



第76XX号

2022年8月31日(水)

「旦過市場」火災とガスこんろ

防災システム研究所所長 山村武彦

◆再度の火災に冷たい視線

北九州市で「市民の台所」と親しまれてきた旦過(たんが)市場で、4月の大規模火災(約40店舗焼失)に続き、8月10日に再び出火、45店舗・約3300平方メートルを焼き、約22時間後に鎮火した。2日後に現地で見えたのは、市場入口に山と積まれた黒焦げの建物の残骸だった。

それでも両火災で死傷者がなかったことは不幸中の幸いである。再度、募金活動を始めた商店街役員は「前回と風向きが変わり、冷たい視線を感じる」と言う。

火元とみられる飲食店関係者は「ガスこんろの天ぷら鍋に油処理剤を入れて加熱、気付いたら炎が上がっていて、消そうとしたが消せなかった」と話している。2016年に147棟を焼いた新潟県の糸魚川市大規模火災も、原因は中華料理店のガスこんろの消し忘れだった。

◆「Siセンサー」で火災激減

令和3年度版消防白書によると、全火災の8.09%をこんろ火災が占め、種別ではガスこんろ火災が2359件と最も多く、その半数は消し忘れが原因という。

一方、こんろ火災は年々減少傾向にある。07年の4506件に比べ、21年は2792件と約40%減。その要因は、08年10月に改正された「ガス事業法」および「液化石油ガスの保安の適正化に関する法律」にある。法定後製造の家庭用ガスこんろには「調理油過熱防止装置」「立ち消え安全装置」「こんろ消し忘れ安全装置」の搭載が義務付けられたからだ。

具体的には、鍋底温度を常時検知し、油温を約250度に保つように火力を自動調節して油の発火を防ぐとともに、吹きこぼれて火が消えても自動的にガスを止め、万一消し忘れても一定時間で自動消火する「Siセンサー」が標準装備されたのだ。今後、Siセンサー付きこんろの普及が進めば、家庭のこんろ火災はさらに減少するだろう。これに対し、Siセンサー搭載が義務付けられていない業務用ガスこんろからの火災は、今も増加もしくは横ばいの状態が続く。

◆業務用ガスこんろにも

飲食店火災の出火原因はガスこんろが全体の40%を占め第1位。その約60%は「点火放置」または「消し忘れ」。総務省消防庁によると、飲食店の火災は比較的小規模店舗で発生する傾向にあり、初期消火実施率は65.4%で、初期消火が実施されても消火できなかった割合は67.1%に上る。それは火力の強さと発見遅れによるという。

業務用ガスこんろにSiセンサー搭載が義務付けられていない理由は、Siセンサーを搭載すると、調理の微妙な火加減調整ができなくなると、関係団体などが反対しているからと聞く。

しかし、業務用ガスこんろ火災は後を絶たない。糸魚川市大規模火災を引き起こした中華料理店も、旦過市場火災出火元の飲食店も、もし使用していたガスこんろにSiセンサーが付いていれば、火事にもならず、多数の店舗を焼き、罪のない人たちを路頭に迷わせることもなかった。これらの火災の教訓を踏まえ、火力調整など調理人にも配慮した技術基準を設け、業務用ガスこんろにもSiセンサー搭載の義務化を急ぐべきだ。

(やまむら・たけひこ)

◆監修◆ 内外情勢調査会

◆委託編集◆ 時事総合研究所

〒104-8178 東京都中央区銀座5-15-8 TEL: 03-6800-1111(代表)

この記事に関する問い合わせは、時事総研(03-3546-2384)まで

本稿の一切の情報について、無断転載・複写をお断りします。©時事通信社 2003