



右:窯の余熱でパンを焼くため、パン生地の発酵スピードを見越して火加減を調節。美味しいパンを焼くための気を抜けない作業だ。下:庭の薪だけでは足らず、母屋の下にも3列薪が積まれている。左:お風呂や台所、洗面所などの給湯はこの薪ボイラーを使用。1日に2、3回火を入れている。



森への入口
静岡県賀茂郡南伊豆町天神原2715-11
☎0558-64-8171 ☎土曜日(10:00~17:00)
売り切れ次第終了なのでお早めに。予約も可能。



かつて南伊豆でも調理や風呂、暖をとるのに盛んに使われていた薪。
いまでは薪の利用は激減し、木は伸び放題で山の荒廃の「因」にも。
最も身近なエネルギーである薪。楽しく有効に活用してみませんか。

薪とともに暮らす

いまなお現役で活躍する 懐かしの五右衛門風呂。

立岩 木村・高橋ご夫妻

いまや珍しい五右衛門風呂を活用する陶芸家の木村杉子さんと高橋マサノリさん。この家に引っ越してきたとき、囲炉裏や薪風呂を見て「薪のから温まる。実家の母がくるとお湯が柔らかいと喜んでい」と木村さん。ブリキのバケツに水を入れ、それを浴槽内で温め、洗い湯に。シャワーの年近く利用している。

「遠赤外線の効果で、体が芯から温まる。実家の母がくるとお湯が柔らかいと喜んでい」と木村さん。ブリキのバケツに水を入れ、それを浴槽内で温め、洗い湯に。シャワーの年近く利用している。

木村さんは「陶芸の窯焚きに通ずることもある、火を焚くのが楽しい」と薪の暮らしを満喫している。

ないお風呂ならではのアイデアも生かしている。

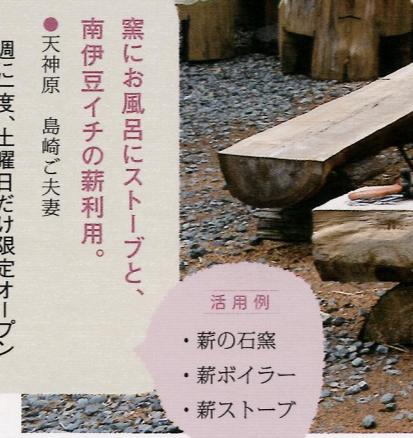
夏なら20分ほど、冬は熱めに沸かすので1時間ほど。焚くのはやっぱ高橋さん。「陶芸の窯焚きに通ずることもあり、火を焚くのが楽しい」と薪の暮らしを満喫している。

活用例

- 薪風呂
- 薪ストーブ



もの珍しさから客人にも大好評の五右衛門風呂。



活用例

- 薪の石窯
- 薪ボイラー
- 薪ストーブ

窯にお風呂にストーブと、
南伊豆イチの薪利用。

● 天神原 島崎ご夫妻

窯に一度、土曜日だけ限定オーブンする人気のパン屋さん「森への入口」。坂を下つてお店に行くと、大量に積まれた薪がお出迎え。約8m幅に2列に積んだ薪小屋では足らず、薪がこんもり山のように積まれている。これはホルツハウゼン（薪の家）というドイツ方式の積み方で、小屋を作ることなく薪を積んで乾かすことができる斬新な方法。お店のランドマークのようになくなっている。

薪の管理は行一さんの担当。洋子さんが作る評判のパンを自家製石窯で焼くのも行一さん。さらに給湯ボイラー（お風呂、台所、洗面所などに使用）、冬はストーブにも薪を使っている。これらは薪をまかなうのに樹種によるが1年におよそ50本。「移住前から楽しみにしていたことで、日課になってしまえば大変ではない」と行一さん。年間を通して、木を切って割る、薪作りが生活のよいリズムになっている。欧米の地方では薪の利用がとても進んでいます。南伊豆でももっと薪を使ってもらいたい」と幅広い薪利用を呼びかけている。



薪には、南伊豆に多いシイを多用。1年半ほど乾燥させたものが最適だと。そのほかサクラ、ハゼなど近場の山にあるものも何でも利用。新島産の抗火石をストーブの周囲に積み上げ断熱材に。

関本さんご愛用の薪ストーブはデンマーク製の「モルソー」。燃焼効率がよく、排煙の少ないクリーンバーン方式を採用したスグレモノ。さら

に2重煙突が空気の引きをよくし、煤の付着も軽減してくれる。使い始めて7年間煙突掃除いらすなのだと。

奥様、千鶴さんは冬場の料理に薪ストーブを有効に使っている。鍋やおでんなどの煮込み料理や、フルーツチップス作りにも大活躍。珐瑯の器に

理で薪ストーブを有効に使っている。使い始めて7年間煙突掃除いらすなのだと。

医療関係の仕事に従事する多忙な関本さんは、貴重な休日を薪作りに費やす。「山に入つて、木を切り、薪割りをして、乾かす。こうした作業を自分時間のなかで楽しむことが大事」と、薪ストーブの魅力を語ってくれた。

活用例

- 薪ストーブ

印刷物のデザイン・編集
上屋敷デザイン
tel 62-2200
静岡県賀茂郡南伊豆町下小野430-1

M SHIZUOKA MEDICAL ALLIANCE 静岡メディカルアライアンス
介護老人保健施設 なぎさ園 生産・直売
下田メディカルセンター附属 さとう温泉メロン
みなとクリニック 0558-62-6800
0558-62-0005
0558-62-3978
静岡県賀茂郡南伊豆町湊674
www.s-m-a.or.jp/nagisa
www.s-m-a.or.jp/minato_clinic
www.minami-izu.net/melon

道場生募集 電柵販売・設置
修理メンテナンス 南伊豆町二条10
荒れ地の対策もいたします
カラダにうれしい
Tel 0558-62-0553
Fax 0558-62-0687
製造・販売
森への入口 薪の石窯パン
自家製 天然酵母
砂糖、卵、乳製品、油、イースト不使用
毎週土曜日 10:00~17:00
(売り切れ次第閉店となります。ご予約承ります。)
南伊豆町天神原2715-11 ☎0558-64-8171

谷派糸東流拳法 空手道修交会
日本虎風館下田支部 090-9684-1452
http://on.fb.me/Yu53oi
マザーアースクラブ
農業生産法人有限公司
南伊豆町上小野469 ☎090-7307-8133

カラダにうれしい
Tel 0558-62-0553
Fax 0558-62-0687
製造・販売
森への入口 薪の石窯パン
自家製 天然酵母
砂糖、卵、乳製品、油、イースト不使用
毎週土曜日 10:00~17:00
(売り切れ次第閉店となります。ご予約承ります。)
南伊豆町天神原2715-11 ☎0558-64-8171