

9月1日が「防災の日」に制定された3つの由来

9月1日は「防災の日」。1960年（昭和35年）の閣議で「政府、地方公共団体等関係諸機関をはじめ、広く国民が台風、高潮、津波、地震等の災害についての認識を深め、これに対処する心構えを準備する」ことを目的として制定されました。
しかし、なぜ9月1日が防災の日なのでしょう？そこには3つの由来があります。



関東大震災・二百十日・伊勢湾台風

由来の一つは「関東大震災」が発生した日であること。1923年9月1日に起こり14万人以上が犠牲となったこの震災を教訓にしようという思いが込められています。また、9月1日は「二百十日」にあたります。二百十日は暦の雑節の一つで、立春から数えて210日目の日。台風が来襲する厄日とされていることから、備えを怠らないようにという戒めの意味も込められています。そして、戦後最大級の被害を及ぼした「伊勢湾台風」も大きく関係しています。伊勢湾台風は1959年9月26日に発生し、5000人を超える犠牲者を出しました。この災害が契機となり、翌年の1960年に防災の日が制定されたのです。

二百十日は台風が来襲しやすいわけではない？

ところで、二百十日が「特に台風が来襲しやすい日」というわけではありません。実際、昭和20年以降の9月10日に来襲したのは、昭和24年の「キティ台風」だけです。統計上、大きな被害をもたらした台風の来襲日として多いのは「9月16日」と「9月26日」。伊勢湾台風も9月26日でした。とはいえ9月中の台風の発生数が多いことは事実ですので、日にちにかかわらず天気予報をこまめにチェックしたいものです。



9月16日 アイオン台風（昭和23年）、第二室戸台風（昭和36年）

9月26日 洞爺丸台風（昭和29年）、狩野川台風（昭和33年）、伊勢湾台風（昭和34年）

何事もなく毎日を過ごしていると、防災意識は薄れがちです。この機会にぜひご家庭の防災対策を点検しておきましょう。家庭の防災対策点検では、家具の転倒防止、水や非常食の備蓄、非常用持ち出し袋、家族の連絡方法、そして地域の避難場所を定期的に確認することが重要です。具体的なチェック項目を見直しましょう。

新商品情報

《石窯ドーム》

- ・ スチームオーブンレンジ(D100C/D70C)
- ・ 加熱水蒸気オーブンレンジ(D90C)

《石窯オープン》

- ・ スチームオーブン(60C)

東芝スチームオーブンレンジ
NEW ER-D100C (W)(H)
2026年8月発売

Point
1. 庫内30Lワイド&フラット庫内
2. 上下ヒーター式250℃石窯ドーム
3. 毎日のあたためが上手に「TNOが赤外線センサー」

あたためも料理も、簡単・おいしく

石窯おまかせ焼き
好きな食材を並べれば
本格調理もおまかせオート

分量フリー自動メニュー
メニューを画面で確認・簡単操作

簡単おいしい「バスター・plus」
ごはん・うどん、お肉のステーキまで簡単！
具やソースが変更できる

食材表面をしっかり焼く
ハイアングル赤外線センサー

もう待たせない
お急ぎモード
500W 5分
1000W 3分31秒
最大30%短縮

焼きたいも
ねとコース
お肉・お魚・お野菜
（お肉は180℃で25分）

見やすい・操作しやすい
ラクボジstyle

バックライト液晶
&ダイヤル

業界最小
奥行39.9cm

NEW
どれちゃう
コート（庫内）

東芝加熱水蒸気オーブンレンジ
NEW ER-D90C (W)(K)
2026年8月発売

Point
1. 庫内26Lワイド&フラット庫内
2. 上面検知、ハイアングル赤外線センサー搭載
3. 庫内よこれプロテクトコート

食品の出し入れがしやすい
26Lワイド&フラット庫内
39.7cm

石窯おまかせ焼き
好きな食材を並べれば
本格調理もおまかせオート

市販のソース・ウレで簡単！
NEW 簡単ボウル
バスター・plus

食材表面をしっかり焼く
ハイアングル赤外線センサー

もう待たせない
お急ぎモード
500W 5分
1000W 3分31秒
最大30%短縮

焼きたいも
ねとコース
お肉・お魚・お野菜
（お肉は180℃で25分）

ヘルシーな調理も
ノンフライ調理

見やすい・操作しやすい
ラクボジstyle

バックライト液晶
&ダイヤル

NEW
どれちゃう
コート（庫内）

東芝スチームオーブンレンジ
NEW ER-D70C (W)(K)
2026年8月発売

Point
1. 庫内26Lワイド&フラット庫内
2. 上面検知、ハイアングル赤外線センサー搭載
3. フラット天井&庫内よこれプロテクトコート

食品の出し入れがしやすい
26Lワイド&フラット庫内
39.7cm

石窯おまかせ焼き
好きな食材を並べれば
本格調理もおまかせオート

市販のソース・ウレで簡単！
NEW 簡単ボウル
バスター・plus

食材表面をしっかり焼く
ハイアングル赤外線センサー

もう待たせない
お急ぎモード
500W 5分
1000W 3分31秒
最大30%短縮

焼きたいも
ねとコース
お肉・お魚・お野菜
（お肉は180℃で25分）

ヘルシーな調理も
ノンフライ調理

見やすい・操作しやすい
ラクボジstyle

バックライト液晶
&押し感あるキー

NEW
どれちゃう
コート（庫内）

東芝スチームオーブンレンジ
NEW ER-60C (W)
2026年9月発売予定

Point
1. 庫内23Lワイド&フラット庫内
2. ワンタッチあたため（お肉・お魚）
3. 角皿式スチーム

出し入れしやすい
23Lワイド&フラット庫内
39.7cm

ワンタッチであたため
あたため
1000Wで2分31秒

オーブン調理も
250℃オープン
&庫内4面遠赤外線

食材表面をしっかり焼く
ハイアングル赤外線センサー

もう待たせない
お急ぎモード
500W 5分
1000W 3分31秒
最大30%短縮

焼きたいも
ねとコース
お肉・お魚・お野菜
（お肉は180℃で25分）

ヘルシーな調理も
ノンフライ調理

見やすい・操作しやすい
ラクボジstyle

バックライト液晶
&押し感あるキー

NEW
どれちゃう
コート（庫内）