんでしたが、最近5年間でみると11人の負傷者が発生しています。（表1参照）。

年代別にみると、30歳代と40歳代が10件と最も多く、次いで60歳代の5件などとなっています。また、10歳代や20歳代などでも発生しており、幅広い年代で楽しめるBBQや燻製調理の特徴が出ているともいえます。（図2参照）。

図1 月別の火災発生状況

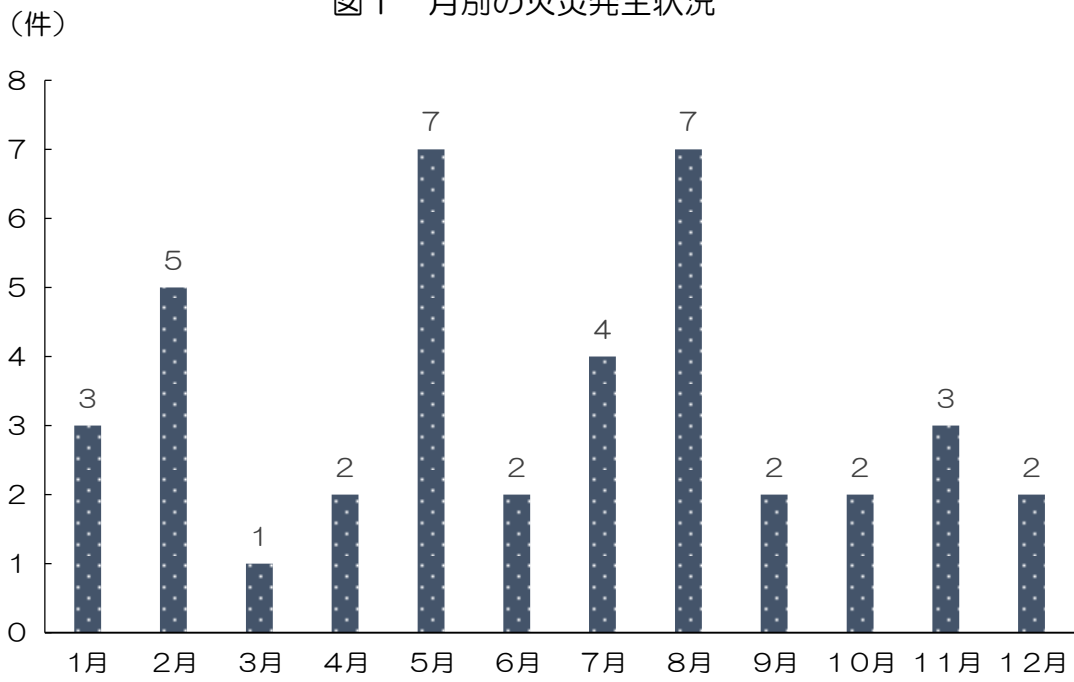
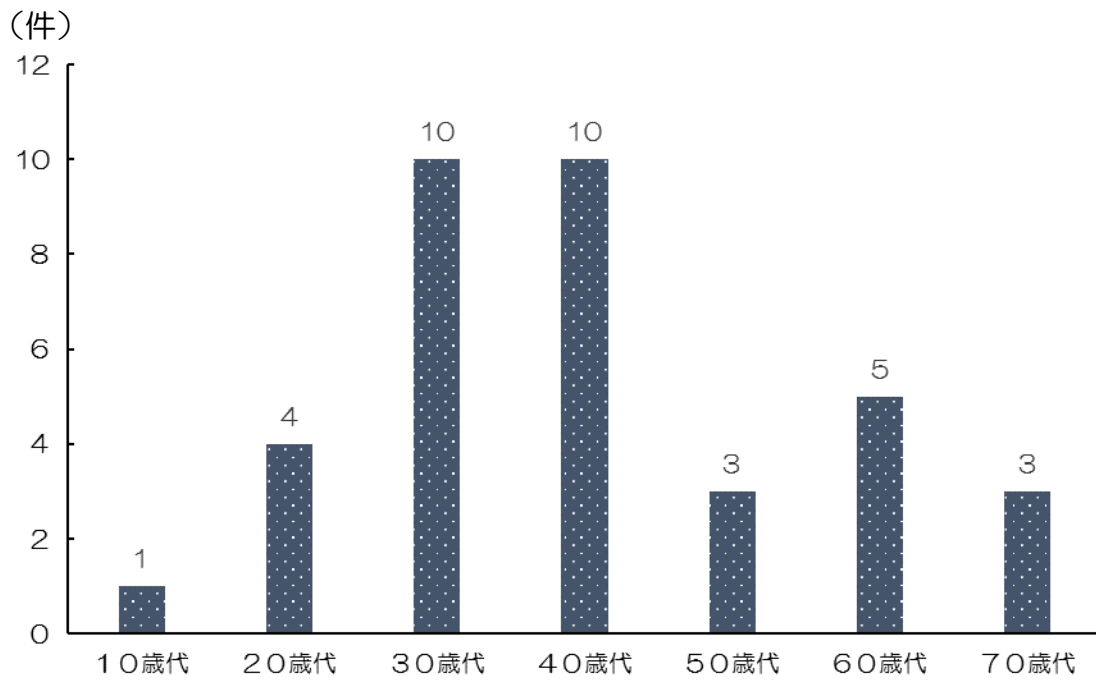


図2 年代別の火災発生状況



注：年齢不明の4件を除く。

次に、出火箇所と調理別についてみてみます。平成 25 年から平成 29 年までの 40 件のうち、出火箇所が「ベランダ」が 12 件（30.0%）で最も多く、3 割を占めています。次いで、住宅の庭先などの「敷地内」や「台所、調理場」が各 5 件（12.5%）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「台所、調理場」、「公園」が各 3 件などとなっています。燻製では、「ベランダ」が 10 件と最も多く、次いで「敷地内」が 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 17 件のうち「炭」に起因するものは 13 件（76.5%）あり、BBQ 火災の 8 割近くを占めています。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	40			17		23
ベ ラ ン ダ	12			2		10
敷 地 内	5			-		5
台 所 , 調 理 場	5			3		2
河 川 敷	4			4		-
公 園	4			3		1
そ の 他	10			5		5



注：その他には、物置や資材倉庫、作業場などで出火したものがああります。

《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。

《火災事例》

事例1 燻製用に用意した炭火の火の粉が飛び火して出火した火災（10月・大田区）			
構造・用途等			出火階・箇所 公園
焼損程度	燻製器1・枯草 10㎡焼損		
<p>この火災は、公園内の敷地から出火したものです。</p> <p>出火原因は、公園に来た男性が、自家製の段ボールで作った燻製器で調理するために用意した炭火が飛び火したため、枯草に着火し出火したものです。</p> <p>男性は、その場を離れ戻ったところ、枯草が燃えているのを発見したため、公園内に居た複数の人とともに協力して水をかけ初期消火しました。</p> <p>通報は、公園にいた別の男性が枯草が燃えているのを発見し、自身の携帯電話から119番通報しています。</p>			
			
写真1 燻製器の再現状況		写真2 枯草の焼損状況	

事例2 バーベキュー中にガスボンベが破裂し出火した火災（8月・小金井市）			
構造・用途等			出火階・箇所 公園
焼損程度	携帯型ガスこんろ1破損		
<p>この火災は、バーベキュー中に使用していた携帯型ガスこんろから出火したものです。</p> <p>出火原因は、バーベキューこんろの空いたスペースに携帯型ガスこんろを置き、その上に鉄板を置いて焼きそばを調理していたところ、ガスボンベが過熱され破裂し、漏れたガスに引火し出火したものです。</p> <p>「ボン」という音を聞いた公園の関係者が現場を確認後、サービスセンターに連絡し、連絡を受けた職員がサービスセンターの電話から管轄消防署へ通報しています。</p> <p>初期消火は自然鎮火したため行われていません。</p>			
			
写真3 出火時の再現状況		写真4 携帯型ガスこんろの同等品	

事例3 消火不十分な炭によって、枯草に着火した火災（5月・江東区）

構造・用途等		出火階・箇所	河川敷
--------	--	--------	-----

焼損程度	枯草 145㎡焼損
------	-----------

この火災は、河川敷から出火したものです。

出火原因は、児童数名が河川敷でバーベキューした際に、使用した炭を水筒の水をかけて消火し、遊んでいたところ、完全に消えていなかった炭の火種が周囲の枯草に着火し出火したものです。

児童数名が河川敷で遊んでいると、枯草が燃えているのを発見したため、水筒の水などで初期消火をしましたが、完全に消火はできませんでした。

通報は、河川敷にいた男性が枯草が燃えているのを発見し、自身の携帯電話から119番通報しています。



写真5 出火箇所の状況



写真6 炭の状況