

# 「電子レンジ、こんな使い方は危ない！」



なにげなく日常的に使っている電子レンジ。食品を温めたり、お料理の下ごしらえに使用したり、とても便利な家電ですが、使い方を間違えると、とても危険です！電子レンジの使い方にはどんな危険があるのかを学びに、ママレポート瀬川が石川県消費生活支援センターの実験講習に参加してきました！

大事なことだからみんな読んでね！



ご家庭で電子レンジを使用した際に、

- たまごを爆発させる
- 加熱し過ぎて野菜を焦がす
- アルミホイルで火花を走らせる

などの失敗をしてしまったことはありませんか？

私はすべて体験済みです。他にも、耐熱じゃない容器を入れてグニャグニャにってしまったこともあります。

今回の実験講習では、これらの失敗がとても危険だということを知りました。

ご家庭で事故が起こる前に、電子レンジの危険についてよ〜く知っておきましょう！

これは知らなかった！

## 実験1 カップに入れた飲み物を温めすぎると...

豆乳を500Wで1分ちょっと加熱して、スプーンでかき混ぜると…。レンジから出したときは何もありませんが、スプーンを回した瞬間、爆発的に沸騰して豆乳があふれ出しました。これは突沸という現象で、コーヒーやおみそ汁でも起こるそうです。やけどの恐れがありとても危険です！加熱時には十分注意をして温めすぎた場合は、しばらくそのまま置いて、少し冷ましてから取り出すといいでしょう。



こんなにもあふれ出しました！

とっぴげんしょう 突沸現象！



※大変危険です。絶対にまねしないでください。

どんな危険があるのかな？



## 使い方次第で思わぬ事故につながります！

ニンジンの細切り20gは、750Wで2分の加熱でまっくろこげに。さつまいもやかぼちゃなど水分の少ない食べ物は特に焦げやすいそう。

アルミホイルは、少し加熱するだけで火花が発生しました。お弁当のアルミカップや、塗装に金属が入った食器でも同じようになります。実験でのすさまじいパチパチ音と雷みたいな青白い光には、恐怖を感じました。

また、電子レンジの中に付着した食品かすが原因での発火や、オープン用の金属製角皿を電子レンジ機能で使用して火花で角皿が溶けた、などの事故も報告されています。



こんなにまっくろに... 発火の原因にもつながるので危険！

アルミホイルの加熱は危険です！



※大変危険です。絶対にまねしないでください。

## 夏休み中のお子さまの使用には、注意を！

昔と今の大きな違いは、温めるだけでなく、オープンや蒸す煮るなどの多機能型が多いこと。電子レンジとオープンでは加熱の仕組みが違うので、使い方も違います。まずは取扱説明書をよく読むこと、だそうです。

子どもが「チン」することが多くなる夏休み前に、電子レンジのお掃除と取扱説明書の読み返しをしておくは。

家族みんなが安全に使用することも大事ですね。

## 電子レンジの注意点！

1. 金属容器は使わない
2. 設定時間は短めに
3. こまめに庫内の掃除を
4. 殻や膜のある食べ物は原則加熱禁止
5. 飲み物を加熱しすぎない
6. 食べ物・飲み物以外を加熱しない
7. 専用コンセントを使う

たまごや栗、銀杏などは温めすぎると爆発し、危険です！