

堺市消防局 SAKAI CITY FIRE BUREAU 火災調査ファイル 9

料理の鉄人に落とし穴——思わぬところでくん製が・・・



焼け焦げた側壁内部

お昼過ぎ、店内は大変な賑わいで、来客あとをたたず・・・

従業員は、お客さんの対応に追われ、厨房では次々と来る注文をさばくのに精一杯でした。

ところが、おいしい料理のにおいにまぎれて、何か焦げ臭いにおいが店内に漂いはじめました。

店内を見回しても、異常はありません。不審に思った店主が、厨房から窓ごしに外をみると、湯気にまぎれて白い煙が見えました。

急いで外に出てみると、なんと店の壁の中から白い煙が出てきているではありませんか。すぐにこんろの火を止め 119 番通報するとともに、店内のお客さんを避難させました。

今回の火災の原因は、店内の壁と大型こんろを設置した距離が短かく、料理に使うスープを作るために前日からおよそ 15 時間鍋を煮込んでいたため、こんろの輻射熱が長時間タイル張りの壁にあたっていたことで、タイルの内側のベニア板が熱せられ発火したものと考えられます。幸いにして壁の中が少し焼け焦げただけで大事には至りませんでした。料理は「火が命」といわれます。家庭でも輻射熱が原因で火災が発生する可能性がありますので、こんろと壁のあいだは 15 センチ以上あけておくなど、十分に注意して下さい。

[>>火災事例一覧へ戻る](#)