

ピッツァ窯は「炉」として申請

飲食店は、出店に当たって保健所の飲食店営業許可が必要だが、特に薪窯を使うピッツェリアで注意したいのは、保健所に加えて、窯の使用に対して消防署の認可が必要な点だ。

認可のためには書類を提出して申請をしなければならないが、ピッツァ窯を「窯」ではなく「炉」として申請しなければならない。この点が問題なのだ。

「炉」とは、分かりやすい例ではダルマストーブだ。燃料を入れて燃やし、煙などは煙突などの排管を通じて排気する。この場合、排管は燃焼室と直結していて非常に熱くなる。そこで防災上、排管を肉厚にし、配管に巻く断熱材も厚くしなければならない。全体に重くなり、建物への固定もしっかりしたものが必須…と、全体に非常に高価なものになる。

ところが薪窯は、中で薪を燃やすが、排気口は入口と同じ。吸気と排気が同時に行なわれ、熱せられていない空気が混じるので、排気温度は「炉」ほど高くはない。つまり、ピッツァ窯の排管はさほど肉厚にも、断熱材を厚くする必要もないのだ。

このピッツァ窯の特性を知らず消防署の指導を真に受けて対応すると、無駄な費用がかかる。消防署の認可は店舗デザイン事務所や窯の取扱業者が行うことも多いが、知らない設計者も多いので、施工主であるオーナー側にも知識と注意が必要になる。

排気設備で最も重要なフィルタ

ピッツァ窯の場合、排気設備は排管、二次空気、スス除去のフィルタボックス、強制ファンをワンセットにするのが一般的。

二次空気は排気の温度を下げるため、これを入れると排気温度は75℃くらいになる。フィルタも重要だ。新規出店では窯を空焚きするが、その間、水分があるので白い煙がもうもうと出るので、フィルタがないと火事と間違われる。

また、厄介なのがススの問題だ。ススは火事場の焦げ臭と同じ臭いで、特殊な臭いのため活性炭では除去できない。またススは、溜まると火が点いて火事の原因になるので、掃除をまめにしないと危険でもある。煙突にまでススが行かないようフィルタボックスが必要になるのだが、

これには2つの手法がある。水フィルタと金属フィルタで、それぞれにメリット・デメリットがある。水は月1回の掃除で済むが、水道代がかかり、プロによる掃除になるのでコストがかかる。金属は毎日掃除の必要があるが、コストはかからない。

東産業株のフィルタは金属フィルタで、毎日の水洗いと2か月に1回の高圧洗浄で75%のススがとれる。100%ススがとれる素材もあるが、それでは目詰まりがしやすく営業向きではないからだ。

ピッツァ窯の能力卵も左右する

ピッツァ窯の能力は、吸気と排気とのバランスによって大きく左右される。多くの店では煙突の先にファンをつけた強制排気によって排気を行うが、排気量が多すぎると窯の温度がすぐに下がり、逆に排気量が少ないと店内が煙で充満することになる。このバランスは窯単体で行うのではなく、厨房ファンや空調能力との兼ね合いで決まる。

また、新築物件などで知らずに厨房の排気にピッツァの排管をつなげてしまい、外壁をススで真っ黒にしてしまい他のテナントに迷惑をかけることにもなる。これは厨房の排管は断面が大きく排気・排煙が外に出るスピードが遅いので、外壁を汚すことになるのだ。

排気設備は、営業が始まると目が行きにくくなる設備だが、その適不適によってピッツァ窯の能力を左右するだけでなく、火事やススの問題など、さまざまな事態を招きかねない、まさに“縁の下の力持ち”的な設備なのである。導入に当たっては専門家の意見も参考にしながら、慎重に行いたい。

取材協力／東産業株式会社

