

ぜんぶ世界でひとつだけ。DIYストーブ博覧会!

Do It Yourself! DIYライフマガジン

ドウパー!

2 February
2020 No.134
<https://dopa.jp>



簡単、頑丈、誰でもできる!
カーポートを自分で作る!
完全ガイド

冬の楽しみ
といえば
コレ!

【第2特集】
すぐ真似できる! 快適あったか術
断熱DIYアイデア&
テクニック

手作り ストーブの ある暮らし

みんなの手作りストーブ、徹底解剖! / ロケスト作りの基本と成功のヒント
韓国の床暖房、オンドル作りをレポート / 森の小屋にストーブベンチを作る

ロケスト石窯から生まれる

日々の暮らしに寄り添うパン
追いつきを繰り返して、少量のパンを何度も焼く……
小さなパン屋のこだわりが詰まった石窯ストーリー

日々の暮らしに寄り添うパン

手作り
ストーブの
ある暮らし
It's nice and warm

日 本一のウメの産地で、南高梅の発祥の地でもある和歌山県みなべ町。海と山に囲まれたこの小さな町にロケスト石窯の小さなパン屋「酵母パン 日々」はある。

日々を切り盛りするのは日置さん夫妻。ふたりとも普通の会社員だったが「一度きりの人生だから、お互いもっと好きなことをして楽しもう」と夫婦でパン屋の開業を計画。誠子さんは独学で自家製酵母パンを試作し、昭裕さんは休日に来るたびに、自宅横に店舗となる小さなパン小屋をコックツとDIY。2017年4月に日々をオープンした。

イチゴやリンゴなど、果物から育てた自家製酵母液を使った誠子さんの作るパンは、あつという間に話題に。開業から8カ月後、誠子さんに続き、昭裕さんも脱サラし、夫婦でパン屋を営む日々。そこで考えたのがパンを焼くための理想の石窯作りだ。もともとDIYでビザ窯を作り、楽しんでいた昭裕さんは、手作り石窯を探してはあちこちで見学。自身のこだわりを反映しつつ趣味ではなく営

業で使える精度の高い窯を作るため、群馬にある増田煉瓦に製作を依頼した。

なぜロケットストーブ式の石窯なのか。それはつまり追い焼きができるからだ。売り場と焼く場を併設した日々の小さな店舗にはスペースに限りがあり、通常のパン屋のような大きな石窯を置くことはできない。となると窯を温めた職火を片付けて、一気に大量のパンを焼く単層式の窯は現実的ではない。一度焼いたら再び窯を温め直し、少しずつ、何度もパンを焼くことのできるロケット式の石窯は、昭裕さんたちにとって必然だったというわけだ。

窯の製作を依頼された増田煉瓦は当初その製作を断っていたという。ロケットストーブ式の窯を作るのは初めてで、窯の精度が担保できないという理由からだ。しかし、昭裕さんはあきらめなかった。「こうしたら実現できるのでは? あれはどうだろう」と増田煉瓦とのやり取りは3カ月にもおよんだ。実際に増田煉瓦の本社に赴き、仮組みしロケスト石窯でテストも実行。掃除のしやすい焼き口の高

さ、立って作業のしやすい窯口の高さなど、設計図には昭裕さんの理想を詰め込んだ。そうして世界でひとつの石窯が生まれた。

石窯はスイッチを押し続けて焼き上がりまで待つだけのオープンとは異なり、薪の種類やその日の湿度や湿度などに焼き上がりが左右される。当初想定していたことと違うことが起こることもしばしば。火の燃こし方によって、窯の温度が微妙に変わる。最初の半年は苦労した。パンがうまく成形できない日もあった。満足したパンを焼くことができず、店を臨時休業にしたこともある。窯を作って1年半。

今も試行錯誤と窯との対話は続く。「きつと一生かかってもこの窯を完全に使いこなすことはできんやろなあ。でもそれがおもしろい。今は少しずつ距離を縮めている最中。仲良くずっとつき合っていきます」

日々では石窯と電気オーブンのふたつを使って焼成。石窯ではカンパニユなど、主にハード系のパンを焼く。遠赤外線の効果で、パンの表面には薄皮がはり、外はサクッと、中はしっとりもちり

炎と格闘しながら、窯と対話する。
毎回同じようにはいかない。
だからこそ、楽しい。



日置昭裕さん(46歳)、誠子さん夫妻。夫婦でパン屋を開業。ロケスト石窯導入に伴い、現在日置昭裕さん(46歳)、誠子さん夫妻。夫婦でパン屋を開業。ロケスト石窯導入に伴い、現在

実録②! ロケスト石窯でパンを焼く

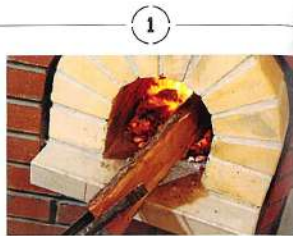
ポイントは生地が発酵具合と窯の温度のタイミングを合わせること。Let's Bakel



薪に火をつけて約2時間。窯の炉壁は340度、焼き床の温度が300度前後。窯が十分に温まった状態に



薪の炎はヒートライザーを上昇し、窯の天井を這うようにしながら、窯の内部を温める



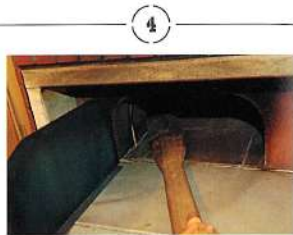
焚き口に薪を入れて窯を点火。無垢のスキを着火材として使い、火力が強くて火持ちのいい薪などを薪として使用している



窯に入れる直前に打ち粉をふり、クープナイフで切り込みを入れる。生地の中をサクッと真っすぐ切った



取材当日焼いてくれたのは、八朔ビールの田舎パン。自家製酵母、小麦、全粒粉、ライ麦、洗双糖、天然水、自家製八朔ビールでこねた生地を長時間発酵させて成形。写真は二次発酵が終わった状態



いよいよパンの焼成がスタート。まず炉床を布巾で掃除する。これで焼き床は280度前後となり、パンを焼くのに最適な温度となる



窯に生地を入れて12分。おいしそうな田舎パンが焼けた!



窯にフタをして焼成。生地の焼け具合と成形を確認しながら、生地の向きを変える。炎が常に流れ続けているロケスト石窯ならではの作業だ



生地を窯に入れたら、噴霧器で生地全体を湿らせる。外はカリッと、中がふんわりとしたパンの焼きあがりに欠かせない作業

自宅の一部を増築した店舗。オープン前から行列ができ、1時間ほどでほとんどのパンが完売してしまう日もあるとか



小さな店内にぎゅーり並ぶ焼き立てのパンは25種類前後。店内の棚やテーブルなどは昭裕さんの手作り

小さな手作りパン屋さん 酵母パン 日々

自家製酵母と国産小麦を使ったベーカリー。ロケスト石窯とオープンで焼き上げたパンを求め、遠方から足を運ぶファンも。月に1度程度、予約制のおまかせパンセットを通販中。詳細は下記インスタグラムを参照。
住所:和歌山県日高郡みなべ町熊岡658-5
営業日:木、土
11:00〜(売り切れ次第、閉店)
☎ https://www.instagram.com/_hibi_pan/

実録①! ロケスト石窯を作る

増田煉瓦の職人がフランス製レンガを用いて手掛けた、貴重な石窯製作の様子を余すことなく公開。



土台の右下にロケットストーブの焚き口とヒートライザーを作る。通常サイズの耐火レンガに加え、大判、アーチ型を組み合わせて、燃焼部分を組み上げていく



重量ブロックをフレーム高さまで積み上げ、内部に川砂を充てんすれば、土台部分が完成



フレームの内部に重量ブロックを積み上げて、窯を支える土台を作る



アイアンのアングルを組み合わせたフレームを溶接機でつなぎ合わせる



仕上げにレンガタイルで表面を化粧。上部に煙突をつなげればロケスト石窯の完成



セメントボードで壁を作り、内部に繊維系蓄熱材を充てん。窯の完成形が見えてきた



アーチ形の特注耐火レンガ「le panyol」を組み合わせ、ドーム本体を成形。合わせて手前に窯口、左奥に煙突も作っておく



シリカブロックの上に耐火レンガを敷き詰めて、焼き床を作る



ドーム窯の内部。焼き床右側にヒートライザーが見える(写真左)。炎の吹き出し口はカーブ状に削られており、火柱が天井を這うように流れ、窯内部を温める(写真右)

増田煉瓦株式会社

大正6年に創業した群馬のレンガメーカー。レンガや建材の販売をはじめ、石窯の設計製造、窯周辺ツールの販売、ピッツァ生地の販売を行なう。オーダーメイド石窯に関する相談、問い合わせは下記まで。
☎ 027-252-6565
☎ <http://www.masudarenga.co.jp/>



窯の天井部。ドームのまわりは繊維系の蓄熱材で覆われ、シリカボードでフタをしている



200mm径の煙突は断熱したうえで室外へ。ダンバーがついており、火力の調整が可能

