

住宅火災から命を守る！冬の安全生活術

寒さが厳しくなる冬は、暖房器具の使用や乾燥によって火災リスクが高まる季節です。家族の命と住まいを守るために、今こそ見直したい「冬の安全生活術」を紹介します!!



火事を防ぐために今できること!

暖房・電気・たばこ3つの火の元を見直しましょう

住まいの安全チェックをしてみましょう

冬は空気が乾燥し、暖房器具や電気製品の使用が増えることで火災のリスクが高まります。まず注意したいのが暖房器具の使い方。ストーブやヒーターは壁や家具、カーテンから十分に距離を取って設置し、給油の際は必ず火を消してから行うことが大切です。

また、ファンヒーターの吸気口にホコリが溜まっていなければ定期的に確認し、就寝時や外出時には電源を切る習慣をつけましょう。次に、コンセントや電気製品の扱いにも注意が必要です。タコ足配線は避け、プラグやコンセントにホコリが溜まっていたら掃除をし、使っていないコンセントは抜いておきましょう。寝タバコは絶対に避け、灰皿には水を入れておくことで安心でしょう。



発火事故を防ぐために・・・

モバイルバッテリーの正しい使い方

スマートフォンの復旧にともない、持ち歩き用の「モバイルバッテリー」を使う方が増えています。しかし、このモバイルバッテリーが原因の火災が全国的に多発しています。モバイルバッテリーの多くは、「リチウムイオン電池」を使っています。この電池は、強い衝撃を受けたり、高温の場所に置くと、発熱や発火につながる事があります。

～使用時の注意ポイント～

- ・充電中は布団やソファなど、熱のこもりやすい場所に置かない
- ・膨らみや変形、異臭がある場合は使用しない。
- ・安全基準を満たした「PSEマーク」の付いた製品を購入
- ・使わない時は、直射日光が当たる場所や暖房器具の近くを避けて保管

◎モバイルバッテリーは一般ごみに出せないの、お住まいの地域の回収方法を確認しましょう!

暖房器具や電気製品の使い方に気をつけることはもちろん、住まいそのものを見直すことで、より安心して暮らすことができます。長年使っているコンセントやスイッチは、内部の劣化により発熱や発火につながる可能性があります。

また、古い断熱材やすきま風がある住まいでは、暖房器具への依存が高まり、火気使用の機会が増えてしまいます。こうしたリスクを減らすためにも、以下のようない住まいの点検や改善がおすすめです。

- コンセントや配線の老朽化チェック
- 住宅用火災警報器の作動確認と、設置から10年経過したものの交換
- 暖房効率を高める断熱リフォーム
- ストーブやヒーターの置き場所を確保できる家具配置の見直し
- ヒートショック対策として浴室や脱衣所の断熱や暖房環境の改善

安全で快適な冬を迎えるために
住環境の見直しをしましょう!

日常の小さな火災予防に加え、住まいの安全性を高めることで、冬のリスクはぐっと減らせます。

「最近コンセントの調子が悪い」「家が寒いので暖房器具が欠かせない」など、気になる点があれば、この機会に住まいを見直してみましょう。また、断熱性の低い家では暖房効率が悪く、器具を長時間使うことで電気代や火災リスクが増える傾向があります。窓や壁の断熱を改善することで、快適さと安全性の両方を高めることができるでしょう。さらに、加湿器を活用して室内の乾燥を防ぐことは、健康面でもプラスになります。



大根のほっこり感とベーコンのコク、ミルクで包む幸せの一杯♪

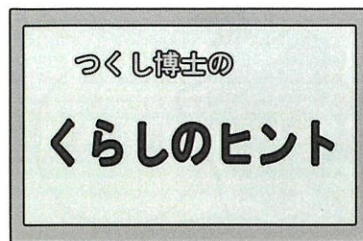
大根とベーコンのミルクスープ

- ① 大根は薄いイチョウ切り、玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 鍋にバターを溶かし、ベーコンと玉ねぎを軽く炒める。
- ③ 大根を加えてさっと炒め、水とコンソメを入れ柔らかくなるまで煮る。(10分)
- ④ 牛乳を加え、沸騰させないよう弱火で温める。
- ⑤ 塩・こしょうで味を整えて完成。



【材料2人分】

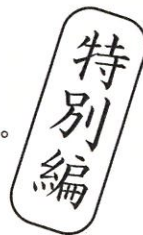
大根	150g (3~4cm分)
ベーコン	2枚
玉ねぎ	1/4
牛乳	200ml
水	150ml
コンソメ	小さじ1
塩・黒コショウ	適量
バター	小さじ1



秋におすすめ! 住宅のお掃除のコツ♪



この機会にぜひチャレンジしてみたいかがでしょうか。



ちょっとした工夫で 毎日の暮らしをリフレッシュ!

Q. 物価が上がっている今、食品を無駄なく使うにはどうすればいいでしょうか?

A. 保存方法を工夫すれば食材を長持ちさせて、家計の見方になります!!
冷凍・冷蔵・常温 それぞれの保存ポイントを押さえて、賢く使いきりましょう♪

～冷蔵・冷凍保存の工夫～

■ 野菜類

- ・カットして冷凍保存・・・玉ねぎ、人参、ピーマンなどは、みじん切りやスライスにして冷凍。炒め物やスープにすぐ使えて便利です。
- ・ブランチング(下茹で)で鮮度キープ・・・ほうれん草、小松菜などは軽く茹でてから冷凍すると、色や食感が保たれます。
- ・冷蔵保存は「立てて保存」・・・葉物野菜は新聞紙に包んで、立てて保存すると長持ちします。



■キノコ類

- ・冷凍で旨みアップ!・・・しめじ、えのき、しいたけは石づきを取ってほぐし、冷凍保存。過熱調理で香りと旨みが引き立ちます。
- ・冷蔵は、「紙袋」で湿気対策・・・プラスチックより紙袋の方が湿気を逃がし、傷みにくくなります。



■肉・魚類

- ・下味冷凍で時短&長持ち・・・醤油、味噌、塩麴などで味付けして冷凍すれば、解凍後すぐに調理可能。忙しい日の見方に。
- ・小分け保存で使いやすく・・・1回分ずつラップして、保存袋へ。必要な分だけ使えるので、ムダが出ません。
- ・冷蔵保存は「チルド室」を活用・・・鮮度を保ちやすく、ドリップ(肉汁)も出にくくなります。



■パン・加工品

- ・パンは1枚ずつラップ+保存袋で冷凍・・・乾燥や臭い移りを防ぎ、トースターで焼けばふっくら復活。
- ・チーズ、ハムは開封後すぐ冷凍もOK・・・使いやすい大きさにカットして冷凍すれば、料理のトッピングに便利。

～常温保存の工夫～

■乾物、粉類

- ・密閉容器+乾燥材で湿気対策・・・昆布、鰹節、小麦粉などは湿気で劣化しやすいので注意

■根菜類

- ・新聞紙に包んで涼しい場所へ・・・じゃがいも、玉ねぎ、さつまいもなどは冷蔵庫より、常温保存が◎。

■調味料

- ・使い切りサイズを選ぶのも手・・・大容量よりも鮮度を保ちやすく、無駄が出にくい。

～買い方・使い方の工夫～

- ・まとめ買いをするときは、「冷凍しておく前提」で計画的に。安いときに多めに買って、すぐ使わない分は小分けにして冷凍しておくで安心です。
- ・冷蔵庫の中を見やすく整理しておくで、「うっかり使い忘れ」を防げます。保存容器やメモを使って、何がどこにあるか一目でわかるようにしておくで便利です。
- ・余った食材を使い切るレシピを活用するのもおすすめ。たとえば、野菜の切れ端でスープを作ったり、冷凍ごはんをチャーハンにしたり。ちょっとした工夫で、食品ロスも減らせて家計にもやさしくなります。



わたしが主人公の家



「快適工房!! それだけ。」

総合建設業・一級建築士事務所
株式会社 石井工務所

埼玉県蓮田市関山2丁目1番18号

tel 048-768-6011

https://www.ishiicorp.co.jp/

