

アースオーブンでピザ焼き体験

アースオーブンはこんな風に来上りました！（2012年3月完成）



設計図を見ながら大谷石を積み上げ土台を作ります（次ページにあり）。



畑を1m位掘った部分から取った赤土と砂と水とわらを混ぜ合わせます。



混ぜ合わせた粘土はブロック大にまとめて並べて準備。土台の上に、窯の内径となる砂山を作り、きれいな半球型にして、湿らせた新聞紙で砂山表面を固定します。



砂山の上にブロックを積んでいきます。すでに辺りは暗くなりました。



表面をきれいに仕上げ、1～2週間自然乾燥させます。



崩れないことを確認して少しずつ砂をかきだして空間が完成。その砂と赤土を混ぜた粘土で2層目に塗る。窯の入り口も半乾き状態のこの段階で成形します。



窯の中から火を入れて乾燥させます。外側はまだ半乾き状態です。乾く段階でヒビが入るので埋めながら。



組み立て式ガゼボも何とか骨組みまで完成。

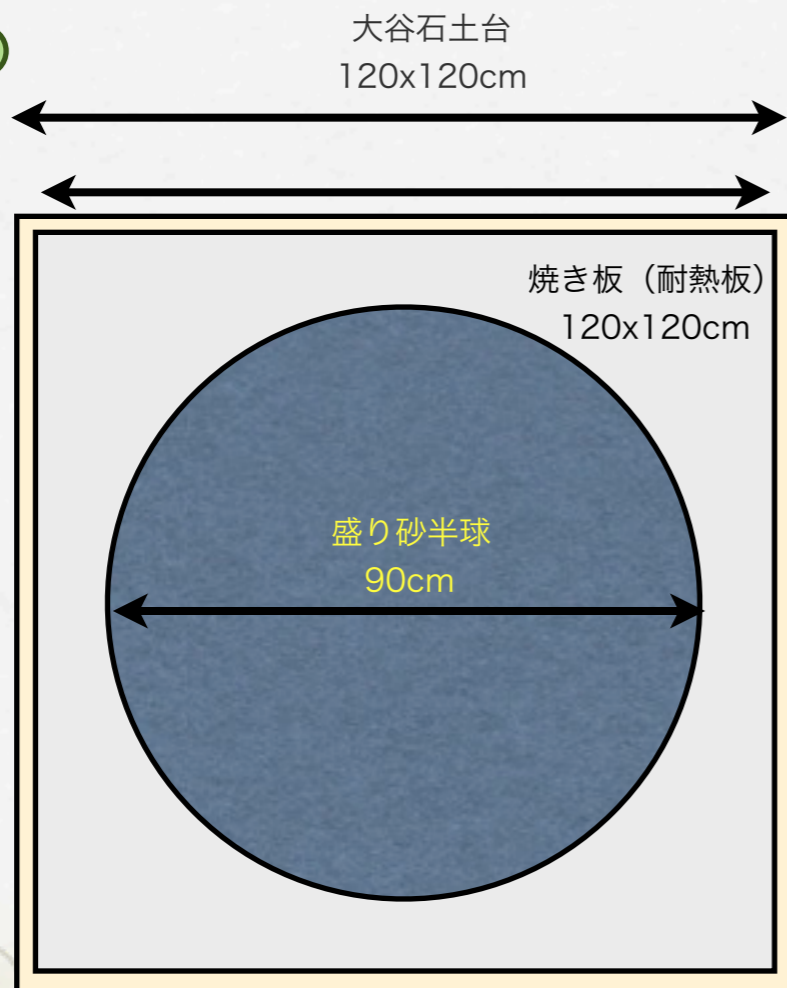


屋根板も脚立に立ってネジ止めして立派な憩いの場ができました！

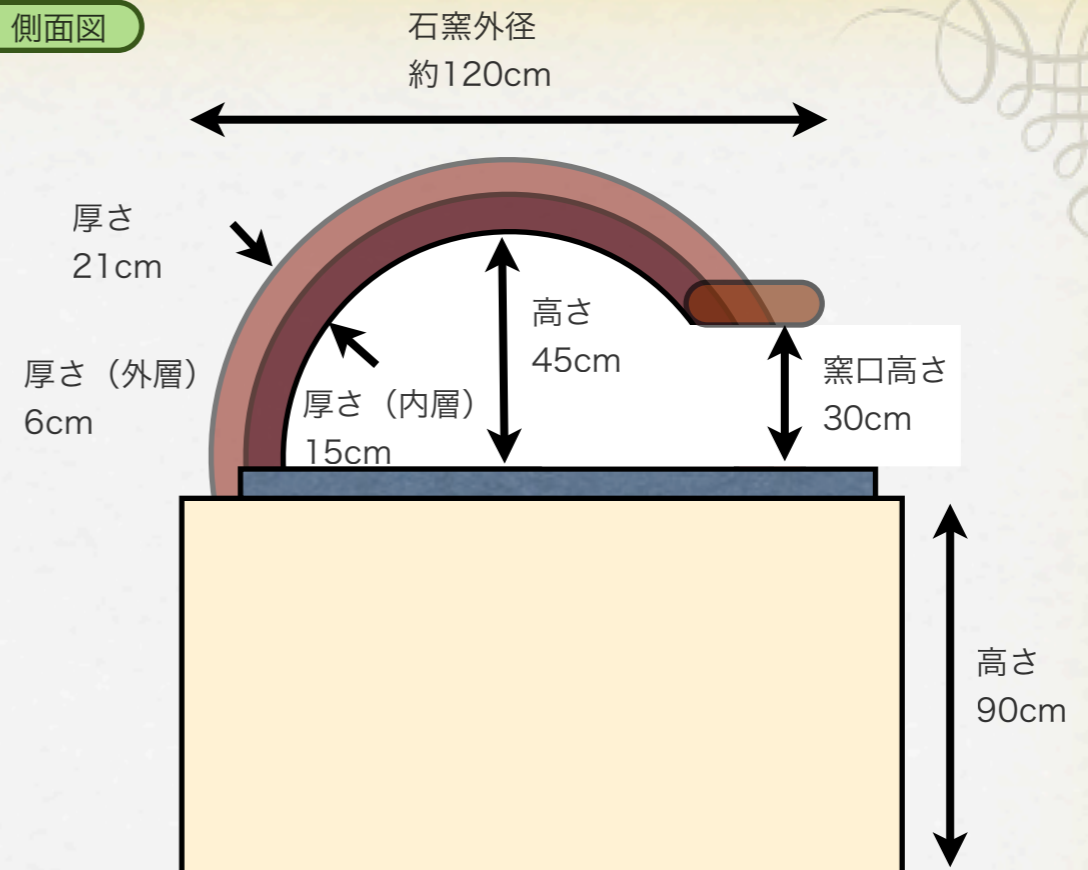
材料

- ・大谷石 90cmの高さ、台が幅120cm四方に
- ・焼き板用耐熱板 120x120cm、厚みは5cm位
- 30x60cm板を8枚用意
- ・砂 200kg
- ・赤土 200kg
- ・水 (加減が難しい。。固すぎず、柔らかすぎず)
- ・わら かごいっぱい

平面図



側面図



正面図

