

---

# 第56回まちかね祭

## 火気マニュアル

### 大阪大学大学祭中央実行委員会

---

#### INDEX

---

1	火気全般	P.2
2	ガスコンロ	P.3
3	鉄板の使用	P.4
4	炭火の使用	P.5
5	油の使用	P.6

---

# 火気全般

---

## はじめに

---

平成 25 年 8 月 15 日（木）に京都府福知山市の花火大会会場において、開設された露店で爆発事故が発生し多くの死傷者が発生しました。

今後、このような悲惨な事故を二度と起こさないためにも、当マニュアルを十分にご理解・確認のうえ「火気の取扱い」にご留意いただきますようお願いします。

楽しいイベントで終えるためにも、みなさんで十分に注意を払い、適正な取扱いを行っていただきますようお願いします。

## 使用する前に

---

- 強い風の吹きこむ場所には置かないでください。風で火が消え、ガス漏れの恐れがあります。
- テントの横幕に火が燃え移ると大変危険です。横幕から十分距離を取るか、不燃構造のものを間に置くなどしてください。
- 上述した横幕以外にも、燃えやすいものを近くに置かないでください。
- 消火器の位置を必ず確認してください。消火器は各テントに一つ設置してあります。
- 器具は必ず水平で安定した場所に置いてください。

## 使用中

---

- 火気のそばから離れないでください。誰もいない場所で火がついていることがないようにしてください。
- 紙コップ、食品が入っていた袋などをコンロの近くに置いている団体の方が毎年いらっしゃいます。燃え移ると大変危険ですので、コンロの周りには燃えやすいものを置かないようにしてください。
- 火が大きくなり過ぎる、多量の煙が発生する等した場合、他団体の方に大変迷惑となります。横幕を一時的に外して換気をする、火を調節するなど適切な対処をお願いします。
- 机などに燃え移るなどした場合、消火器や濡れタオルを用いて速やかに消火してください。それとともに必ず中実員に連絡してください。
- このマニュアルや模擬店運営マニュアルに記載された禁止行為に触れる、または激しい火災が発生する等、火気の管理に問題があると中実が判断した場合、一時的に火気の使用を停止させていただきます。再開には中実と教育推進部両方の許可が必要となります。

## 使用していないときは

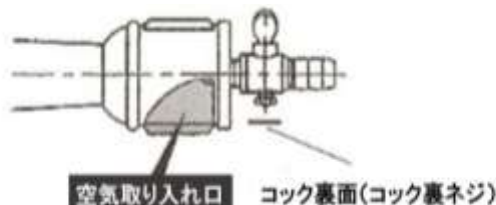
---

- 使用しないときは、火が消えているのを確認してください。火がついている間は、一人はそばに立っているようにしてください。
- 火が消えていても器具が高温になっている場合があります。燃えやすいものを近くに置いたり、素手で触ったりしないようにしてください。

# ガスコンロ

この項では、中実で貸し出しているガスコンロについて取り扱います。その他のコンロを用いる場合は、その器具の説明書にしたがってください。

## ガスコンロの構造



## ホースによる接続

- ① ホースの差込口に赤線が引いてあります。必ず、赤線のところまでホースを差し込んでください。
- ② ホースを差し込んだら、ガス漏れを防ぐためにホースバンドで締めてください。
- ③ ホースがコンロに触れたりしないように注意してください。また、コンロとボンベは同じ高さに置かず、2m以上離してください。

## 点火

- ① コンロのコック、元栓、ボンベのバルブが閉まっていることを確認します。
- ② ホースがしっかりとボンベ、コンロ両方に接続されていることを確認し、ガスボンベのバルブを回線矢印の方向へ2回転ほど開いてください。
- ③ ヒューズコック（元栓）の開閉を2回以上繰り返してください。そうするとヒューズコックの安全装置が安定し、ガスが流れ始めます。
- ④ 元栓を開けた状態でコンロのコックを開き、チャッカマンなどで点火します。このとき、必ず鍋やフライパンなどをのせてから点火してください。

## 火の調整

火の調整は、コックと空気調整器（上図参照）を用いて行います。

- 火力の調節は、コックの回しぐあいを加減することで行います。

### ● 空気の調節

空気の過不足があると、不完全燃焼を起こしてしまいます。不完全燃焼しているかは炎の形でわかるので、以下のような炎になった場合は空気調整器を左右に回転させ、適量の空気となるよう調整します。

- 炎の色が青く、勢いよく燃えている場合は、空気が過不足ない状態です。
- 炎の色に赤や黄色が混じっている場合は空気が不足しています。
- 炎の色は青いものの、勢いが強く炎口から炎が離れている場合は空気過多です。

## 消火

- ① コンロのコックをいっぱい「閉」に回してください。
  - ② ヒューズコックの元栓を閉めてください。
  - ③ ボンベのバルブを閉めてください。
- ※消火は必ず目で確かめてください。

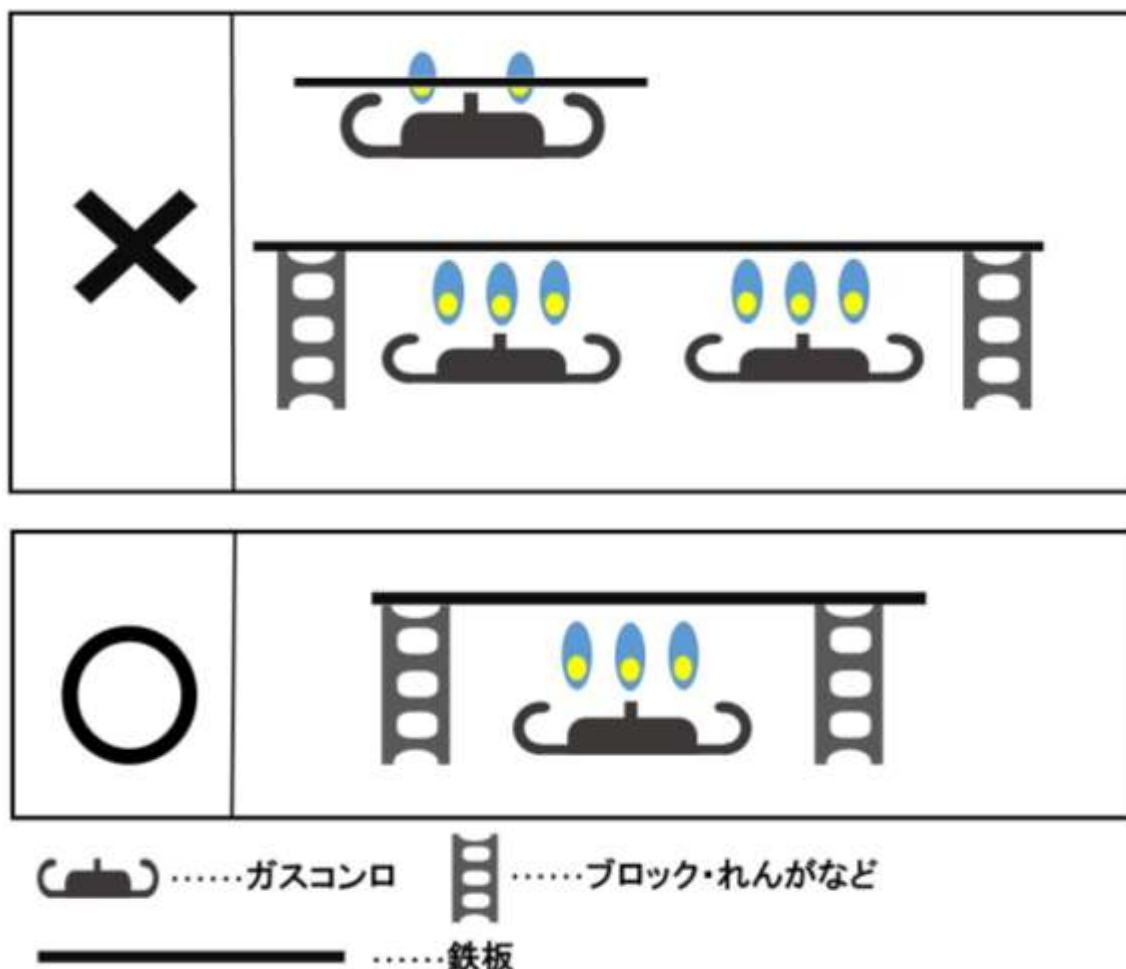
# 鉄板の使用

この項目では、中実で貸出している業務用ガスコンロを用いて、鉄板で調理をする場合について記しています。鉄板用のガスコンロを使用する団体の方は、取扱説明書などを十分読み、管理を行ってください。また、カセットコンロで鉄板を加熱するのは大変危険です。絶対にしないでください。

## 注意事項

- ガスコンロに直接鉄板を載せないでください。ブロックなど、鉄板の足となるものを用意してください。直接載せて使用しているのを発見した場合は、使用を中止して頂きます。
- 鉄板が大変熱くなります。ガスコンロの付近だけでなく、鉄板の近くにも紙コップや食品の袋など燃えやすいものを置かないでください。
- 一枚の鉄板を加熱するのに二台並べての加熱はしないでください。爆発の恐れがあります。
- 鉄板を加熱中にコンロの火が消えた場合はすぐに元栓をひねるなどしてガスを止めてください。コンロの火がついているかは常に確認してください。

※下図はイメージです。足となるものは鉄板が倒れないものを選び、倒れないように置いてください。



---

# 炭火の使用

---

## 必要なもの

---

- 炭火コンロ（足があり、机とコンロとの間にある程度隙間があるものにしてください）
- 火消し壺。なければ水が大量に入った大きめのバケツ
- 炭をつかむ用の火ばさみ
- うちわ

以上のものは中実での貸し出しは行っておりませんのでご注意ください。

## 加熱時の注意

---

- 炭火コンロは、ガスコンロなどと比べ火力の調節が困難です。着火剤のいれ過ぎなどに注意し、火が大きくなり過ぎないようにしましょう。
- 食材から落ちる油によって多量の煙が発生することがあります。横幕を一時的に外す、うちわで煙を誘導するなど、煙が他団体や学祭に訪れた人たちの迷惑とならないよう注意してください。
- 炭に一度火が付くと、200～300度もの高温になります。燃えやすいものは絶対に近づけないでください。
- 炭をカセットコンロで加熱するのは危険ですのでやめてください。

## 消火

---

- 炭は表面では火が消えたように見えても、実際には消えていないことが非常に多いです。消えたと思って袋に戻すと火災になる可能性があります。消火の判断は慎重に行ってください。
- 炭を消火するのに一番いい方法は酸素を絶つことです。火消し壺がある場合は壺に入れて蓋を閉めることで消火できます。ただし消火には時間がかかるので、火消し壺の説明書をよく読んでください。
- 火消し壺がない場合は水を張ったバケツに炭をいれます。最低でも10分は浸ける必要があります。
- 火消し壺も非常に熱くなります。机の上には置かないでください。
- 水をかけると、炭を巻き上げた蒸気が大量に発生します。非常に危険なのでおやめください。

---

# 油の使用

---

## 必要なもの

---

- 油用温度計
- 濡れタオルまたはシート（消火用）。鍋を覆うことのできる大きさのものにしてください。

## 加熱時の注意

---

- 油の量が少ないと、すぐに油の温度が上がってしまい、少し目を離した隙に発火してしまうことがあります。200cc以上を目安にし、加熱時は常に油の温度を確認しましょう。
- 360℃前後で油は発火します。この温度付近まで上がらないようにしてください。
- ガスコンロは業務用のものであり、安全装置はついていません。油用温度計で常に温度を管理しましょう。
- その他、使用する油や鍋の注意事項をよく読んでください。

## もしも出火したら

---

- 濡れタオルかシートで鍋を覆ってください。酸素が遮断され、消火することができます。このとき、消えたと思ってもすぐにタオルを捲らないようにしましょう。再び発火する場合があります。
- 消火器を使用する場合は2,3m離れたところから使用します。直接かけると油が飛び散る場合があります。
- 消火と同時にコンロなどの火を止めてください。
- 絶対に水をかけないでください。
- 消火すると同時に、必ず中実委員へ連絡してください。

油における出火への対応は以上です。2ページ目の火気全般の項目も合わせてお読みください。