



ケイソウド  
能登の珪藻土 100%でできた

# 日本初の珪藻土ピザ窯

能登珪藻土ピザ窯  
Dogama K2



## Dogama K2 ドガーマ

能登の特産品である珪藻土でできた  
ピザ窯がお目見えしました。  
土窯をほうふつとさせる雰囲気たっぷ  
りのピザ窯です。

同業者が手を組み、  
新しいものづくり

珪藻土はおおよそ二千万年前の海中で、珪藻という植物性プランクトンの遺骸が化石となり長い年月をかけて堆積してできた岩です。能登の珪藻土の埋蔵量は日本一と言われ、昔から珪藻土七輪やコンロなど珪藻土製品が多く作られてきました。

昭和30年代まで家庭の調理は七輪が主流でしたが、高度成長期、技術の進歩でガスが普及し、需要は次第に減少していききました。素材としての用途である工業用耐熱レンガも、高度成長期には多くの需要がありました。オイルショック以降、生産拠点の海外への移転にともない需要は縮小していききました。

能登珪藻土研究会は、能登の珪藻土製品の生き残りをかけて珠洲市と七尾市の同業者が手を組み、新しい製品をつくり地域を活性化させるため2009年結成されました。年月をかけて培った珪藻土の製品づくりの知恵と技術を結集し、現代のライフスタイルに合った新しいものづくりに挑みました。

デザイン面で金沢美術工芸大学、性能や温度データなどの技術面で石川県工業試験場、販路開拓や助成金の面では石川県産業創出支援機構のサポートと協力を受けました。

短時間で、外はパリッと  
中はもっちり

DogamaK2は、これまでになかった珪藻土のピザ窯という新しい発想から生まれました。

インパクトのある外観は、焼成された珪藻土を鉄で補強したシンプルながらも力強いデザイン。外観の印象はもちろん、機能性にもいくつもの工夫が凝らされ、珪藻土の持つ特徴を最大限に引き出しました。

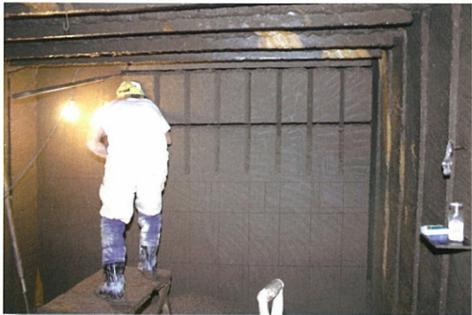
特徴のひとつが、ピザ1枚が2分足らずという短時間で焼けることです。天井部のくぼみは、熱の対流を発生させるための工夫です。ピザを焼くときは、下からだけでなく上からも加熱する必要があります。蓄熱性の低い珪藻土で表面にこんがり焼き色をつけるため、くぼみをつけることで熱の対流を発生させます。熱が上から下へと回り、表面にこんがりとし焦げ目がつくことを実証しました。生地の中の水分は、一気に気化し、外はパリッと中はもっちり焼き上がります。



珪藻土 産地



職人が一塊ずつ手で切り出していく



能登半島には、珪藻土の大きな鉱脈がある

試作1号では、5〜7分かかっていた焼き上がり時間が、このくぼみによって2分足らずで焼き上げることが可能になり焼きむらも解消できました。オプションで温度センサーも用意されていますので、焦がす心配もなさそうです。さらに、特殊素材を使用したグリルプレートがピザをもっとおいしく焼き上げます。

### 業務用にお求めやすい 価格設定

珪藻土のもつ断熱性を十分に生かした構造設計がなされているので、石窯のように外側が熱くなることもなくやけどの心配もありません。店内に設置しても、空調に影響を及ぼすこともありません。スタイリッシュなデザインは、店内の雰囲気づくりにも一役買ってくれること間違いなしです。

省エネや安全性の点でもメリットがあることから、業務用だけでなくピザパーティなど、家庭用の用途も十分考えられそうです。価格も一般の業務用比べ、お求めやすい価格設定となっています。

珪藻土産地で培った技術を駆使し、ひとつひとつ手加工でつくられます。あたたかみのある珪藻土の土色と鉄の黒、異素材の組み合わせが斬新な、日本初の珪藻土ピザ窯、ニューフェイスの誕生です。

### 能登珪藻土研究会 代表 木地 一夫さん

同業者同士ライバルでもあり、今回初めての共同開発ということで、Dogama K2の開発は試行錯誤の連続でしたが、まとまることの大切さを痛感しました。研究会のメンバーも皆同じ思いであろうと思います。

導入された和倉温泉街のエピス様では、使い勝手のよさを気に入っていただき、今ではDogama K2のない店舗経営は考えられないと言っています。使い勝手、パフォーマンス性、コストパフォーマンスにおいても申し分なしと絶賛のお声をいただいております。改良を重ねながら製品化できたことを感慨深く感じております。能登の誇る珪藻土産業技術の集大成とも言えるDogama K2、自信を持って全国に発信してまいります。



オプションでキャスターも用意されています

### ■店舗設置例



■ Dogama K2についてのお問い合わせは  
能登珪藻土研究会 <http://www.noto.or.jp/>  
TEL.0767-54-8888 (七尾商工会議所内)