

「ピザとピッツァの違いは、意外と知られていません。ピザは宅配ピザなどアメリカ発のもので、僕達が焼いているピッツァとは異なります。アメリカ発のピザがトッピングを楽しむのに対し、ナポリのピッツァは生地を楽しむ、そこが大きな違い。ナポリピッツァは、カロリーも低く、栄養バランスも良い。価格も安く、美味しく、短時間に提供できるファーストフードでもある。そういうパーフェクトな食品であるピッツァが、今の日本でも定着し始めています」と話し始めた牧島氏は、ナポリで生まれたピッツァが、北イタリアやアメリカに伝わり、どのように変化をしていったかを説明した後、EUが保護する本物のピッツァ・ナポリターナS.T.G.を解説、その作り方を実演していった。ナポリピッツァを正しく理解する人が増えることが、市場拡大の原動力になると信じているからだ。

「ナポリピッツァにおいて最も重要なかけます。最も難しく感覚が問われる熟練の仕事です。生地さえ美味しく出来ていれば、この後の作業は簡単になるのです」と語ってから、水、塩、小麦、酵母による生地作りのノウハウを、合わせ方、分量、ねり方、その時間など、逐一丁寧に説明していった。「ナポリの職人からは、なぜそこまで教えるのかと怒られます」という程、職人の秘伝の技を惜しげも無く披露するのは牧島氏の貫する方針。特に今回は長時間セミナーで、通常は言及されない具体的なノウハウも数多く披露された。

次に、長時間の熟成によって生地がどのように変化していくのかを科学的な根拠を用いて説明。ピッツァ職人は「自分の子供のように熟成中の生地をケアします」と、熟成が職人の重要な仕事であることを示す一方、今はツジ・キカイが開発したドウコンディシヨナー（生地熟成庫）の「レボスシリ

ナポリピッツァ作りのノウハウを全て公開した3時間



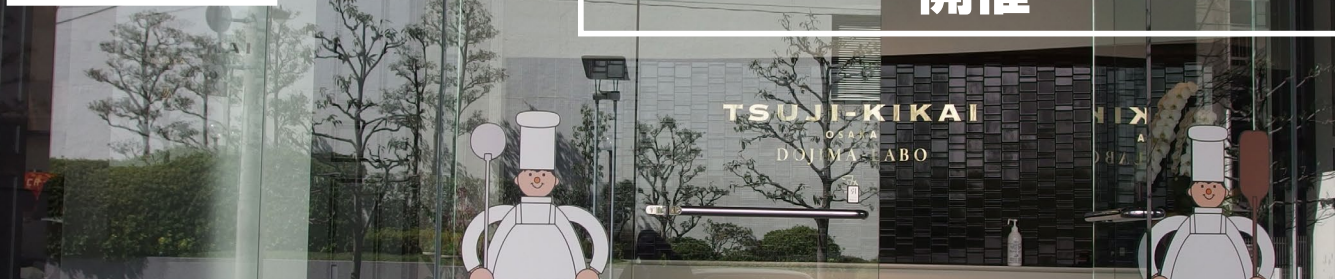
「ナポリピッツァの焼き上がりを左右するのは石の輻射熱と蓄熱。窯はとにかく石で選んで欲しい。優れた石ならば、その熱源はどれであつても良いのです」

の生地作りとその熟成です。ピッツァイオーロ（ピッツァ職人）は生地のために多くの時間を

「ズ」があり、「職人がいなくても最適な状態に仕上げることができるよになつている」とピッツァ作り環境の進歩に触れる。牧島氏のセミナーは「基本をしっかりと身に付け、本物が何かをわかっているならば、今の日本ではどなたでもナポリピッツァを提供できる」というところまで貫している。そのために、正しい知識を伝え続けてきた。

開設記念のセミナーには、関西以西の外食や小売業関係者が集まった。大阪で本格的なナポリピッツァのセミナーが過去にあったかどうか、調べようがない。しかし、ナポリピッツァ職人選手権世界大会のチャンピオンで、ナポリピッツァの世界大使に任命されている牧島氏が、ナポリピッツァの歴史に始まって、その特徴と魅力、さらに生地作りから焼成までのノウハウを余すことなく大阪で語ったのは今回が初めて。日本のナポリピッツァの歴史の中で極めてエポックメイキングなセミナーであったことは間違いない。

ツジ・キカイ 大阪支店+堂島ラボ開設
ナポリピッツァ職人世界選手権チャンピオン
牧島昭成氏を招き、開設記念
ナポリピッツァ石窯セミナー
開催



ミラノに駐在した後、14年前に訪れたナポリで本物のナポリピッツァに出会い、その美味しさに驚き感動し、日本でも普及させたいと考えました。そのために自ら石窯を開発しようと、石の開発からはじめて現在に至っています。この度、堂島ラボを開設したのは、ナポリピッツァの素晴らしさを表現し、多くの方々とその本来の価値を共有したかったから。ナポリピッツァと出合ったことで、ナポリピッツァを心から愛し広めたいという牧島さんとも出会うことができ、心で繋がっています。このセミナーを通して、ますますナポリピッツァを好きになっていただき、共に、その魅力を伝えていきましょう。（ツジ・キカイ山根社長挨拶）

株式会社 ツジ・キカイ
●大阪支店+堂島ラボ
大阪府大阪市北区堂島浜2-2-28
堂島アクシスビル1階 ☎06-6348-3611
●本社+川越ラボ
埼玉県川越市芳野台1-1-03-11
☎049-225-6005

ガスや電気式の石窯を独自開発し、ナポリピッツァの普及に大きく貢献するツジ・キカイが、大阪支店とラボを移転拡張した。場所は大阪駅にも近いビジネス街の堂島で、同社開発の主力機器が揃うラボには、スクール形式で60席という本格セミナールームも有している。西日本でのナポリピッツァ市場拡大の拠点に相応しい立地と施設で、ツジ・キカイの意気込みが伝わる。開設記念のイベントとしてソロ・ピッツァ・ナポリターナの代表取締役である牧島昭成氏を招き、3月12日「ナポリピッツァ石窯セミナー」を開催した。3時間を超えるセミナーだったが、会場を埋め尽くした受講者は、最後まで熱心に聞き入った。

