



- レンガやコンクリートなど重いものを扱うので、移動や組立、解体の際のケガに注意した。
- ピザ窯は火入れ後、非常に高温になるため火傷や火事などに注意した。
- こどもが参加する場合には、責任を持った大人が組み立てやピザを焼く時など必ず見守るようにした。
- 消防(自主救急、火の取り扱い)、保健所(食品衛生)への申請、保険(食中毒、ケガや事故)への加入を行った。

今後の課題  
—ゼミ生の声

ピザ窯内のピザを焼く場所で、温度差があまり出ないように調整が必要。

ピザづくりには発酵などに時間がかかるため、事前準備や時間管理が重要。

こどもが興味を持ち積極的にサポートしてくれるので、こどもたちのできる作業や事故、ケガがないように見守るための仕組みをもっと考えたい。

もっと熱効率のいいピザ窯の仕組みを考えたい。

※この資料は「+クリエイティブゼミ」で考えたアイデアを実際にトライアルした成果報告です。  
本資料を参考に実施した際に発生した一切の事故やケガ・病気などの責任を負いかねますことをあらかじめご了承ください。

## 「公園でピザしよう。」仮設のピザ窯づくり報告レポート

企画・制作:デザイン・クリエイティブセンター神戸  
デザイン:デザインヒーロー

発行:デザイン・クリエイティブセンター神戸  
651-0082 神戸市中央区小野浜町1-4 TEL:078-325-2235 info@kiito.jp http://kiito.jp/

本紙の無断転写、転載、複製を禁じます。

©Design and Creative Center Kobe All right reserved

KIITO:

# “PARK” “PIZZA”

仮設のピザ窯  
って何?

本当にピザが  
焼けるの?

火起こしは  
難しいくない?



公園でピザしよう!

## 仮設のピザ窯づくり 報告レポート

アップ  
デート版  
2025年8月

「ピザ」という誰もがワクワクするキーワードをきっかけに、ゼミに参加したメンバーは、「仮設のピザ窯づくり」に挑戦し、実験を重ねながら、地域の人々と一緒に「仮設のピザ窯」でピザを焼くイベントを実践してきました。この取り組みは、他の地域にも広がり、今では神戸市内各所で「仮設のピザ窯」を使ったイベントが開催されています。

この経験をもとに、「仮設のピザ窯」のつくり方や関わる人の役割分担、おいしくピザをつくるコツなどをまとめました。公園での新しい交流のかたちとして、ぜひ参考にいただければ幸いです。

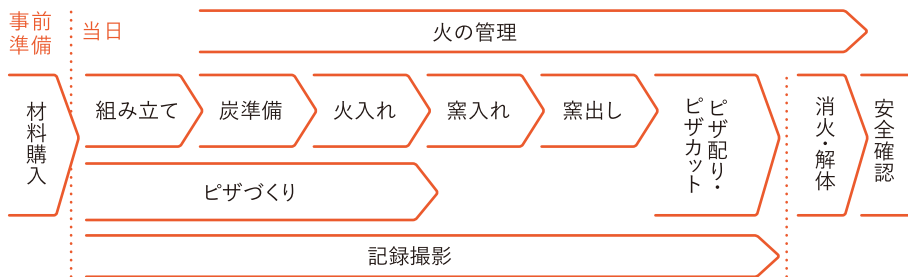
デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)で開催した+クリエイティブゼミ「これからの公園のあり方を考える(2014年度)」で、公園をもっと楽しく、地域に開かれた場にするためのアイデアとして、「仮設のピザ窯づくり」を通じた地域交流プログラムが生まれました。





## さまざまな役割をみんなで分担。

材料購入など事前準備を行い、当日はピザ窯をつくるメンバーとピザをつくるメンバーに分かれて実施しました。特に会場が離れる場合はお互いの進行確認が重要でした。ピザ窯の火の管理は火から目を離さないように複数名のローテーションで行いました。片付けの際はピザ窯が高温になっているので、冷めるまで長時間かかりました。記録撮影は後から振り返る際にとても役に立ちました。



	事前準備	窯と火	ピザ	片付け
作業分担	<input type="checkbox"/> 材料購入	<input type="checkbox"/> 窯の組み立て <input type="checkbox"/> 炭の準備 <input type="checkbox"/> 窯の火入れ <input type="checkbox"/> 火の管理 <b>重要</b>	<input type="checkbox"/> ピザづくり <input type="checkbox"/> ピザの窯入れ・窯出し <input type="checkbox"/> ピザをカットし配る	<input type="checkbox"/> 窯の消火 <b>重要</b> <input type="checkbox"/> 解体 <input type="checkbox"/> 安全確認 <b>重要</b> <input type="checkbox"/> 記録撮影
作業内容	<input type="checkbox"/> 企画を考える <input type="checkbox"/> 材料の購入・準備をする	<input type="checkbox"/> 窯を組み立てる <input type="checkbox"/> 窯の組み立てをチェックする <input type="checkbox"/> 炭(燃料)を準備する <input type="checkbox"/> 消火の準備をする <input type="checkbox"/> 火をつける <input type="checkbox"/> 火を管理する <b>重要</b> <input type="checkbox"/> 火を管理する人の交代要員 <input type="checkbox"/> 窯の温度を確認する	<input type="checkbox"/> 準備する <input type="checkbox"/> 窯に入れる <input type="checkbox"/> 焼き時間を確認する <b>重要</b> <input type="checkbox"/> 窯から出す <input type="checkbox"/> 切り分ける <input type="checkbox"/> お皿に盛る	<input type="checkbox"/> 火を消火する <input type="checkbox"/> 窯を解体・片付ける <input type="checkbox"/> 記録写真を撮る <input type="checkbox"/> こどもたちを見守る <b>重要</b>



## 材料はホームセンターなどでそろろう。

仮設のピザ窯の材料は、近隣のホームセンターなどで調達しました。レンガなどは耐熱温度300℃以上を確認し、安全なものを選びました。レンガを積むための土台として、木製パレットを使用しました(知人からいただきました)。高さをつけることで、火口が見えやすくなり、火の管理がしやすかったです。材料の総重量は600kgを超え、材料の移動は大変なので、人手が必要です。ピザを出し入れするピザピールはゼミ生が制作してくれましたが、薄い木の板などでも十分です。レンガやコンクリート板などの購入費用は約35,000円でした(2015年購入)。後から購入したのですが、高温測定赤外線放射温度計があると、ピザ生地を入れる庫内温度を測れるので便利です。

- 
**焼き過ぎレンガ**  
 190個 ※予備含む  
 耐熱のものを選びました
- 
**コンクリート板**  
 4枚
- 
**ブロック**  
 10個
- 
**炭用スコップ**  
 1個
- 
**火ばさみ**  
 1個
- 
**木製パレット**  
 2枚  
 知人からいただきました
- 
**皮手袋**  
 1セット  
 できるだけ厚手のものを選びました
- 
**とたんバケツ**  
 1個  
 炭の出し入れに使用
- 
**炭**  
 適量
- 
**消火用の水を入れたバケツや消火器**
- 
**軍手**  
 人数分  
 怪我をしないように軍手を
- 
**ピザピール**  
 1個  
 薄い板でも可能

仮設のピザ窯  
を活用した  
事例



頭と体を使って  
覚えられる

おいちゃん  
火の達人!



公園・集会所・小学校  
会場はさまざま



生地作りなら  
小さいこもできる



自分でつくと  
もっと美味しい!

大人も子ども  
みんなで組み立てる

地域に合わせたかたち・場所で実践できる。

実践例 高尾台ピザパーティ(神戸市須磨区)、収穫祭ピザワークショップ(神戸市西区)、多聞台ピザガーデン(神戸市垂水区)  
仮設のピザ窯イベント(神戸市西区高津橋、神戸市都市局内陸・臨海計画課)、ピザガーデン(神戸市西区学園東町)など

地域の公園や集会所・小学校などで、ピザ窯を使ったパーティやワークショップを開催。事前募集にて子どもからシニアまでたくさんの地域の人々が集まり、ピザづくりやピザ窯の組み立て、火の管理をみんなで行いました。ピザづくりや窯の組み立て方を体で覚えられただけでなく、火起こしなど防災の学びにもつながる機会となり、親子や地域の方々と一緒に楽しめる、にぎやかなイベントを実施することができました。

オリジナル  
ピザ  
レシピ



アレンジも  
できちゃう!

オリジナル  
もちふわ生地のピザの作り方

1枚分 直径20cm程度

材 料 強力粉(80g)、薄力粉(20g)、塩(1g)、上白糖(6g)、  
インスタントドライイースト(1g)、オリーブオイル(15g)、40°Cのお湯(50g)

道 具 ボウル、麵棒、ゴムヘラ、ラップ、ベーキングシート、  
温度計、発泡スチロール箱など



指導  
ケルン オーナーシェフ  
壺井豪さん

手順

- ① **ミキシング**:一つの袋に粉類(強力粉、薄力粉、塩、上白糖)を混ぜ、最後にインスタントドライイーストを混ぜる。
- ② ボウルの中で、①の粉類、オリーブオイル(大さじ1)、お湯(40°C、50g)を入れ、ゴムベラなどでボウルからはがすように混ぜる。
- ③ しっかり混ぜたら、ボウルから出しこねる。まとまるまでこね続ける。
- ④ 生地を机にたたきつけながら空気を取り込む。
- ⑤ たたいていると生地に膜ができる。生地を伸ばして指が透ける程度になればOK。
- ⑥ **一次発酵**:ラップをして発泡スチロール箱の中へ入れ、40~50分。(目安:温度30°C、湿度70%)
- ⑦ 麵棒を使い生地を伸ばし、ベーキングシートにのせる。
- ⑧ **二次発酵**:伸ばした生地にラップをし、そのまま30分程度置く。
- ⑨ **トッピング**:ピザソース、チーズ、トマト、バジルをのせ、オリーブオイルをかける。
- ⑩ **焼成**:ベーキングシートにのせたピザを板(ピザピール)などにのせ、窯へ入れる。(窯は高温なので注意)  
窯の温度が300°Cあれば3分程度で焼きあがる。  
(窯の状態や時間経過により焼成時間は異なる)



あれこれアレンジ!

● マルゲリータ



- ・フレッシュバジル:
- ピザ1枚当り、5-6枚程度
- ・モッツアレラチーズ:適量(スライスしてのせる)
- ・トマト:1/2個程度(スライスしてのせる)
- ・フレッシュトマトペースト:適量
- ・ピザソース:適量
- ・オリーブオイル:適量
- ・塩:適量

● ビスマルク



- 全卵/生ハム/ほうれん草/  
ピザソース/シュレッドチーズ/  
パルメザンチーズ/オリーブオイル

● 照り焼きチキンピザ



- 玉ねぎ(スライス)/スイートコーン/  
アスパラガス/ベーコン/照り焼きチキン(冷凍)/  
ローズマリー(ドライ)/オリーブオイル

# 参加者と一緒にみんなで作る。

燃えやすいものや木々がなく、平らな場所を選び、仮設のピザ窯を設置しました。木製パレットで平面をつくり、コンクリートブロックでしっかりとした土台を作ります。土台ができたなら、レンガを順番に重ね、コンクリート板を挟み、さらにレンガを重ねていきます。レンガは崩れないように互い違いに並べ、隙間ができないように重ねていきます。熱がなるべく逃げないように隙間をつくらないように注意しました。



木製パレットは高さ調整に便利

## 1 場所を決め、土台を作る

周囲に燃えやすいものや木々がなく、平らな場所を選ぶ。



隙間があると熱が逃げてしまう

## 2 レンガを順番に並べていく

互い違いに、なるべく隙間がないように。



互い違いにすることで、崩れにくくなる

下火と上火のバランスを調整

## 3 さらに上にレンガを重ねる

同じように、互い違いに、隙間なく。

## 4 4段目にコンクリート板を2枚のせ、後方に4~5cmの隙間を開ける

熱を上方に巻き上げるための隙間。



もうひと頑張り!

## 5 さらにレンガを2段積んでいく

同じように、互い違いに、隙間なく。



指を挟まないように注意!

## 6 7段目にコンクリート板を2枚のせる

4段目とは異なり、後方に隙間は空けない。



最後に周りを確認して、火入れの準備!

## 7 上段をレンガで覆い、組み立て完了

熱の逃がさないように半分に割ったレンガなどで蓋をするといい。



みんなと一緒に組み立ててみよう!

### POINT!

- 仮設のピザ窯の解体の際は、レンガなどが高温になっているので、冷ます時間が長く必要でした。すぐに冷ますために水などをかけるとレンガが割れる恐れがあります。
- 火入れしてからピザが焼ける温度(約300°C)になるまでに1時間以上かかりました。(環境などによって異なる)

## 火起こし テクニック

火起こしのコツを教えるよ

指導

KOBE川の音ベースオーナー  
安田典充さん



### 準備物

炭(備長炭がおすすめ)、火起こし器、皮手袋、着火剤、着火ライターなど

### 手順

- 1 火起こし器を準備し、下部に着火剤を入れる。
- 2 炭を縦方向に隙間なく詰めていく。
- 3 着火剤に火をつける。



- 4 全体に火が付くまで30分程度待つ。
- 5 炭が一部白くなってきたら、ピザ窯へ移動。



火起こし器のサイズにもよりますが、写真のような小型のものは2~3回分の炭の量を準備できるらしい。

- 6 ピザ窯に炭を移動したら1時間以上放置し、窯の温度を上げる。



300°Cぐらいを目指す。

### 消火

使い終わった炭を火ばさみで火消壺に入れ、蓋をして消火する。

※火消壺で消火する場合は、炭が冷めるまで時間がかかるが再利用しやすい。

※水を入れたバケツに炭を入れても消火できる。