

ピザ窯製造 国内唯一



前橋「増田煉瓦」

国内で唯一、ピザ窯を設計し製造している会社は、前橋市石倉町の利根川沿いにある。「増田煉瓦」。一つ一つ職人の手作業で作られた窯はピザ本場のイタリア人も驚くほど精密な作りで、国内にとどまらず海外でも愛用されている。【杉直樹】



昨年創業100周年を迎えた増田煉瓦



自社製のピザ窯の前に立つ増田社長「いずれも前橋市石倉町で」

増田煉瓦は創業1917(大正6)年。全国有数の老舗レンガ屋で、旧県庁舎の建設材も手がけた。昨年100周年を迎えたが、ピザ窯造りの歴史は浅い。乗り出したのは約20年前。5代目の増田晋一社長(57)になってからだ。元々、増田社長は家業を継ぐつもりはなかった。大学卒業後は「東京三洋電機」(現パナソニック)に入社した。「当時は『レンガ建物なんて潰して新しいの作れよ』という時代。使うあてがないのに、歴史で飯を食うわけにもいかない」。会社ではエアコンや冷蔵庫のコンプレッサーの設計に携わった。

精密さ 独学で確立 5代目・晋一社長 海外でも愛用

設計指導を任せられた時のことだ。「レンガの部屋って暖かいんですよね。そこで性能のすごさを再発見しました。そう言えば、うちはレンガ屋だったんだ」。13年間のサラリーマン生活に終止符を打ち、家業を継いだ。この時、34歳。しかし、レンガ産業は苦境に立たされていた。安価な外国製品に押され、関東地方ではレンガ屋は数えるほどしかなかった。そこで、若き社長が考えたのは「技術的に作るのが難しかった商品を作り、付加価値を上げて売れるしかない」ということだった。世界中のレンガを集め、性能の研究と市場分析を重ねた。



肉焼きのグリルを組み立てる技術者ら



増田煉瓦が製造したピザ窯のドーム内部。レンガが整然と並び、本場のイタリア人も驚いたという

次に大きな転機が訪れたのは1999年ごろ。それは県内の飲食店から寄せられた「注文」だった。「レンガ屋ならピザ窯も作れるよね?」ピザ窯は未知の世界だったが、迷った末に引き受けることにした。東京三洋電機時代は「凶面家」だった。そのノウハウを生かせばできるかもしれない。独学で試行錯誤を重ねた。本場イタリアでは、まず砂でドーム型を作り、その上にレンガを載せて固める。だが、この方法では窯の中に砂が残ってしまうことがある。砂がピザに付着すれば賠償問題に発展しかねない。また、この方法ではレンガをずれなく精巧に並べるのが難しい。レンガは冷熱で伸縮を繰り返す。スレや隙間があると熱伝導などの影響でひび割れを起こしやすい。

約3年かけて、砂を使わずにレンガを精巧に積み上げる方法を編み出した。「こんなにレンガがきれいに並んでいるなんて!」。イタリア人にも驚かされた。軽量化にも取り組んだ。イタリアの窯の重さは約7ト。重ければ重いほど地震の時は危険だ。軽いレンガを使いつつ、いかに内部に熱をためるか。材料やドーム外側の「蓄熱層」の熱伝導の研究を重ね1ト〜1.5ト半程度まで減量することに成功した。

パン窯やグリルなど商品の幅を広げてきた。それぞれ構造は異なる。ピザは450度程度で1〜2分で焼くため、パラボラアンテナのように窯の内部に熱を当てて一点にためるドーム型。パン窯も同じドーム型だが、250度程度で30分ほどかけて焼くため、熱を蓄積できるように内部の高さなどが異なる。肉は、高温すぎると表面がゲル化して中まで熱が浸透しなくなってしまう。そこで、波長が長く食材の中に浸透しやすい遠赤外線を発するレンガを使い、低温でじっくり焼くグリルを設計した。これまでに製造した窯は約1200基。都内の一流ホテルや大國魂神社(東京都)など歴史的な神社のほか、シンガポールや台湾など海外でも使われている。

今や窯が会社の主力商品。一基作るのに約2カ月かかるため大量生産はできないが、増田社長は胸を張る。「丁寧に使っていれば一生モノ。これからも商品の価値を上げてお客さんの要望に答えられるよう、うちにしかできない方法を考え続けた」。【杉直樹】

「レンガ屋ならピザ窯も作れるよね?」ピザ窯は未知の世界だったが、迷った末に引き受けることにした。東京三洋電機時代は「凶面家」だった。そのノウハウを生かせばできるかもしれない。独学で試行錯誤を重ねた。本場イタリアでは、まず砂でドーム型を作り、その上にレンガを載せて固める。だが、この方法では窯の中に砂が残ってしまうことがある。砂がピザに付着すれば賠償問題に発展しかねない。また、この方法ではレンガをずれなく精巧に並べるのが難しい。レンガは冷熱で伸縮を繰り返す。スレや隙間があると熱伝導などの影響でひび割れを起こしやすい。

約3年かけて、砂を使わずにレンガを精巧に積み上げる方法を編み出した。「こんなにレンガがきれいに並んでいるなんて!」。イタリア人にも驚かされた。軽量化にも取り組んだ。イタリアの窯の重さは約7ト。重ければ重いほど地震の時は危険だ。軽いレンガを使いつつ、いかに内部に熱をためるか。材料やドーム外側の「蓄熱層」の熱伝導の研究を重ね1ト〜1.5ト半程度まで減量することに成功した。

パン窯やグリルなど商品の幅を広げてきた。それぞれ構造は異なる。ピザは450度程度で1〜2分で焼くため、パラボラアンテナのように窯の内部に熱を当てて一点にためるドーム型。パン窯も同じドーム型だが、250度程度で30分ほどかけて焼くため、熱を蓄積できるように内部の高さなどが異なる。肉は、高温すぎると表面がゲル化して中まで熱が浸透しなくなってしまう。そこで、波長が長く食材の中に浸透しやすい遠赤外線を発するレンガを使い、低温でじっくり焼くグリルを設計した。これまでに製造した窯は約1200基。都内の一流ホテルや大國魂神社(東京都)など歴史的な神社のほか、シンガポールや台湾など海外でも使われている。

今や窯が会社の主力商品。一基作るのに約2カ月かかるため大量生産はできないが、増田社長は胸を張る。「丁寧に使っていれば一生モノ。これからも商品の価値を上げてお客さんの要望に答えられるよう、うちにしかできない方法を考え続けた」。【杉直樹】

ピザ王 8店舗競う

あすから2日間前橋でイベント

ピザの味や見た目を競うイベント「キング・オブ・ピッツァ」が9、10日に前橋の中央商店街で開かれる。約4000人が来場し好評だった昨年に続き2回目の今回は、市内内外の飲食店8店舗が参加予定。増田煉瓦の増田社長が実行委員長を務め、会場には自社製ピザ窯を用意する。各店がその場で焼いたピザを審査員が評価し、「キング(王)」を決める。来場者は焼きたてのピザ(1ピース200〜400円)をチケットで購入できる。ドリンク券がついた割安な前売り券は2000円と3000円の2種類。【杉直樹】

群馬

GUNMA maebashi@mainichi.co.jp

前橋支局 千371-0026 前橋市大手町3の6の4 027(231)5666 FAX027(231)5667 高崎支局 千370-0861 高崎市八千代町2の15の5 027(322)2832 渋川駐在 0279(30)2236 桐生通信部 0277(22)3366 太田通信部 0276(30)0777 沼田通信部 0278(22)2478 藤岡通信部 0274(24)4069

広告は 群馬毎日広告社 027(326)8111

購読は 0120-468-012

前橋(21)5538 高崎(322)5249 高崎北(361)0755 高崎東(361)0378 沼田(22)4449 渋川(22)0766 生南(43)7108 生北(44)8769 伊勢崎(24)2662 太田(46)2504 高崎南(72)0747 高崎西(63)7111 高崎東(42)0149 高崎南(266)3337 高崎北(23)3834 高崎南(75)2322