



ユニ総合計画の グリーンレポート

1級建築士 不動産コンサルタント 秋山英樹



7月号

発行日2009年7月

「火気使用室の内装制限が緩和されました」

今月は、今年の4月1日より施行されました「戸建て住宅の火気使用室における内装制限の緩和」につきましてご紹介します。

戸建て住宅における火気には、ガスレンジ、ストーブ、囲炉裏が一般的ですが、それらの設備を使用する部屋は、内装（壁と天井）を準不燃材料以上の性能を持つ防火材料で仕上げなければなりません。そのため、流行のLDKを一体化したオープンキッチンタイプの間取りの住宅では、LDKの内装全てを防火材料でつくるか、ガスレンジが設置されている台所だけに使用するか（その場合、台所と居間とを高さ50cm以上の下がり壁によって区画する必要があります）、どちらかの選択しかなく、開放的で自然素材を使用したLDK空間をつくるのには大きな障害になっていました。

そこで今回の緩和により大きく変わりました。

この法律が緩和された大きな要因は、ログハウスと薪ストーブにあるのです。ログハウスに薪ストーブはつきものです。ログハウスのカタログの写真にはほとんど薪ストーブが写っています。薪ストーブは火気ですから室内の内装が木そのものでは建築基準法に違反しています。それではどうしていたかといえば、完了検査前に設置した場合は「これはインテリアです」と言っただけたり、完了検

査終了後の設置で違反建築を逃れていたのです。

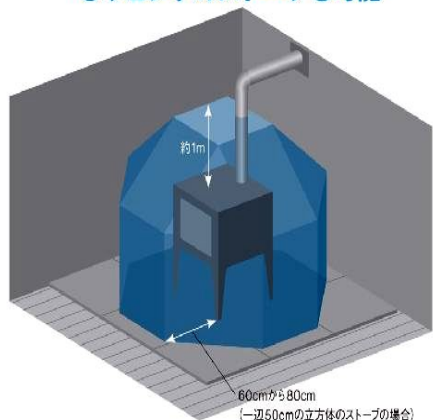
この内装制限の緩和には、日本暖炉ストーブ協会、日本ログハウス協会、そしてアメリカ大使館商務部の多大なご苦勞の結果だそうですが、外圧で建築基準法も変わるのです。エレベータのロープの太さの基準も外圧で細く変わりました。ホントに日本は外圧で何でも変わる国になっています。緩和したければ、逆輸入という指向で物事を考えていくと緩和のヒントが浮かぶかもしれません。

薪ストーブがOKなら、囲炉裏もOKにしなくて筋が通りませんので下図のような緩和になりました。

そうするとガスレンジも認めないわけにはいきません。そのような経緯でガスレンジの設置されているキッチンの内装制限が緩和されました。この緩和により、火気より一定の距離をたもてば、内装制限がなくなるため、木の内装が可能になりました。

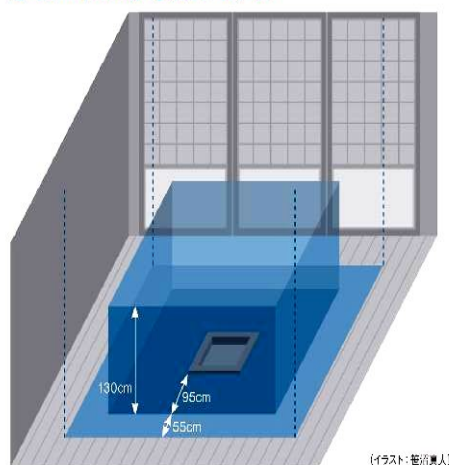
内装制限では準不燃以上の防火材料で可ですが、火気の周囲は不燃材料としなければなりません。これにつきましては緩和されていませんので注意が必要です。火気の代表例であるガスコンロで説明してみましょう。

●リビングのストーブも可能



薪ストーブの例。特定不燃材料が必要な範囲は、ストーブの形状や寸法によって異なる。図では、仮にストーブ本体を一辺50cmの立方体として計算した。ストーブ上面から高さ約1m、側面から水平距離60～80cmの範囲に沿った、ドーム状の部分が規制範囲となる

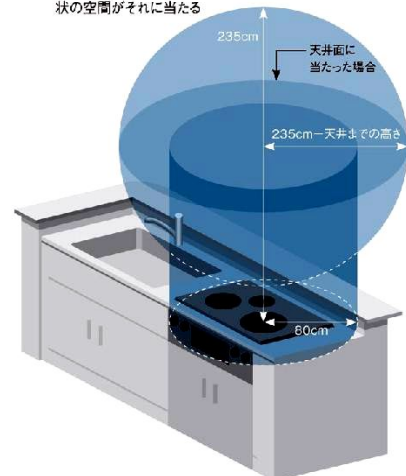
●和室に囲炉裏も置ける



囲炉裏の場合、制限範囲は二段階。まず囲炉裏から高さ130cm、水平距離95cmの範囲が特定不燃材料の範囲。さらに囲炉裏から高さ290cm、水平距離150cmの範囲が難燃材料または木材で仕上げる範囲。そこから先は制限を受けない。広い和室の中央に囲炉裏を設置するなら、天井・壁の素材は問われない可能性が高くなる

●キッチンが大幅緩和

ガスコンロの例。バーナー位置から半径80cm、高さ235cmの範囲内が、特定不燃材料などを求められる。天井位置がバーナーから235cmに満たない場合、235cmから天井までの高さを引いた数値を半径とした球状の空間がそれに当たる

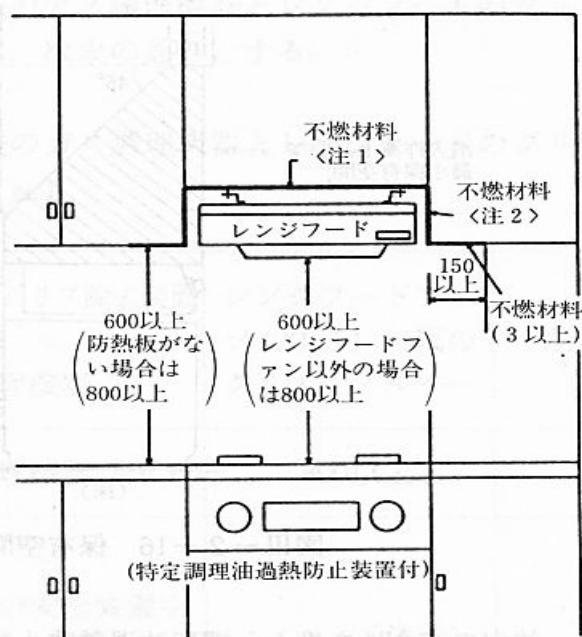


消防法では下図のような規制になっています。

これをみると我が家はガスレンジから60cmでなく、80cm(フード内のグリルフィルターまでの距離)だと言われる方が多いと思います。

この図で注意しなければいけないのが、「特定調理油過熱防止付」です。今秋からは新たに販売するガスレンジには全てこの装置が付く予定になっていますが、これまでのガスコンロではコンロの1口だけには付いていますが、全てに付いているのはないはずですから、そもそも60cmはないと考えて下さい。

そもそもないものが堂々と下記のような図で指導されてきたのです。しかし、秋以降は60cmでもOKになるため背の低い人や背伸びのできない高齢者にとってはスイッチを入れるのが楽になると思います。



※不燃材料は、金属以外のものとする。

それでは、IHクッキングヒーターの場合はどのようになるのでしょうか。電磁波だけでは火気にはなりません。油を入れたフライパンをIHクッキングヒーターで熱し続けると火がついたという立証実験から建築基準法上や消防法上は火気ということになっています。神奈川県などは条例で水蒸気は除去できませんので、空調機・補助換気扇などとの併用が必要です。

次にレンジフードについて説明しましょう。

ガスを使用したコンロは酸素を必要とするため、例えば都市ガスでは次のような計算式で計算します。【必要換気量(立方m/h) $V=30 \times 0.93 \times \text{燃料消費量}$ グリル付きコンロ11KW/h → 約307】→ダクトの抵抗などから余裕をみて500立方m/hの風量を持った換気扇がレンジフードを使用します。

それでは、IHクッキングヒーターの場合はどうなのでしょう。IHクッキングヒーターは燃焼器具でないので法律上は酸素を消費しないので、基本的には換気設備の義務はありません。しかし、調理することによ

り発生する熱気や蒸気(廃熱気)を排気する換気設備は必要です。建築基準法上での規定はありませんが、東京都の建築設備の設計・施工指針には概ね300立方m/hとすることが規定されています。しかし、実際は、IHクッキングヒーターはガスレンジのような空気の上昇気流があまり起きないため、鍋やフライパンから発生した蒸気や油煙が拡散してしまい、レンジフードの中に入らずに換気されることが実験で分かっています。そのため、下記の写真のような金属板を延ばして蒸気や油煙をキャッチする製品もありますが、一番効率がよいのは、鍋やフライパンの直ぐ近くに排気口があるものです。



ある大手メーカーが東京ガスと開発したものが下記の写真のようなスタイリッシュなキッチンで、ヒーターのそばの吸気口より油煙を吸い込み中で油分等を浄化してはき出します。しかし、空気を浄化して循環するだけです。水蒸気は水蒸気は除去できませんので、空調機・補助換気扇などとの併用が必要です。



ちなみに、私の事務所でのIHクッキングヒーターに関する最近の経験で次のようなものがあります。

前述した建築基準法の内装制限が緩和になったにもかかわらず、台所スペースの天井に取り付けた換気扇が内装制限の規制範囲外の位置であったのに、換気扇に接続するダクト(排気を外に出すためのパイプ)に耐火材を巻くように消防から指示されました。

換気扇の周囲は、木などの可燃物でもOKなのに、換気扇に接続するダクトには耐火性能を持たせなさいといった、理論的に矛盾する縦割りの法律がまだまだ多いというのを実感させる一例です。