

## (株)ノーリツ、家庭の加熱調理機器の使用について調査 7割以上の女性が調理中に「ヒヤッ」とした経験あり

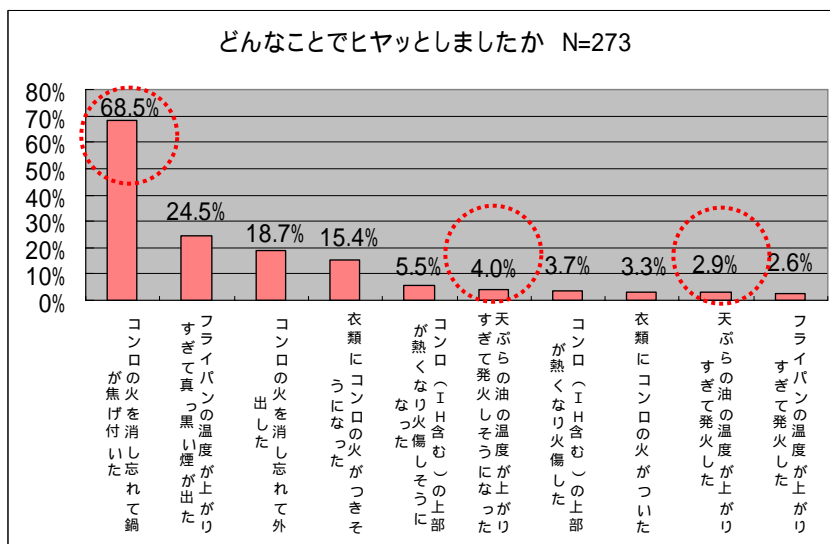
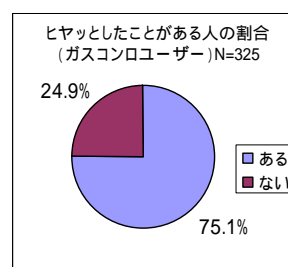
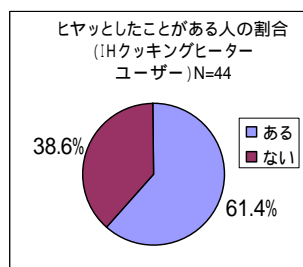
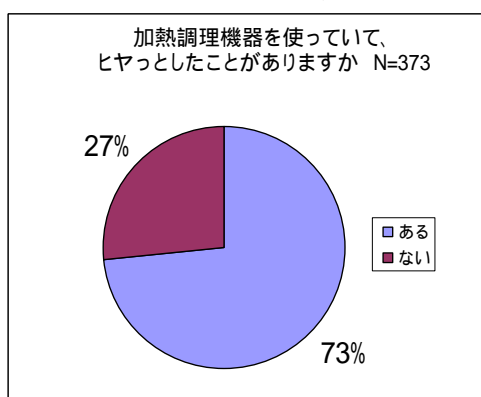
～ 20～60代の女性を対象に調査 ～

湯まわり設備メーカーの(株)ノーリツ(本社:神戸市、取締役社長:神崎 茂治、資本金:201億円、東/大証一部上場)は、家庭の加熱調理機器(ガスコンロ、IH クッキングヒーターなど)の使用について調査を実施しました。インターネット上で、20代から60代までの女性を対象に調査し、有効回答数373件を得ました(巻末に調査概要を記載)。

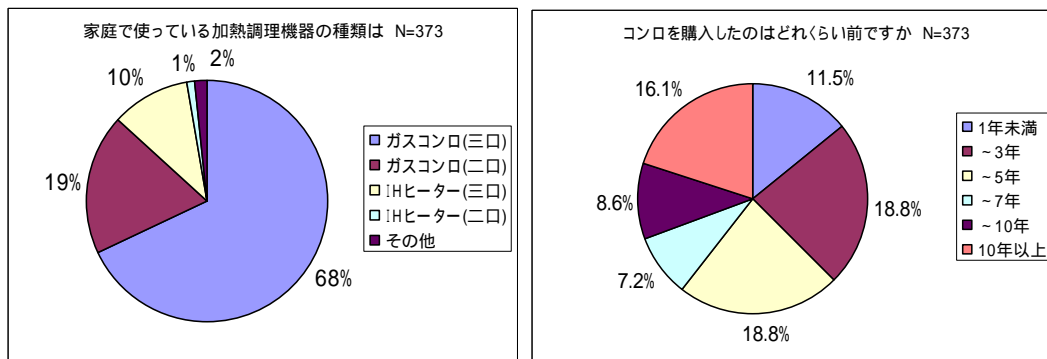
### 加熱調理機器(ガスコンロ、IHクッキングヒーター)で「ヒヤッ」とした体験

総務省消防庁によると、2005年1～12月に起きた全火災57,487件の原因のうち、「コンロ」からの出火が6,023件起きており、全火災の10.5%を占めています(2006年3月14日発表)。

当社が、女性に対してガスコンロ、IHクッキングヒーターを使っていて実際に「ヒヤッ」とした経験について尋ねたところ、全体の73%が「ある」と回答しました。ガスコンロと、IHヒーターの「ヒヤッ」としたことがある人の割合は、ガスコンロユーザーが75.1%、IHクッキングヒーターユーザーも、6割が経験しています。「ヒヤッ」とした原因のNO.1は、加熱調理機器の火の消し忘れによる鍋の焦げ付きで、68.5%の人が経験しています。また、天ぷら油の温度が上がりすぎて発火しそうになったもしくは発火したという人が、全体の約7%いました。



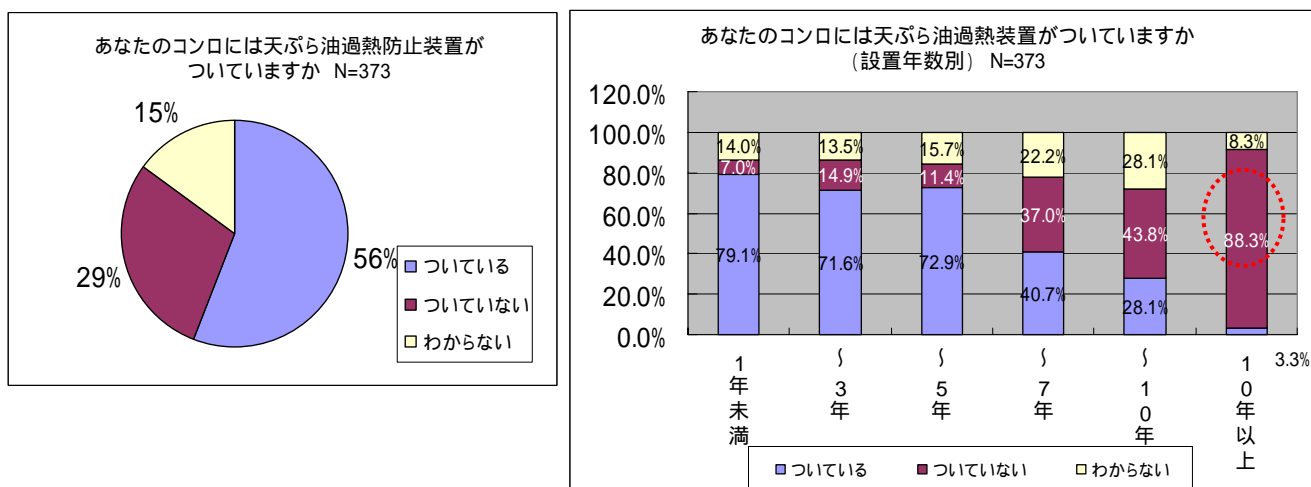
なお、家庭で使っている加熱調理機器の割合は、ガスコンロが87%、IHヒーターが11%でした。現在使用している機器を購入してからの年数は、3年未満の人が最も多く18.8%でしたが、購入後10年以上も経っている人も16.1%いました(以上はノーリツユーザーを調査の対象としているため、市場の実情と異なる部分がある可能性があります)。

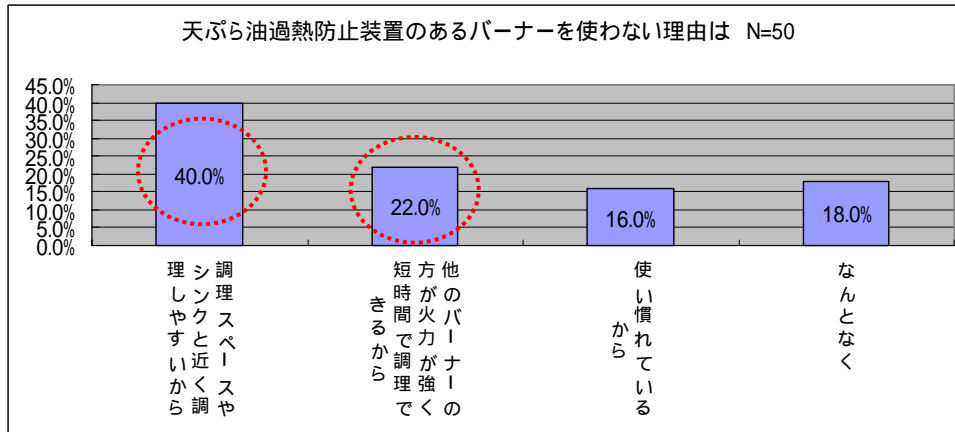
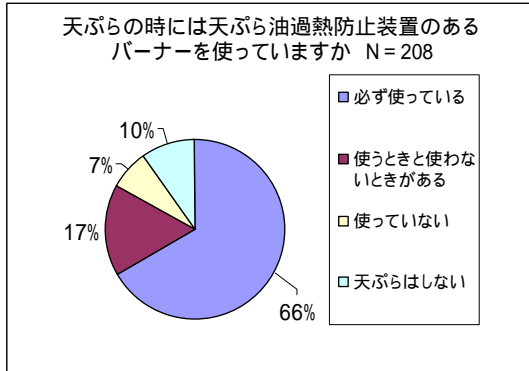


### 天ぷらと加熱調理機器

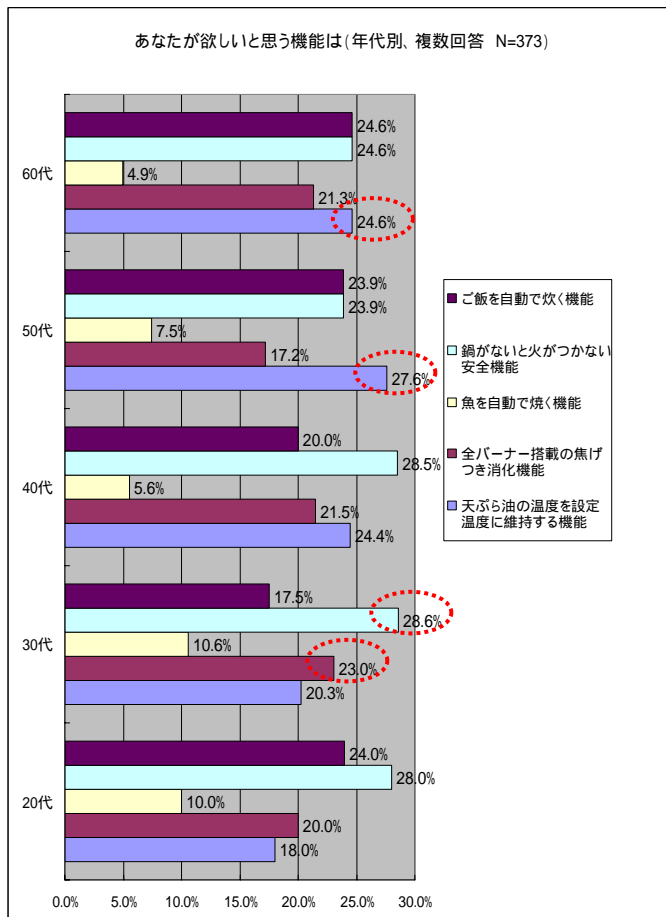
「コンロ火災」の8割近くが、天ぷら等の揚げ物をしている時に起きています。天ぷら油からの出火は、油が加熱されることによって自然発火して起きます。天ぷら油は加熱しつづけると、250度で煙が出始め、360度~380度で発火点に到達して油から火が上がります。当社が天ぷら調理時の実態を調査したところ、家庭の加熱調理機器に「天ぷら油過熱防止装置(センサーにより、油が一定温度まで上昇すると自動的に消火して異常過熱を防止する機能)」が付いている率は全体の56%でした。しかし、天ぷら時に「天ぷら油過熱防止装置」が付いているバーナーは使わない、という人も17%いました。装置の付いているバーナーを使わない理由としては、「調理スペースやシンクと近く、調理しやすいから」という回答が4割にもものぼり、「他のバーナーの方が火力が強く短時間で調理できるから」という回答も2割以上ありました。

また、全体の3割の家庭には、加熱調理機器に「天ぷら油過熱防止装置」が付いていません。特に、10年以上前に購入された製品の88.3%には、装置が付いていないことが明らかになりました。





今後、加熱調理器具に付いて欲しいと思う機能を尋ねたところ、特に 30 代女性から「鍋がないと火がつかない安全機能」と「全バーナー搭載の焦げ付き消火機能」への要望が多く寄せられました。また、50 代以降になると、「天ぷら油の温度を設定温度に維持する機能」への要望が高まります。



## 考察

今回の調査を通じて、家庭で加熱調理機器を使用しているときに、日常的に、安全性に関して何らかの体験をしている女性が非常に多いことがわかりました。「ヒヤッ」とした場面は、「コンロの火の消し忘れによる鍋の焦げ付き」が多く、また中には天ぷら油の温度があがりすぎて発火しそうになった、発火してしまったという人もいました。

このような体験がある一方で、天ぷら調理の実態を調べてみたところ、天ぷら油過熱防止装置が付いているにもかかわらず、その機能を使わない人が2割弱いることがわかり、使わない理由が「調理スペースやシンクとの距離」や、「火力の強さ」など、使い勝手であることがわかりました。油を使った調理は、ガスコンロであってもIHクッキングヒーターであっても、正しく行わなければ危険性が高くなります。また、高齢化社会が進む中で、天ぷら油過熱防止装置が付いていない家庭も多いことも明らかになりました。今後は、加熱調理機器の正しい使い方に関する知識のさらなる普及が必要であると考えます。

今回の調査結果のような、安全性に関する社会的背景を受けて、ノーリツグループの(株)ハーマン(本社:大阪市、代表取締役社長:寺内修、資本金:3億円)から、「安全性」をキーワードにしたガラストップタイプのコンロ「セイフルシリーズ」を新たなラインナップに加え、ビルトインタイプを3月15日から、テーブルタイプを2月10日から販売しています。「セイフルシリーズ」は、消し忘れの初期段階である焦げつき時に対応する「焦げつき消火機能」などの基本機能に加え、鍋を離すと自動消火する「鍋無し検知機能」を搭載しています。また、すべてのバーナーに高感度あげルックセンサーを搭載し、万一の場合の火災要因となる消し忘れやうっかりのミスに対応しています。

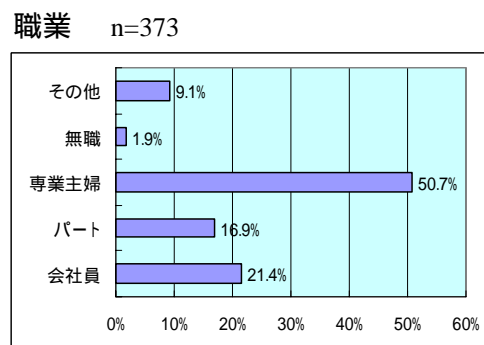
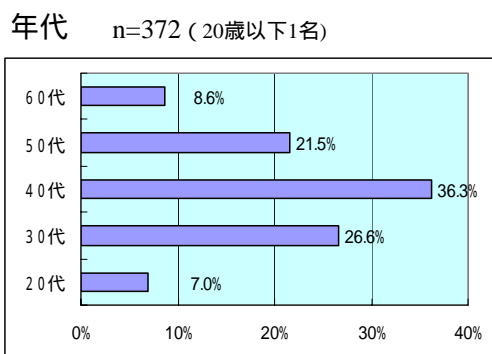
## アンケート調査概要

【方法】 Webアンケート

【期間】 2006年3月30日～4月4日

【対象】 ノーリツサイト つかりコムねん「MYコムねん」会員の、全国の40代以上の女性

【サンプル数】 373 サンプル



お問い合わせ先  
(株)ノーリツ広報・IR室  
担当:松田、寺島  
電話:078-334-2801