

# こんな火災をなくそう！（こんろ火災編）

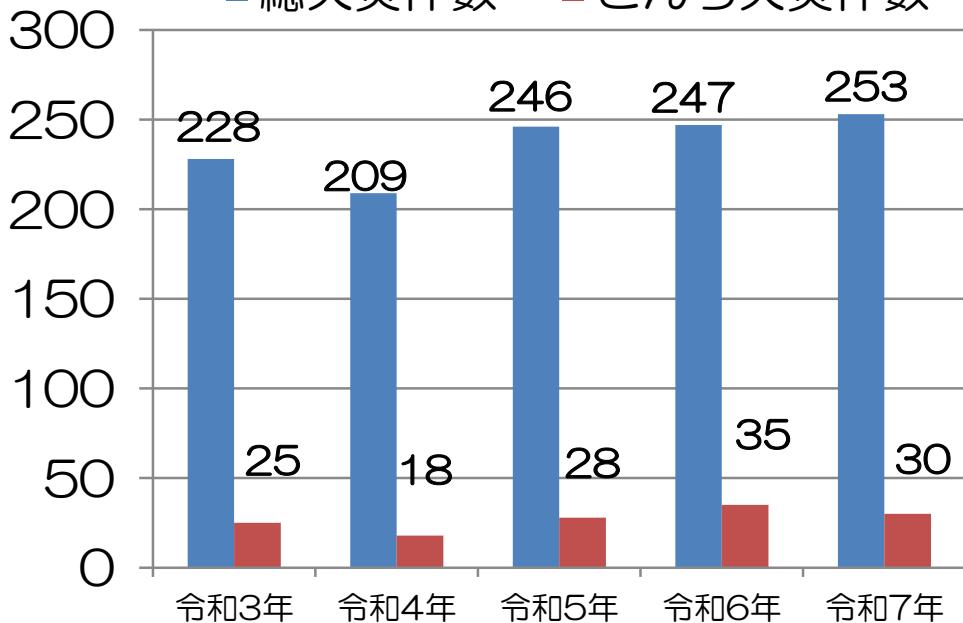
こんろは私たちの日常生活に欠かせないものですが、毎年出火原因の上位に入っており、仙台市内において令和7年に発生した253件の火災のうち、「こんろ」が原因の火災は30件で、全火災の11.9%を占めています。

こんろ火災のほとんどは、「火の消し忘れ」や「こんろ周りの清掃不良」など、使用者のちょっとした油断により発生しています。

また、飲食店舗等では、排気ダクト内が汚れた状態で使用し続けたため、調理中の火がダクト内に入り、ダクト内の油かすに着火する事例が多く発生しています。

仙台市で発生した過去5年の火災件数及びこんろ火災件数

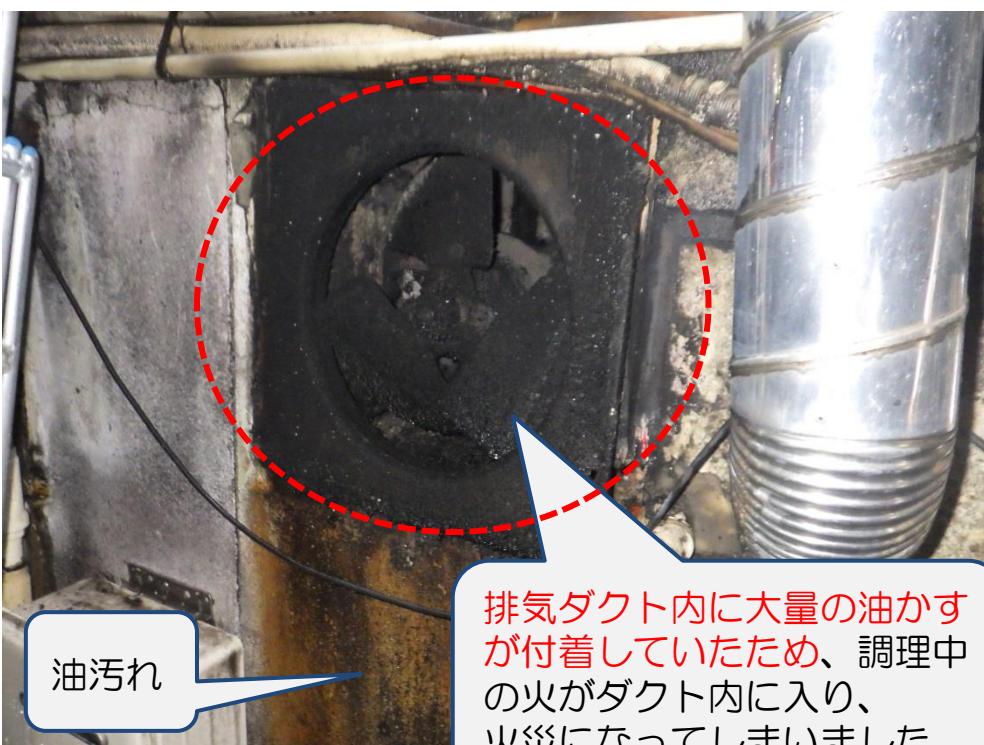
■ 総火災件数 ■ こんろ火災件数



## 天ぷら鍋による火災事例



## 焼損した排気ダクトのファン



## 防火のポイント！

- ・火を使っている時は、その場を離れないようにしましょう。
- ・調理場から離れる際は、必ず火を消しましょう。
- ・安全装置付きこんろ（Siセンサーこんろ）を使用しましょう。
- ・調理中に地震の揺れを感じたら、無理にこんろの火を消そうとせず、まずは身の安全を確保して、揺れが収まってから火を消しましょう。
- ・魚焼きグリルの内部や排気ダクトは定期的に清掃し、油汚れ等を取り除きましょう。
- ・こんろの周りには、燃えやすい物を置かないようにしましょう。