

# 驚きの暖かさ! 薪ストーブの魅力!

# VIEW 通信



■北欧製の「ヨツツール」というメーカーの薪ストーブ



●初めて「薪ストーブ」の暖かさを知りました!...10月に我が家でウッドデッキの工事をしているときに、ご近所さんに音やほこりで迷惑をおかけしているのではないかと心配していましたが、みなさん「大丈夫ですよ!」と快くご理解していただきました。その時以前からよくキャンプの情報とか、ワンコの話などで垣根越しに立ち話をしていたお隣さんが、「ウッドデッキ素晴らしいですね!ここだと全然キャンプに来たようにごはんが食べれそう!」と言ってくれたので、「じゃあ完成パーティーと一緒に飲みましょう!」とお誘いしたら「うれしい!楽しみにしています!」と即答してくれました。そして「実は、我が家にも来月薪ストーブがやってくるんですよ!」と話してくれました。東北の福島県の友だちから薪ストーブで暖をとっているとしてLINEで写真が送られてきたけど実際に見たことありません。「ではウッドデッキパーティーの後にわが家で薪ストーブの火入れ式に来てください!」とお誘いを受けました。なんかいい大人たちがお互いに自慢したいものを見せあうようでおかしかったけど、10月末にわが家でパーティーを開催し大変盛り上がりしました。そして11月の日曜日に火入れ式をしようと言うことで楽しみにしていましたが、残念ながら第三波のコロナのせいでこれはまずいかもと、泣く泣く飲み会は落ち着くまで延期しようということになったのです。

火入れ式はできませんでしたが、我々が仕事を終えて夜お邪魔してみようということで行ってみるとすごい!豪華でお洒落な北欧製の薪ストーブに火が入っていました!お隣さんのお部屋は1階を大きく広々と取っていてダイニングとリビングが開放的で広く、二階に続く階段が吹き抜けのように真ん中にあるので、これでは我々の売っているエアコン暖房ではかなり大型の機種を入れないとだめだろうな?とかつい思ってしまいました。ところがこの薪ストーブは近くに寄るとすごい暖かさ!まるでキャンプの夜に焚火をしているような熱を感じるのです。そしてその煙突が高々と5m位ありそうな吹き抜けの壁から天井に突き抜けていました。そして屋根の上に出ているそうなのです。もちろん部屋の中では排気の匂いなどありません。ストーブのガラスの窓から見える炎をじっと見ているだけで、何だか何もしなくてもゆっくりとした落ち着いた時間が過ごせそうです。まさに我々がキャンプに行き、何の目的もなく木陰でくつろいでいたり焚火を焚いているときと同じ感覚だと思いました。「やっぱりこれはキャンプ好きの人たちが自宅でも同じような気分を味わえたら良いと思う気持ちなんだ!」と理解できたのです!奥様はこの北欧ヨツツール製薪ストーブに「よっちゃん」の愛称を付けてとてもかわいがっているのが面白かったです。

●しかしこの幸せの裏には大変な苦労が...先日の日曜日、朝からお隣で「カンカンとかトントン」とか音が聞こえてきました。自分も日曜日は何かしら大工仕事などすることが多いのですが、何してるんだろう?とウッドデッキからお隣を覗いてみると、作業着姿のお隣さんご夫婦がせっせと薪割りをしているのです。そしてもうすでにたくさんの薪が積み上げてありました。「自分たちで全部作ったのですか?」「そうですね。買った高いから知り合いから切り株をもらってきたり、安く売るところに行ってきたりして集めています」自分もグッテイで見たのですが、5kgで877円出ていました。福岡なのでずっと焚きっぱなしではなく、朝火を入れて昼くらいまで点いて、そのあとは自然に消えまた夕方火を入れているそうです。そして夜中また消えるのですが錆物でできたストーブと長い煙突のぬくもりが残っていて、一晩中暖かいということなのです。毎日10kgぐらいは使うそうなので、ともに買うと毎日1700円もかかるのでこれは大変!それでおふたりで頑張っているそうなのです。しかし生木から作った薪は、その後天日干して2年位は乾燥が必要らしく、これは並々ならぬ努力が必要だと思いました。でもお二人で仲良く薪割りをしている姿は仲睦まじく素晴らしい生き方だとも思ったのです。「薪ストーブいいね!」と言ってうちの家内は大変な薪割を見て「うちはエアコンでいいかな...」とつぶやいていました...

■煙突をパノラマで撮ってみました。

■細かく30cm長で切ります ■奥様も機械で木をわきます ■すでに完成した薪 ■まだたくさん残ってます ■チェーンソーも使います



●お隣さんの薪割の最中、わが家では...お隣のご主人は自分より10歳位お若いのですが、せっかくの日曜日もしっとしておられないようです。かく言う自分も、今我が家で美味しいステーキを焼く方法がないかと、仕事の合間に考えたり、グッテイに寄っては色々見て良いアイデアないかと探しているのです。と言うのは日曜日のテニスの帰りにイオンに寄り夕飯のお買い物と、遅い昼食を取るのですが、近頃の家内とのブームが、イオンの「やっぱりステーキ」と言うお店でステーキを食べることなのです。ミスジと言う部位のお肉150gステーキセットが1,000円!これがとても美味しい! 熱い陶板にジュージューいうお肉が載って、まだ中は赤いのですが、食べながらずっと焼くことができるのです。「これを家でもやりたい!お父さんお母さんにも食べさせてあげよう!」と話すのですが、家内はあまり乗ってきません。そこで三週間連続で食べに行き考えました。「肉は厚目が良い!ソースはニンニク醤油が一番合う!野菜を下に敷けば肉が焼けすぎない!」そして一番必要なのが陶板です。ネットで検索してもやっぱりステーキの瓦のような陶板はありません。そこで自宅にある床材の厚手のタイルを思い出し、それを切って使ったらどうだろう?でもオール電化なのでガスが無い!七輪の炭火で焼くしかないか...。焼けた陶板を部屋の中に持つのに取っ手や油がこぼれ落ちないように何か工夫がいる。そこで早速グッテイで部品を探しタイル焼きセットを試作してステーキを焼いてみました。「思った通りだ!」安いステーキ肉でも柔らかくずっと冷めない!父と母に食べさせたら、昔からアメリカ牛でも美味しいと思ってたけどほんとにこれは美味しいと、とても喜んでくれました。終り

■試しにウインナーを焼いてみました ■まずニンニクを牛脂で焼き味を ■うまいったのでとても良い感じ!これなら大丈夫! つけて焼きました。すぐ焼けます。もう一枚作りました

