

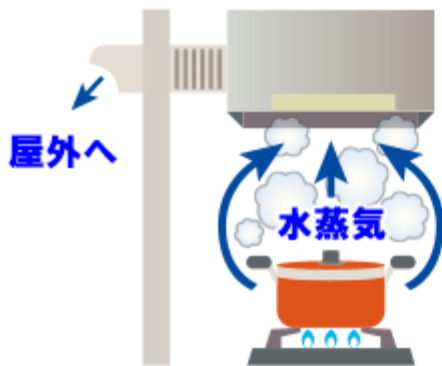


## IHだと台所は汚れない？

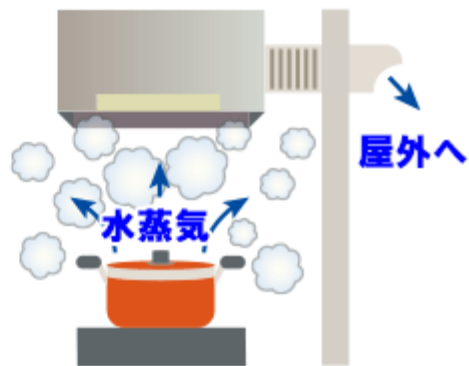
調理中、食材から水分が出るのはIHもガスも同じで、いずれも換気が必要です。ただし、ガスは上昇気流が発生し油、水蒸気、燃焼排ガスを確実に換気扇に捕集できます。一方でIHは、上昇気流が弱いため、換気扇がうまく煙や水蒸気を吸い込めません（下図参照）。吸い込めなかった油、煙、臭いは部屋中に拡散し、カビや結露の原因や、壁や天井を汚す原因となります。換気扇が汚れない分、まわりが汚れることとなります。

図：ガスコンロとIH（電磁調理器）の水蒸気の流れのイメージ

### ■ガスコンロ



### ■電磁調理器



### 室内への水蒸気残留量（1日当たり）

	水蒸気発生量 (kg)	※排気漏れ率 (%)	水蒸気残留量 (kg)
ガスコンロ	1.6	10.0	0.16
電磁調理器	1.0	39.1	0.39

ガスコンロは排気捕集率が高いので、水蒸気発生量が多くても、室内への水蒸気残留量は電磁調理器の半分以下になります。

排気モード強（500m<sup>3</sup>/h） ※東邦ガス実測値

### ※調理による水蒸気発生量（kg/日）

	食材	ガス	食材+ガス
朝食	0.3	0.2	0.5
昼食	0.1	0.1	0.2
夕食	0.6	0.3	0.9
一日あたり	1.0	0.6	1.6

出典：建築計画論Ⅲ渡辺要（編）丸善