

## 電気器具の

# 安全な 取扱い



電気器具は便利なものですが、使用者の取扱いの不注意や誤った使用方法から火災となる場合があります。

電気ストーブなどの季節的に使用する電気器具は、毎年使用前に必ず点検をし、使用中に普段と違った音や動きに気付いたときには使用を止め、専門の業者に点検をしてもらいましょう。また、電気器具を使用する際には次の事にも注意しましょう。

- ◎使用しないときにはコンセントを抜く
- ◎たこ足配線は絶対にしない
- ◎差込プラグに付着したほこりなどは取り除く
- ◎傷んだコードは使用しない
- ◎コードは束ねた状態で使用しない

## 火のないところに煙は… エッ? 立つの!?

### ～IH クッキングヒーター取扱い注意～

オール電化の普及に伴い設置が多くなってきたIHクッキングヒーター。消し忘れ防止機能や自動温度調整機能などいろいろな安心・安全機能を搭載している、従来のガスコンロと比べ火災危険はほとんどないと思われるのですが、安全なはずのIHクッキングヒーターからでもてんぷら火災が発生するケースがあります。

**原因は安全を過信した「誤った使い方」によるものです。**  
IHクッキングヒーターは炎が見えないので、つい火災の危険性を忘れてしまいがちになります。「火を扱う器具」だけでなく「熱を扱う器具」すべてに火災の危険性があることを忘れないようにしてください。



### ●IHクッキングヒーターで揚げ物をする場合の注意事項●

- ◎メーカー指定の油量未満では使用しない（※温度センサーが正しく作動しないため）
- ◎揚げ物モード等の温度調整機能を使用する
- ◎必ず専用の天ぷら鍋を使用する
- ◎鍋底が反ったり変形したものは使わない
- ◎揚げ物調理中はその場を離れない（※ガスコンロでの調理でも同じです）

**IHクッキングヒーターに限らず、電気器具等を使用する前には必ず使用説明書を読んでから使用しましょう!!**

### ～健康志向に潜む火災の危険性～

中高年を中心に広がるメタボリック・シンドロームの予防のために、揚げ物料理では「ヘルシーな食用油を使用」したり「できるだけ少量の油で揚げる」など、様々な工夫が紹介されています。

しかしそこに火災の危険性が潜んでいることをご存じですか？

- ◎健康に良いとされる食用油はサラダ油よりも低温で発火します
- ◎少量の油で調理する場合は短時間で温度が上がります



# 女性防火クラブ員普通救命講習会

(財)日本防火協会の事業として「女性防火クラブ員普通救命講習会」を9月6日(日)と9月27日(日)に開催しました。

この講習会には管内の6クラブ、106名の女性防火クラブ員の方が参加されました。

今回の事業に併せて(財)日本防火協会から交付された救急法訓練用資器材を用いて、約3時間の講習会でしたが、皆さん熱心に受講されました。



交付された救急法訓練用資器材



## 第3回 斐伊地域防災訓練開催



9月13日(日)木次町斐伊地域において、「第3回斐伊地域防災訓練」が行われました。

この訓練は、地域と消防機関の連携を図り、適切な災害対応の取り組みを展開することを以て、住民の防災意識の向上及び地域防災組織の重要性に対する理解を深めることを目的として実施されました。

今回の訓練には島根県防災航空隊も参加し、防災ヘリコプター「はくちょう」による上空偵察に伴う無線交信情報伝達訓練が行われ、訓練終了後には「救急法とAEDの取扱い」についての講習会も開催されました。

このような積極的な取り組みが「災害に強い地域づくり」に繋がっていくのだと感じました。



避難所に避難する住民の皆さん



倒壊建物からの要救助者救出訓練

## 防火クラブ紹介



しっ  
漆仁女性防火クラブ(木次町)  
会長 川角 千鶴子

私達の漆仁女性防火クラブは、国道314号線沿いの14戸からなる集落、また集落内には出雲湯村温泉もある、自然あふれる自治会の会員数13名の小さな防火クラブです。

当クラブは平成4年2月に結成し、年に2、3回の会合を持ち、活動内容としては、雲南消防本部にて、煙体験、消火器の取り扱い実技講習、春・秋の火災予防週間には防火旗を立てたり、防火座談会において防火ビデオ上映、救急法と救急処置の講習、住宅用火災警報器の設置など、消防署のご指導、ご協力をいただきながら活動を行っています。

このような活動を行う中、雲南防火委員会会長表彰を受賞し、また今年の8月には島根県知事表彰を受賞しました。

高齢化が進む中、今後は自治会全体での取り組みも視野に入れての活動を考えています。