

竹林整備や竹炭作りを通して里山保全に取り組む射水市の「きららかネットワーク」(堺谷陽平代表)が、同市西高木(小杉)の古民家の納屋にピザ

窯を完成させた。25日に火入れしてピザを調理し、地域住民と味わって交流した。

【webunに写真5枚】

射水・きららか
ネットワーク

生地に竹炭練り込み調理

自作のピザ窯に火入れ



自前で造ったピザ窯が完成し、調理するメンバー

ネットで資金調達

射水市の里山で伐採した竹を有効利用し、さまざまな商品を開発してきた。このうち竹炭は、体内の不要物を体外に排出する効果があり、コーヒーやパン、パスタ、そばに

入れて好評を博したことから、今回はピザの生地に練り込むことにした。

ピザ窯は、きららかネットワーク理事の山本匡躬さん(72)が「竹炭窯」を造った経

験を生かして設計、製造した。鉄枠や耐火レンガ約350個などの材料費約30万円は、インターネットで資金を調達するクラウドファンディングで全国に協力を呼び掛けて賄った。料理を入れる焼き床と、まきを燃やす火床が分かれた2層式の連続燃焼タイプを完成させた。間伐材を火床にくべて燃やすと、焼き床が300度の高温上がった。

調理師免許を持つ副代表の小竹源勇さん(64)がピザの生地に竹炭のパウダーを練り込み、チーズや野菜をトッピングして焼き上げた。同ネットワークのメンバーと地元住民が試食し「表面がサクサクし、中がむらなく焼けておいしい」と感想が聞かれた。堺谷代表(26)は「里山整備から生まれた竹炭を活用し、地域住民と交流する企画を考えていきたい」と話している。

この記事は、webunで会員以外の方もご覧になれます。