

電子レンジ庫内の発煙・発火

【問】

①サツマイモを容器に入れて電子レンジで一度加熱したが、まだ固かったので、再度、自動ボタンを押して加熱し、その場を離れた。しばらくたって戻って来たら、部屋中が煙だらけになっていた。電子レンジの使い方に問題があったのでしょうか。 (70歳代男性)

②レトルトカレーを食べようと思い、外箱ごと温めたら発火し、外箱が燃えてしまった。いつも電子レンジ対応のレトルトカレーを食べていたので同様にしたが、当該商品は電子レンジ対応ではなかったのだろうか。 (40歳代男性)

～加熱時間は手動で短めに～

【答】電子レンジは一般家庭で日常的に使用されており、広く普及しています。現在では単機能電子レンジのほか、電子レンジにオープン機能を組み合わせたオープンレンジや加熱水蒸気を利用して加熱するものなど、さまざまなタイプの商品が販売されています。便利な道具として各家庭に定着した一方で、その使い方が原因と考えられる発煙や発火などのトラブルに関する相談が全国の消費生活センターに寄せられています。

まず①の質問については、食品の加熱のしすぎは発煙・発火の原因となります。サツマイモをはじめとする根菜類など水分が少ない食品の場合は、思っているよりも短時間で加熱が進むことがあります。電子レンジを使用する際は、手動で加熱時間を控えめに設定し、様子を見ながら加熱しましょう。

根菜類や干物などの水分の少ない食品のほか、高温になりやすい食品（中華まんじゅうなど）、油脂の多い液体（バター、生クリームなど）、ころも等のついた食品（フライ、てんぷらなど）なども、発煙・発火に注意が必要です。

食品を電子レンジで加熱する場合は、取扱説明書を確認し、それぞれにあった加熱方法を選択するようにしましょう。また、加熱中はその場を離れないようにしましょう。

②の質問については、レトルト食品や冷凍食品は、アルミ包装など電子レンジに対応していない包装の場合もあります。アルミ製の包装や金線のついた食器などは、加熱により、火花が発生したり発火したりすることがあるので、使用の際は電子レンジ対応包装であるかなど、表示を必ず確認してください。

また、中身を容器に移して加熱する場合は、電子レンジ対応の容器であることを確かめて使用するようにしましょう。

もしも庫内で発煙・発火した時は、扉は開けずに電子レンジの動作を停止させ、電源プラグを抜き、扉を開けずに煙や火が収まるのを待ちましょう。扉を開けて庫内に空気が入ると、炎が大きくなることがあるため危険です。鎮火しない場合や扉が開いてしまった場合は、水などで消火するようにしましょう。

筆者ひとこと

長年使用された電子レンジの庫内の汚れを放置していると、こびりつきやさびの原因となるほか、発煙、発火などの原因になります。こまめに汚れを拭き取るようにしましょう。また、普段から電子レンジの周囲には、可燃物を置かないように気をつけましょう。 (県消費生活センター)