



本格!ピザづくりを体験

増田煉瓦の社員・ニコラさん指導の下、実際にピザづくりを体験しました。作ったのはピザの定番・マルゲリータ。400度を超える高温の窯の中、90秒間で焼き上げます。生地の伸ばし方やトッピングの乗せ方は慣れてくると楽しめましたが、焼き加減を調整するために窯の中で長いスプーンのような調理器具を使用してピザを回転させるのはなかなかの難易度でした。

焼きたてのマルゲリータは生地はもちり、チーズはアツアツで大変おいしかったです。生地に使った小麦粉は前橋産の小麦も多く扱う食品メーカーのもの。増田さんは、今後は全ての材料を前橋産にして、一次産業から二次産業、三次産業とみんなで前橋を盛り上げたいと語っていました。全ての食材を前橋産で作ることができたら、前橋の魅力がぎゅっと詰まったものになると思わくわくしました。



ピザづくり体験イベントを 開催中

まちなか工房では、来年1月までピザ教室を開催。市内の店舗を中心とする7店舗が講師となり、本格的なピザづくりを体験できます。詳しくはキングオブピッツァ公式ホームページをご覧ください。



まちなか工房

〒千代田町二丁目8-11

10時~20時

詳しくはまちづくり公社へ問い合わせるか、同社ホームページをご覧ください。



◆まちなか工房の
これまでにこれから

まちなか工房は、誰も使用しなかった建物を再利用して始まったそうです。これまでに個人で紅茶教室を開く人や、キッチンカーでピザを販売するために工房で試作をした人もいました。また、調理学校の生徒として工房のピザ窯を利用したことをきっかけに、ピザ職人になった人もいたそう。工房は単なる調理体験スペースにとどまらず、可能性を広げる出発点や人と人とのつながりをつくる場所となっていました。

編集後記

小沼 まちなか工房にはまちで頑張る人と人とのつながりがありました。中央通りを通るときは、ガラスの向こうをのぞいてみてほしいです。

坂井 使用料を支払えば市内外を問わず誰でも利用できるのも、より多くの人に知ってもらいたい施設だと思いました。



担当 小沼 朋暉、坂井 麻由
圓まちづくり公社 ☎027-289-5565

市民が作る
市民編集
のページ
Vol.142

ワカモノ記者

SNSも見てください!



Instagram



フェイスブック

中央通り商店街を歩いていると、赤い屋根にガラス張りの建物があります。ガラスの向こうにはキッチンやレンガの窯がちりちりと見えます。ドアには大きな文字で「まちなか工房と書かれた紙が。今回はこの、まちなか工房を取材しました。

まちなか工房は、まちづくり公社が市から委託を受けて管理をしている施設。まちづくり公社は、前橋のまちなかを活性化するために「コミュニティスペースの管理やイベントの開催、情報発信など」をしているまちの縁の下の力持ちです。

工房では調理器具や皿などが自由に使えるようになっていて、料理人を目指す人が試作などで利用することも。また、調理スペースとしてはもちろん、講座や会議など、幅広い世代の人がさまざまな目的で利用することもできます。

◆なぜピザ窯があるの？

まちなか工房には本格的なピザ窯があります。ピザ窯を貸与しているのは市



まちづくり公社
大友さん



基本の調理器具が
そろっています。
電気回転グリルも使える!

内ではピザ窯の製造をしている増田煉瓦。増田煉瓦は、代々れんがを専門で取り扱う会社で、県庁にもそのれんがが使われていたことがあったそうです。現在は、時代の変化とともにれんがの可能性も変化させて、れんがを使用したピザ窯を製造しています。金属も溶けるような高温に耐える必要があるピザ窯は、れんがならではの調理器具です。前橋で過去に開催された「キングオブピッツァ」というピッツァの頂点を決めるイベントでも増田煉瓦のピザ窯が使用されていました。

群馬県は小麦の産地ということもあり、ピザで前橋を元気にしたいと社長の増田さんは考えています。



増田 煉瓦
増田さん