



- 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、解体の際の怪我に注意した。
- 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。
- こどもが参加するので、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。
- 消防申請(自主救急、火の取り扱い)、保健所(食品衛生)、保険(食中毒、怪我事故)への申請書の提出も行った。

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や怪我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怪我・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:

公園で ピザ しよう

あっ
あっ



仮設のピザ窯づくり報告レポート

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」で、公園でピザづくりを通して地域交流を生むというアイデアが生まれました。「ピザ」という言葉だけで何かわくわくする、そんなアイデアを考えたゼミ生たちは、ピザ窯づくりの実験を重ね、地域の公園でピザイベントも実施しました。ピザ窯、ピザ生地づくりや人の関わり方について報告をまとめましたので、ぜひご覧ください。

TOOL LIST!



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など確認を行い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。高さをつけることで、火口が見えやすく使いやすかったです。材料すべての重さは600kgを超え、材料の移動には大変苦労しました。ピザを出し入れするピーラーはゼミ生が余りものなどを使い制作しました。薄い木板などでも十分です。レンガやコンクリート平板などで約30,000円、その他備品を含め、総額で約35,000円でした(ピザの材料は除く)。



焼きすぎレンガ

190個 ※予備含む
耐熱なものを選びました



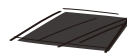
コンクリート平板

4個



ブロック

10個
家の庭などにあるかも



鉄板

1枚
バーベキューなどで使うもの



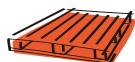
炭スコップ

1個



火ばさみ

1個



木製パレット

2枚
知人からもらいました



皮手袋

1セット
できるだけ厚手のものがいいい



とたんバケツ

1個
炭の出し入れで使う



炭

適量



消火用の水を入れた バケツや消火器



軍手

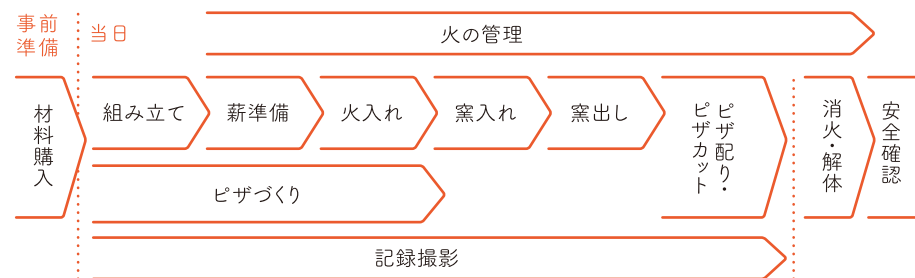
人数分用意!
怪我をしないように軍手を

MEMBER!



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

PIZZA PARTY!

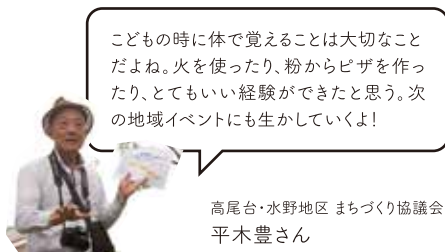


撮影：来須 祥

高尾台ピザパーティ

開催日 2015年7月5日(日) @神戸市須磨区 主催 高尾台・水野地区まちづくり協議会 協力 株式会社コトブキ

地域の公園でピザ窯をつかったピザイベントを実施。公園の隣にある集会所で、事前募集で集まった地域の方、約50名が生地からのピザづくりをシェフの指導のもとに行いました。窯の組み立て、ピザづくりには子どもからシニアまでたくさんの人が集まり、50枚以上のピザを焼き、終始にぎやかなイベントになりました。



PIZZA WORKSHOP!



収穫祭ピザワークショップ

開催日 2016年11月26日(土) @神戸市西区 主催 神戸市立竹の台小学校 たけのわら部

地域の小学校で育てているお米の収穫祭のイベントとして開催。事前に育てたお米から米粉をつくり、それを使用し、親子でピザづくりを家庭科室で行いました。ピザ窯は子どもたちと一緒に組立て、火の番もみんなで行いました。60枚以上の参加者オリジナルピザを焼き、親子で楽しめるイベントになりました。

米粉の入ったピザはもちっとしており、とても美味しかった。火に触れる機会が少なくなっているので、子どもたちには防災の観点からいい機会になったと思う。

神戸市立竹の台小学校 たけのわら部

菅野勝友さん



オリジナル もちふわ生地のピザの作り方

RECIPE!

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℃のお湯(50g)

道 具 ボウル、麺棒、ゴムへら、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
壺井豪氏



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℃、50g)を入れ、ゴムべらなどでボウルからはがすように混ぜる。
- ③ しっかり混ざったら、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℃、湿度70%)
- ⑦ 麺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、バジルのをせ、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などにのせ、窯へ入れる。(窯は高温なので注意) 2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: ピザ一枚当り、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

タマネギ(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



HOW TO MAKE!

参加者と一緒にみんなで作る。

周りに燃えやすいものや木々がなく、平らな場所を選びました。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。レンガは崩れにく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、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



3 さらに上にレンガを重ねる

互い違いに、隙間がないように。

下火と上火の
バランス調整

4 4段目にコンクリート板を2個のせる、 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。

いや～
ようできたな～!

もうひと頑張り!



5 再びレンガを重ねていく

互い違いに、隙間がないように。

指を挟まないように
注意!



6 8段目にコンクリート板を 2枚のせる

非常に重いので注意。

最後に周りを確認して、
火入れの準備!



7 上をレンガで覆い、組み立て完了

熱を逃がさないように、2/3程度に割ったレンガを準備し、
入口に蓋をする。(高温になるので、移動の際は必ず厚手の皮手袋が必要)

POINT!

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℃)になるまでに約1時間かかった。(環境や状況によって異なる)