

薪ストーブの中で燃え盛る炎が徐々に鎮まると、薪の表面が赤々と息づくかのような熾もになった。今回の『クリスマススイベント』の主役であるアップルパイの出番は、ここからだ。耐熱性の分厚い革手袋でガラス扉を開け、中に五徳を置いて、アップルパイの生地を入れた鑄鉄製のスキレット(フライパン)を載せる。それから15分。つや出しの卵黄を刷毛で塗ったパイの表面がこんがり焼けてくれば出来上がり。参加したM様の奥様が、「おいしそ〜」とパイの前に立つ。入刀！パイにナイフを押し当て、力を込める。切れた瞬間、焼きたてのパイから漂い出た香りに、「あらあ〜、いいにおい〜」



## 県木住 Xmas イベント

### 熾火になってから焼く パイを五徳にのせ15分

雪原の中に「ポツン」と一軒家が見えてきた。黒い板張りの外壁と、屋根には煙突。青森市浪岡の県木住事務所だ。中のショールームで、午前10時から薪ストーブでアップルパイを焼くイベントが行われている。

「薪ストーブの暖かさを感じる2日間」(予約制)という案内のチラシが、県木住発行のDM



(『KENMOKU Times』)に同封されて先週届いた。12月18日〜19日の土日2日間。

これから新築およびリフォームを計画の人は薪ストーブの暖かさが体感でき、一方、すでに薪ストーブがあるユーザーにはアップルパイをきっかけにピザや鍋物などさまざまな薪ストーブッキングを取り入れた暮らしを楽しんでほしい」と企画しようだ。

チラシを発送したら、さっそ

# 薪ストーブでアップルパイを焼こう!



薪ストーブの中に五徳を置き、アップルパイをスキレットに載せて焼き上げる

く申し込みがあった。18日は3組。19日は4組。すぐに満杯になった。その初日、この冬初めての真冬日に吹雪を突いて見学に行ってみた。

薪が炎を上げるストーブの中は900℃。そんな高温の中にアップルパイを入れれば焦げてしまうから、少し温度が低い熾になるまで待つ。赤々とした熾火になったら、ストーブの炉内に五徳を置き、アルミホイールを敷いた鋳鉄製のスキレットを2枚重ねにし、直径20cmの肉厚なパイ生地を載せる。それが

ら15分待つ。窓ガラス越しに内部の様子を眺めながら「待つ」時間が楽しみなところも薪ストーブの魅力だろう。

「焦がさずに焼くために何回も試作しましたよ」と女性スタッフが苦労を明かす。「弘前の洋菓子店から仕入れてきた冷凍のパイ生地を、常温に戻しておきます。でないと、表面に焦げ目ができても、中身まで焼けていないんです。熾火になってから15分が一番成功の確率が高い。そこに至るまで何枚パイ生地を焦がしたことが……」

1組目の参加者は中里町のN様ご夫婦。パイが焼き上がり、薪ストーブの正面のソファから隣のテーブル席に移った。切り分けたパイが小皿に載っている。一口食べて奥様が、「おいしい。しっとりしていて、とってもおいしい」と目を細めた。「高温で熱せられるから水分が飛んじょうかと思っていたら、逆に、水分も、うま味も、香りもパイの中に凝縮されるんですね。」



熾火で15分かけてじっくりと焼くのがベスト



おいしそうにこんがり焼き上がったアップルパイ

ガスや電気にはない、自然の火の力なんですよ」

N様が県木住で自宅をリフォームしたのは昨年(2020年)。ご主人が振り返る。

「築40年だから、建て替えも検討したんですけど、夫婦2人だけなので縮小して建て替えるとしても、趣味のグッズや膨大な書籍、こつこつ集めたコレクションなどの置き場所がなくなってしまう。結局はリフォームす

ることにし、和室を一間減らしてタタキにして、薪ストーブを設置しました。建て替えであればゆつたり取れないような広い薪ストーブの部屋ができましたよ。登山が好きで、家に居ながらにして焚き火気分を味わうのが念願だったんです。薪ストーブの家”といえれば県木住ですからね、それで依頼しました」

お持ち帰りの袋を手にご満悦のN様ご夫婦を、スタッフが見送る。

### 木が燃える火の不思議 味も香りも凝縮される

午後1時からの2組目の参加者は青森市のM様ご夫婦。2年前にM様は県木住で自宅を新築した。2人のお子さんたちはその家で成長し、これからは夫婦2人暮らし。リビング土間を広くして、生活の中心に薪ストーブがある終の棲家にリフォームしよう……。そう計画した。

新築した当初から薪ストーブではあったが、クッキングもできる新しいストーブをすでに専門店に注文してある。来年(2022年)からの着工に向け打ち合わせも重ねていた。そこへ県木住からDMが届いた。同封のチラシに映っている薪ストーブの中のアップルパイから、いい匂いが立ちのぼってきた。

「リフォームするに当たって、最近の工務店はどうな造り方をしているのか、何軒か他社さんも見学してみたんですよ」とご



焼き上がるまで中を眺めながら待つのもまた薪ストーブの魅力

主人。「もちろん頼むのは県木住ですけど、参考のためにね。県木住の家と同じように床や天井に木を張ってあるんだけど、でも、どこかが違うんですよ。いくら同じ木を使ったからといって県木住の家にはならないのだと、当たり前のことを実感しましたね。建ててから20年間ずうっと続いているお付き合いが大きいのでしょう。結局、人とのつながりですね」

焼き上がったアップルパイに奥様が入刀。漂い出た芳香に、「あらあ〜、いいにおい〜」と感嘆の声があった。



直径20cmの肉厚な冷凍のパイ生地

刷毛でつや出しの卵黄を塗る

パイ生地を載せる鉄製のスキレット

カットして出来上がり

冬だからこそできる薪ストーブの魅力を伝えるイベント『薪ストーブ体感デー』を1月から2月にかけて毎週土日に開催することになった。「浪岡シヨールーム」ではアップルパイ、「アーバタウン石江・県木住展示場」では県産木材を使った小物作りをしながら薪ストーブの暖かさを体感してもらおう、という趣向だ。

取材後、事務所から石江の展示場へ向かった。寒い外から家の中に入って、薪ストーブの炎以上に暖かく迎えてくれるものはないだろう。展示場でも玄関土間で薪ストーブが燃えていた。佐藤代表が薪をくべる。炎が燃え上がる。熱いくらいだ。インターホンが鳴った。M様ご夫婦だった。展示場で何回目かのリフォームの打ち合わせをするという。ストーブの火に引き寄せられるようにご夫婦が正面のソファに座った。薪のはぜる音しかしないひととき。来年、リフォームが完了したご自

宅でもこうしてソファに並んで薪ストーブを見入るのだろうか。ご夫婦の姿を、ひとあしお先に斜め後ろからパチリ。

**佐藤時彦代表のコメント**

5年前の2016年までは「年越しイベント」としてユーザーさんたちと餅つき大会を開催していました。

もち米50kgと臼を4台準備し、15家族のユーザーさんたちが餅つきをします。鏡餅をつくったり、その場で雑煮にしたり、とにかく楽しいイベントでした。でも、少人数の我々に

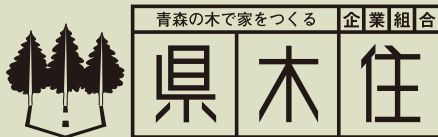
とっては準備がたいへんでした。

石みたいに重い臼を、その当時県木住の事務所があった青森県森林組合会館の2階の会場（大会議室）まで運び上げるにも顎が出たし、終わればまた後片づけにへとへとになりました。スタッフがまだ若かったからこそできたイベントで、つきたてのお餅のおいしさと、ユーザーの皆さんの笑顔に「やって良かった」と思うもの、またやるうなどとは誰も言い出しません。餅つきが好評だっただけに、それに代わる、参加者に喜ばれるイベントをと考えていたときに、シヨールームの薪ストーブを活用してアップルパイを焼くのはどうか、と提案が出たのでした。

アップルパイを手始めに、参加された方々が、暖まりながら、楽しく、おいしいひとときを過ごせるような薪ストーブクッキングを展開していければと考えております。



ソファに並んでつい薪ストーブの炎に見入るM様ご夫婦



企業組合 県木住

青森市浪岡大字徳才子字福田60-2  
TEL.0172-55-7793 FAX.0172-55-7559  
http://www.kenmokuju.com E-mail: info@kenmokuju.com  
■アーバタウン石江 県木住展示場  
青森市石江字岡部47の28