

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つた。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つて積み上げるのは、穴一つ開けるのに苦労したことで腰が引けた。煉瓦を少しずつず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つた。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つたのだが、そうでもない。以前のような生焼け状態にはならぬいけれど、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!

