

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輻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。

