

こういうところに暮らすと、どうしても屋外で何かしてみたくなる。こちらのホームセンターも販売戦略としてそこは織り込み済みで、屋外テラスの組み立てキットとかガーデンパソルと椅子・テーブルのセットだとか、春になると並べはじめ。その手のものを買い始めるとこの原野ではかえってチープな感じになってしまうので手を出さないことに決めた。そうはいっても来るか来ないかは別としてお客様をお迎えするのに外テーブルはぐらいいは欲しいので自分でつくってみることにした。長尺の板を並べて、馬と呼ばれる大作業用の台の足に乗せるだけの簡単なものだ。それに、家を建てる時に切った白樺を切ってスツールにする。やや不安定なのといつの間にかキノコが生えてくるのが難点だが、それも味のうちということ。

それでホームセンターの販売戦略から逃れたと思ったが、そうはいかなかった。それがピザ窯だった。コンクリートブロックと耐火煉瓦を積んでつくれる簡単なもので、これだったら私でもすぐにできそうだった。そもそも竹山での生活にピザ窯が本当に必要かというところではない。ピザなんて年に何回食べられるものか。それも自分で焼いて。それはわかつているのだが、なぜか気が引かれてしまう。本屋でアウトドアのコーナーを見ると必ず「ピザ窯をつくってみよう」という類の本がある。それも、アウトドアの腕自慢たちがそれぞれに工夫したつくり方を披露してくれ、しばし見入ってしまう。古来、男はかまどをつくることを本能的に欲するのだと勝手に納得して買ってしまった。それが、長い長い試行錯誤の始まりだった。

ホームセンターで手に入れたピザ窯セットは、コンクリートブロックを四段積んでその上に耐火煉瓦を敷き詰めてベースをつくり、その上に耐火煉瓦をコの字に三段積んで、一番上は長モノの耐火レンガを乗せて天井をつくるといういたってシンプルなものだ。一応、水準器も買ってコンクリートブロックの下を砂で水平にすることだけは気をつけたがあとはひたすら積むだけの作業でできてしまう。さっそく窯開きということでは薪の中に薪を積んで火をつけてみた。薪が良い感じに熾火になったところで、自家製生地のピザを焼いてみた。春先のまだ寒い時期だったせいもあるが、生地が焼けてくる前に熾火がみるみる弱くなって、なかなか焼き上がらない。一枚目はなんとか焼けたけれど、二枚目が悲惨な生焼け状態に。泣く泣く家のキッチンでフライパンを使って焼くことになった。まあ、それなりに美味しかったが生地の生焼け感がどうもいただけない。

とりあえずできる工夫として、熾の熱がすぐ逃げていかないようにたき口を一段低くし、奥を一段高くしてみたが結果は少しましになった程度ではかばかない。やはり中をドーム型にして放射熱を中央に集めるようにしないといけないのか。そうなるとドームの型枠をつくって耐火煉瓦を耐火モルタルで積んでいかなくてはならない。妻は、将来共使い続けるはずはないと思い、せっかくの野趣のある庭に、ピザ窯の廃墟を見たくないと主張する。さあ、どうする。

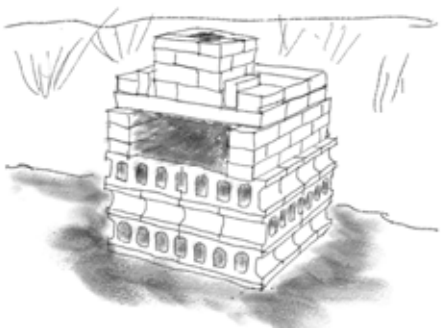


この野趣に富んだ庭をどのようにしていくかは、当初まったくイメージがわからなかったので、妻の言う通りしっかりと構造物をつくってしまうとあとでやり変えるのに苦労することになる。ここは素直に積むだけの窯でどこまでできるかをチャレンジすることにした。

ものの本によるとピザ窯は四百度くらい高温にする必要があるようだ。オーブン用の温度計で測定すると薪が燃えているうちでも二三百度程度にしかなっていないかった。まずは火力を上げるようにしなければならぬ。そのためには大量の酸素が必要になる。洞窟のような構造の窯では吸気と排気が同じ一つの口になってしまつて、どんどん酸素を送り込めない。そこで煙突をつければるように耐火煉瓦の長尺板に穴をあけることにした。特殊なノコの歯とタガネで穴をあけようとしてみたが、これはこれでなかなか手強く、最後に思い切りタガネを打ち込んだら一部割れてしまった。それでもなんとか穴らしきものができたので煙突をつけてさっそく火を炊いてみた。これは思った通り勢いよく炎が上がるようになって一歩前進することができた。ただ、これも薪が燃えているうちは良いのだが、熾になつてからは相変わらず温度が長時間維持できない。

煉瓦を積むだけでドーム状の形をつくることができれば窯の内部に熱を貯めて輻射熱も期待できるのだが、煉瓦を台形にハツつて型枠に沿って積み上げるのは、穴一つ開けるのに苦労したことで腰が引けた。煉瓦を少しずつならして積むことでドームとまではいかないものの少しふくらみのある内部ができないかとやってみた。そうするとあちこちに隙間ができて、そこから熱が逃げそうな気がしてきた。そこで耐火モルタルで隙間を塞ぐことにしたのだが、それが見るからにブサイクな外観になつてしまった。あまり良い例えではないがチエルノブイリの石棺というのがぴったりという感じだ。それでも高温が維持できればよかったのだが、そうでもない。以前のような生焼け状態にはならないけれど、二、三分でパリッと焼ける感じにはならない。

一冬たつてもやはりチエルノブイリの石棺はまわりに馴染まないことは明らかだったので、一旦解体することにした。ドーム状の形をつくることはあきらめて奥が階段状に数段高くなる程度に納め、煙突部分を煉瓦を高く積むことにしてみた。煙突部分を煉瓦で積むことにしたのは、煙突部分も高温の保つことによつて薪の燃焼ガスがそこで二次燃焼することを期待したからである。そうすることで熱効率も高くなるし、煙の発生を最小限に抑えることができる。結果はとても良好で、今までにない火力になり、煙突から煙ではなくロケットのような炎が立ち昇るようになった。窯のなかの温度もほとんどあがり目標の四百度に達した。そうしてしばらく炊き続けると窯の内側の煤けた煉瓦が高温になつて白く変わつてきた。こうなればしめたものである。さっそくピザ生地をこねて焼いてみた。本当に二、三分でパリッと焼けたのには嬉しくなつた。もちろん味は Buono!



一応、目指すピザが焼けるようになったのは良いのだが、案の定、そんなに
出番があるわけではない。そこで、オーブンがわりに使ってみることにした。
冬場は土間の薪ストーブのオーブンでパンを焼いたり、ローストビーフや焼き
魚、さらにはおやつのカレーやクッキーも焼けて楽しいのだが、さすがに初夏
になってからも土間とはいえ家の中のストーブに火をつける気にはならない。
そこでピザ窯をオーブンとして使おうというわけだ。煉瓦を積んだだけの窯な
ので温度管理は運任せのところはあるが、十分使えることがわかった。温度も
四百度などと頑張らなくても良いので炊き上げる時間も短くて済むのも嬉し
い。木々のみどりが風の流れに揺れるのを見ながら、パンの焼ける匂いが漂っ
てくるのを待つ時間は、贅沢この上ないと心から思う。

もうひとつ冬の土間の薪ストーブの楽しみは、明け方のひんやりとした寒さ
に布団を出たくない気持ち振り切って土間に向かい、薪ストーブに火をつけ、
そのパチパチという明るい音を聴きながらお湯を沸かして入れるコーヒーマ
シと時である。気分の問題だとは思いますが薪ストーブで沸かしたお湯で入れるコー
ヒーは一段と美味しい気がする。それを初夏になってもできるとなると、その
まま外のテーブルでコーヒーを飲みながら、明るい様々な声で鳴き交わす鳥の
声に耳を傾ける時間を持つことができる。

そこで、ピザ窯の隣に煮炊きのできる薪かまどをつくることにした。これも
ピザ窯と同じように、煙突部分で薪の燃焼ガスを二次燃焼させる構造にした。
そうすることによって、焚き口のところで煮炊きできると同時に、煙突の先
から出る炎でも煮炊きができるのだ。この二口かまども現在の形になるまで何
度もやり直して、効率的な空気の取り入れ口の工夫や、煮炊きに適した煙突の
高さの調整などをした。そういう試行錯誤ができるのは、単にコンクリートブ
ロックと耐火煉瓦を積んだだけのもののでつくるということにこだわった結果
だ。折に触れダメ出し指摘をする妻のひとことに感謝しなければならない。く
やしいけれど。

これらのピザ窯と薪かまどは、正直、そう沢山の出番があるわけではないが、
心からあって良かったと思ったのは、二〇一八年九月六日の胆振東部地震の時
だった。地震直後から発生したブラックアウトは翌日も続いたのだが、煮炊き
には不自由することがなく済んだ。薪さえあれば、暖も取れるし、灯にもなる。
そして煮炊きにも不自由しない。趣味のような薪ストーブやピザ窯であるが、
それがいざという時の支えになるのは嬉しい。災害への備えといっても多くは
喉元過ぎれば暑さを忘れるように、持続的に意識し続けるのはなかなか難しい
が、日頃の楽しみがいざという時の備えになるように考えると意外とできてし
まう。

ピザ窯の出番はそれだけでなかった。これだけ粘土土質の土だらけなら陶器は
できないかと思って、煙突の位置を後ろにもってきて陶芸窯に変えて見たら、
千度は無理だったけど、八百度まで上げることができたのはびっくりした。

