



ピザの 地域貢献度、 無限大

ピザ窯づくりが各地でラッシュ。
好きに盛ってパツと焼けて、
子供も大人もわいわい手づくり。
具も薪も地のものが使えるピザ、
都会のこじやれた食べものかと思いきや、
田舎にこそピッタリだった。

まとめ編集部 写真 曾田英介

冬は3mの雪に覆われる大長谷は「田舎の田舎」。この食堂にUターンした村上恵美さんが焼く、山の幸たっぷりのピザが評判だ。田舎を生かせる「ピザ力」を検証。

富山県富山市大長谷地区

人口61人の山奥のむらに「ピザ力」が人を集める



大長谷村（地区）は1957年に八尾町と合併、八尾町は2005年に富山市と合併した。人口61人、33戸、高齢化率65%



ピザ力 1

薪窯なら地元の薪が使える

ピザはオーブンでも焼けるが、独特の食感や香ばしさは薪窯ならではの。針葉樹を焚き付けにして、広葉樹で火を保つ。窯は厨房の外に設置。「ピザってどんなだ?」と言っていた恵美さんのお父さん（左官業）が試行錯誤して耐熱レンガで作製した。

下段に薪を入れ、上段で生地を焼く構造。焼く3時間ほど前に火入れして窯を暖めておく。季節や天候によって使う量は全然違うし、ピザを入れるとき薪を足してガッツと熱くすることもある

