

ドラム缶型ピザ釜の製作

2011年8月7日

山本 恵造 著

ピザ釜製作方針決定に先立ち下記項目を調査検討した。

- ① 製作手数、経費、時間、等の比較検討に加え何よりも、大事な味わい深いピザが出来るか。
- ② 世の中には本格的大型石窯からドラム缶釜まで各種存在する。
- ③ 問題点全てに亘り短時間、安価に仕上がるドラム缶釜が石窯でのピザの味に何処まで迫れるかが一番の問題となった。
- ④ 石窯での美味しいピザは釜に蓄積された輻射熱が万遍無く行き渡る所が肝。
- ⑤ ドラム缶釜では蓄熱した輻射熱が少ないので擬似熱を間接的に作り出す事を工夫した。
- ⑥ 焼きそば用鉄板の上に餅焼き用2重網を乗せピザ生地の間接的に直火熱、輻射熱が伝わるようにし、加熱された天盤よりの輻射熱とバランスがとれると上下が旨く同時に焼き上がる。



<薪焚口から開始>



<グラインダーの火花に注目>

試し焼きの結果

設計・製作の修正なしで(一発で)

おいしいピザが焼けました

成功!

3層構造にし、上段はピザ焼き・中段は火力部・下段は空気供給部の役割とする方針が決まれば製作するのみ、一応ドラフト図面は作成した。

《ドラム缶の鉄板切断》

ディスクグラインダーで十分、但し保護眼鏡着用要。

《ドラム缶の3層分離》

鉄筋13mmを採用、ドラム缶に着脱できる用大きめの穴

ドラム缶径より30cmくらい長めの鉄筋とする

《煙突の取り付け》

唯一多少工夫が必要となります。

製作日数は材料調達やドラム缶の焼きを含めて3日かかりましたが実作業はドラム缶空焼きを除いて1日あれば十分製作できる。



<3層の割合はピザパーティの項に>

歳時記ホームはこちら <http://www.go.tvn.ne.jp/~sawada/saijiki/saijikihome.htm>

ピザ釜完成パーティー

2011年8月26日

山本 恵造 著

ピザ釜の完成を祝して別荘の人に声をかけピザパーティーを昼から行いました、参加人数は8名。

火入れは蒔ストーブの着火後の蒔燃焼と要領は同じ。缶を予めガンガンに熱する為上段挿入棒は外しておいて芝材を多用する。その後の蒔燃焼は容易。

ピザ焼き時間は余熱、加熱の時間にもよるが平均15分くらいで食べごろに仕上がります。

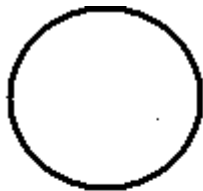
後は グラタンも。その後はスモークも。 自作の味は格別。今回はワインと共に近隣の多数の皆様よりの持ち込みと合せ、時間の経つのも忘れて談笑出来ました。



<釜にピザを入れます>

See You Again.....

<釜完成の設計図披露>



ドラム缶直径 600mm

高さ 900mm

上段、中段 に着脱する鉄筋(13mm)を4本ずつ差し込む
(上段用は加熱後差し込む為長い方が良い)

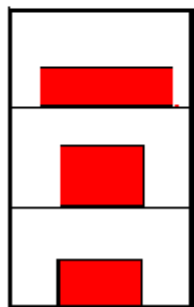
中段 には蒔燃焼床網(鉄筋コンクリート基礎用網)

ピザ鉄板「415×560(取手込み605)」mm

上段鉄板挿入口 巾440mm h:120mm

中断 蒔挿入口 巾300mm h:200mm

下段空気供給口 巾300mm h:150mm
(灰出し)



<ピザとサラダとグラタン>



<高原でのピザパーティー>

清水高原 A地区 標高 1200m
白樺の木の向こうには、安曇野、筑摩野の盆地在眼下に望める展望場所がある。