

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
 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マを飲みながら、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。

