

準備するもの		
細い焚き木(火付け用)		母屋の西側薪置き場
薪		倉庫付近薪置き場、母屋西側薪置き場
ダンボール		
着火用バーナー、ビーム温度計、耐熱皮手袋		ピザ窯下のケース
灰かき棒、灰挟、灰出しピール、金属バケツ		ピザ窯付近
プロア		倉庫に入って右側にかけてある
軍手		
小型斧、大型斧		ピザ窯下のケース付近、倉庫右側

No	項目	内 容	備 考
----	----	-----	-----

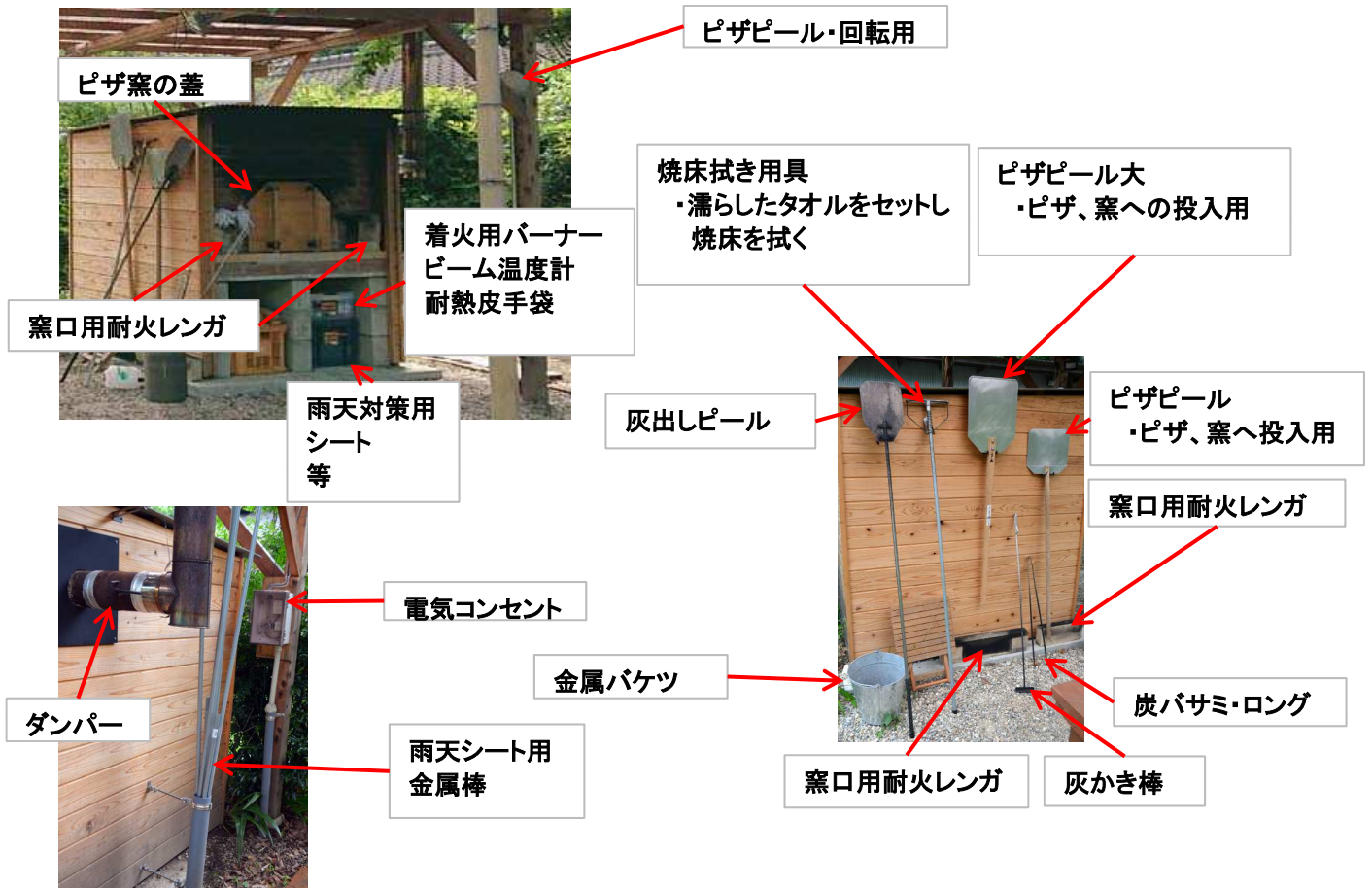
0.	灰出し		
	①	窯の蓋を開ける	
	②	灰出しピールを使い窯の中の灰などをきれいに出す →灰は金属バケツの中へ(後で山の家で処理)	防火の観点から前に使った灰などはそのままにしてある

1.	火付け		
	①	窯の入り口付近でダンボール(新聞紙等)火をつける	
	②	火が付いたら細い木をのせる	
	③	細かい木に火が付いたら薪をのせていく	
	④	十分火が付いたら、灰かき棒などを利用し徐々に奥へ移動さす	※最初は窯の温度が低く上昇気流がないので プロアなどを使い火力を増す (コンセントは窯外右側奥のBOX内)

2.	窯焚き (おおよそ ~2時間)		
	①	薪をつぎ足し大きな火力を得る ・窯全体に火が回るようにする ・薪の継ぎ足しは正面だけでなく、奥、左右にも満遍なく	※酸素不足で大きな火にならない時は プロアを使う ※薪を入れすぎると、奥側が酸素不足で炭化し炎にならない →そうってしまったら 灰出しピールでかき混ぜるとよい
	②	窯内が真黒くなる	※奥に火が回らず(奥の薪が炭化)
	③	窯の天井→側面→奥壁の順で白色化してくる	真っ黒なままの時は 灰出しピールでかき混ぜる
	④	白色化の具合で焼きごろ判断 ・ビーム温度計で測定 →天井: 600°C超 →側面上部: 550°Cぐらい	※奥の上部が白色化してきたら 温度測定
	⑤	薪をどんどん追加せず、熾火を維持	※最終的には全体が白色化

3.	焼床		
	①	灰かき棒、灰出しピールを使い焼床スペースを作る ・熾火を、右側、奥に持っていく	
	②	焼床の温度確認: 目標温度 350°C~450°C	※熾火を移動した直後は550°C前後 あるがこのまま焼くとすぐ焦げる ※少し放置し 目標温度(450°C)へ ※当初、焼床は入り口付近の温度が 低いのでそこで焼くとよい ※焼床の温度はたまにチェックし 低くなりそうなら 熾火の上に薪を足し、燃やしなが ら温度管理を行う

No	項目	内 容	備 考
4.	焼準備		
	①	煙突のダンパーを全開から、45度開ぐらいにする(火傷注意)	
	②	窯口の左右にある耐火レンガを窯口を塞がないようにセット	※窯口上部を塞がなくても十分焼けるが蓄熱効果が薄れる
	③	ピザ窯横に置いてある、長方形大の耐火レンガを上に乗せる	
	④	ピザ窯横に置いてある、長方形小の耐火レンガを上に乗せる	
	⑤	窯口の上部を完全に塞ぐ	
5.	維持		
	①	熾火の具合、焼床温度をみながら薪を追加する	※薪は、熾火の上に置けば燃え出す
6.	片付け		
	①	窯で火が燃えていない状態を確認(熾火のみ)	
	②	窯口の耐火レンガを元の位置へ	
	③	窯に蓋をする	※灰、熾火はそのまま(防火のため)
	④	煙突のダンパーを45度開から、全開にする(火傷注意)	



←ピザ窯の窯口上側を塞いだ状態



←雨天仕様

- ① テントを張り大屋根とつなぐ
- ② シートを大屋根とつなぎ必要によりロープとペグで引っ張る
 ※テントは母屋東角の物置の中
 ※シートはピザ窯下のコンテナの中
 ※シートと大屋根をつなぐ金属棒はピザ窯右側