

灯油の話

本格的な冬の到来に備え、ご家庭の暖房器具のお手入れは万全でしょうか。

近年は便利で安全性の高い暖房器具が増加していますが、それでも毎年暖房器具が原因の火災が発生しています。

中でも最も多く火災が発生しているのが、おなじみの「石油ストーブ」です。構造が単純で操作も簡単、おまけに経済性が高いことから、一般家庭や事業所で広く使用されています。

ところで「石油ストーブ」の燃料は皆さんご存じの「灯油」ですね。今回はこの「灯油」についてのお話をしたいと思います。

灯油の性質

元来は灯火のための「ともしびあぶら」と言われる油で、菜種油や綿実油を指していました。しかし、現在では、沸点範囲が170〜250℃程度の石油製品の総称で使われ

ています。灯油は原油を原料としており、ガソリンなどと同様に原油を精製して生産されます。

無色透明で、特有の臭いがあり、引火点は40℃以上であり取扱いが容易であるため、家庭用の暖房器具などの燃料に使われています。また、工業用途として洗浄や溶剤にも用いられます。

引火点というのはその液体に種火を近づけると燃え出す温度のことです。ガソリンの引火点はマイナス40℃以下で、常温で火を近づけると引火して激しく燃焼します。

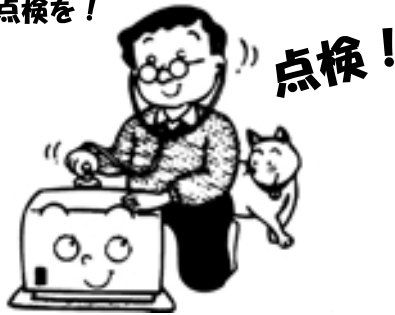
その点、灯油の引火点は40℃以上なので、常温では引火しません。しかし、灯油が霧状になったときは、ガソリンに匹敵する引火性を示します。例えばストーブの灯油タンクを屋内で転倒させ、じゅうたんの上に灯油がこぼれたとします。その場合、空気と触れ合う面積が増大するので、灯油は通常の状態のときより多

く蒸発しようとしみます。このような状態のときに、火種を近づけると、簡単に引火して激しく燃え始めるというわけですね。

石油ストーブの場合、芯に灯油を染み込ませ、空気との接触面積を増やしているから燃えるわけです。

一般に灯油はガソリンよりも引火し難い、扱いやすい液体です。しかし、一歩使い方を誤ると、とても危険な液体です。冬の到来により、使用する機会が多くなると思いますが、十分に注意して取り扱うようにしましょう。

ストーブを使い始める前には点検を！



● 女性消防団の「ちょっといい話」 ● (第7回)

火災が起こりやすい季節の到来です。今月は、火災予防について、特に天ぷら油火災についてのお話です。

現在市販されている天ぷら油は、火をつけてから約4〜5分で揚げ物に適した180℃になります。そのまま放置すると約10分程度で白い煙がもくもくと立ち上り、異臭がたちこめます。やがて油の温度が360〜380℃になるとポツと燃え上がり、さらに2分ほどすると炎は1mも立ち上がります。

まだ炎が小さい場合は、濡らしたバスタオルなどを鍋の上に覆い被せて空気を遮断することにより消火できることもあります。

このとき、絶対にしてはいけないのが水をかけることです。火がついた油が飛び散ってしまい、火傷を負ったり火災が拡大したりと大変危険です。消

火が無理と思えば119番通報をして避難しましょう。

来客や電話への対応や、テレビに見入ってしまうなど、少しの気のゆるみが天ぷら油火災を引き起こします。あなたやあなたの家族の命や財産を守るのも「天ぷらを揚げているときはその場を離れない」という心がけひとつです!!

また、水をかけてはいけないものに、石油ストーブや、通電中の電化製品があります。石油ストーブは、火災が広がることもあり、通電中の電化製品では感電する危険がありますので注意が必要です。

