

高知くらしの護身術

312

スライサー

安全ホルダーの使用を

(2014年2月4日掲載原稿)

野菜をスライスする際に手軽で便利なスライサーですが、包丁などと同じ刃物であり、注意して使うことが必要です。

国民生活センターによると、使用する人の年齢を問わず事故が発生しており、手伝いをしていた児童が、キュウリを輪切りにする際に指を切ってしまった事例や、30代の女性がニンジンのスライス中に、親指と中指の腹をそぎ、全治1カ月と診断された事例もあります。スライサーでのけがは、指先などをそぎ落とすことになるため、包丁によるけがよりも重症になりやすく、治りにくいとされています。このようなけがを防ぐためには安全ホルダーの使用が有効です。

安全ホルダーは「指ガード」「野菜ホルダー」とも呼ばれ、スライスするときに野菜を保持する補助具です。しかし、事故が起きた事例の中には、「持ちづらい」「力を入れにくい」「野菜を保持しにくい」などの理由で、安全ホルダーを使わなかったというケースや、商品に安全ホルダーが付属されていなかったというケースが見られます。

安全ホルダーにはさまざまな形状のものがありますが、野菜の種類や大きさによって使いやすさに差があります。用途に合わせて適切なものを選択し、取扱説明書にしたがって、正しく使用しましょう。また、安全ホルダーが付いていない場合は、無理してスライスをし続けず、野菜が小さくなったら包丁を使うなどしましょう。

スライスしていくと、野菜はどんどん小さくなります。刃の手前のプレートのたわみが大きい商品では、思っている以上に野菜が早く小さくなり、手指が刃に近づきやすくなるので危険です。使用中はスライサーから目を離さないようにして、事故を防ぎましょう。