

高知くらしの護身術

233

電子レンジ

「突沸」でやけどに注意

(2012年1月17日掲載原稿)

寒い季節になり電子レンジで食品や飲料等を加熱する機会が増えています。電子レンジは冷えた料理やごはんなどをおいしく温めなおせます。しかも器のまま少量でも調理でき、上手に利用すれば大変便利なものです。

しかし電子レンジは他の加熱調理器具とは異なり、マイクロ波によって内部から加熱することから、使い方によっては危険なこともあります。その一例をご紹介します。

牛乳をカップに注ぎ、電子レンジの「あたためボタン」を押して加熱。取り出してインスタントコーヒーを入れてかき混ぜようとスプーンを入れた途端、牛乳がカップから噴き出した事例がありました。これが「突沸」という現象です。

液体が沸点を超えても、沸騰を起こさない状態（過熱状態といいプクプクと泡が出ません）になり、この状態の液体が何らかのショックを受け突然に沸騰が激しく発生します。電子レンジで飲み物やカレーや味噌汁などを温めるときに起こることがあります。

思わぬ火傷をしないためには次のようなことに気をつけてください。

- ① 加熱しすぎない。
- ② 開口部が小さい容器、小さいカップを使用するときは特に注意する。
- ③ 加熱前にスプーン等がかき混ぜ、対流を起こしやすくする。
- ④ 加熱し過ぎた場合は、少し時間（1～2分間）おいてから庫内から取り出す。

他にも卵のような殻や膜のある食品を電子レンジで温めた場合、庫内や取り出した後に破裂する危険があります。

便利な製品を安全で快適に使用するためにも取扱説明書をよく読んで利用しましょう。

その他の注意点、事例等が国民生活センターのホームページに掲載されています。参考にしてみてください。