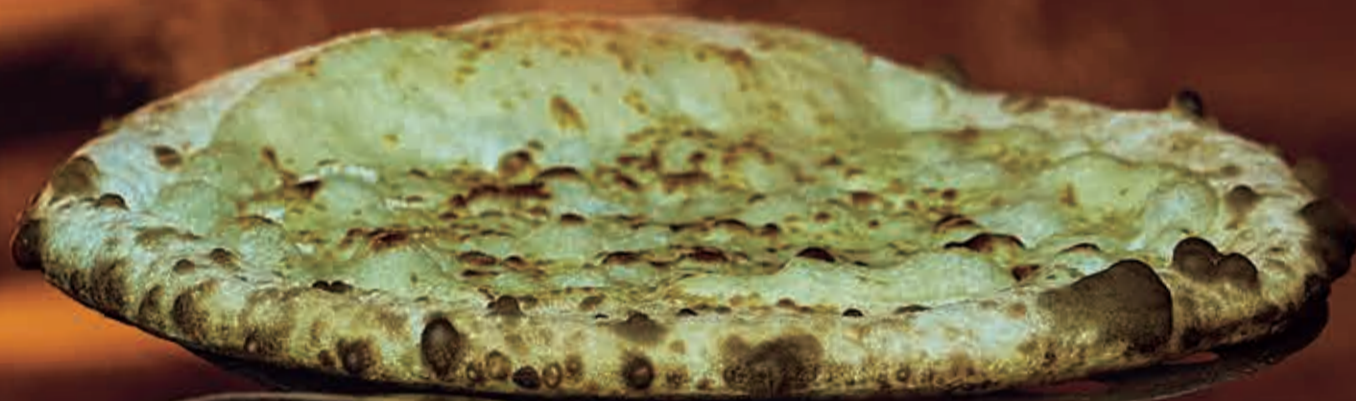


南風堂の 石窯から

ふっくらと膨らんだピザの耳に香ばしい焼き模様。
ナポリピザのおいしさの証です。
そんな自慢の生地に彩りをのせて20年。
千葉県松戸市へ、南風堂の工房を訪ねました。



400℃を超える石窯でわずか1分。
発酵による気泡で生地が薄くなっ
た部分が先に焼け、レオパードス
ポットと呼ばれる焼き目が浮かび
ます。黒く見えても苦みではなく、
香ばしさをもたらす大切な表情。

切り分けた生地を1つずつ手で丸めていきます。表を内側に持っていき、空気を抜いてこんな形に。



一枚一枚丹精込めて

家で味わう
しあわせ

吹く風に光が混じり、のびやかな空が広がる松戸市郊外の住宅街。県道から一本路地を入った奥に南風堂の工房があります。小さな看板を掲げて営むそこは、もとは自宅の車庫だった場所。扉を開けるとわずか10坪の空間に、イタリヤ製の石窯が頼もしく構えていました。

大地を守る会でハレの食卓を飾るピザの作り手、南風堂は、2003年に江端正志さん(64歳)がお兄さんとともに開業したピザ工房です。当初は県内の別の場所でレストランとして始まり、2005年秋に通信販売用のピザ作りを開始。翌年には石窯を現在の場所に運び込んで、「店」

ではなく、「家」で楽しむ冷凍ピザの製造を本格稼働しました。

「うちのピザは、自宅で食べておいしいピザ」。その中では一番だと自負しているんです」と江端さんは照れながら笑顔をほころばせます。そんな「家で本格」を追求したピザが生まれる場所を覗きました。

香ばしくて
もちもちの秘密

とんとんとん。作業台の前に立ち、生地玉を叩いては手のひらを上手に使って伸ばしていきます。この日、生地を扱うのは製造歴8年の加藤千典さん(41歳)。「手を置いた感じで厚みが分かる」と慣れた動作で形を整えたら、ソースを丸く広げます。するとすぐさま江端さんが隣から、生地の下にすつとピザシヨベルを差し入れて窯の中へ。

成形する人と焼く人。隣り合う職人の間に声なき声が響くように、生地を伸ばしては窯に入れ、窯から出してはまた入れてと、二人三脚でピザが焼き上がります。

ピザ作りの中心に据えられているのは、赤々と炎を抱えた石窯。床面の熱と上部の輻射熱が生地を一気に包み込み、400℃を超える高温で水分やうまみを逃がさず仕上げます。焼成時間は1枚たったの1分。

「これなんか非常にいい感じの焼き目ですね。たとえば変だけど、焼きちくわみたいでしょう(笑)」

江端さんが窯から引き出した焼き上がりのふちには、ナポリピザの世界で「レオパードスポット」と表現される斑点模様が現れています。

「もつと長く窯に入ればさらに焼き目は付きます。でも家であたためたときにかたくなる。なので数十秒短めに焼いて、自宅で火を入れられ

る余地を残しているんです」

最後の数パーセントを完成させるのは自宅内側に水分を残し、表面パリッと、中はもちつと、「家でおいしく」仕上がるように計算しています。

小麦が香る
長時間発酵

あ・うんの呼吸で軽やかに焼き上げる舞台裏には、生地が育まれる長い時間があります。

生地の原料は北海道産の小麦粉と天然酵母、塩、水の4つ。これらを練り上げたら、145gずつカットして手で丸めていきます。1日目の生地玉は赤ちゃんの頬のようにやさしくやわらか。3日目、4日目と寝かせるにつれて、発酵による弾力が出てきます。ピザ生地の発酵熟成期間は一晚というところが一般的ですが、南風堂では3日以上も置いています。

「あるとき生地が余ってしまつて、冷蔵でしばらく置いたもの、つまり低温で長時間発酵させたものを焼いてみたら香りの立ち方がまるで違つたんです。天然酵母の風味がまるやかになつて、小麦の香りがふわつと広がる。さらに焼き色もきれいに付いた。この方向だと確信しました」

日々生地に触れ、変化を見逃さない感性で、常に味を磨いています。

小麦の甘みが広がる生地に、トマトソースとしらす、大葉だけ。隠し味にごま油が香ります。これが創業当時から評判の「しらすと大葉のピザ」。チーズを使っていないということに気付かず完食してしまうほど、うまみあふれる一枚です。



小麦粉、天然酵母、塩、水を捏ねたら、重さを量って切り分けていきます。



7日寝かせたもの。高さがつぶれて横に広がります。発酵がすすんで弾力がしっかり。



生地を手で叩きながら広げます。厚みを手のひらで確かめながら素早く。



直径23cm前後を狙って円形に。サイズ感を「手が覚えている」と誤差は1cm以内。

南風堂のピザは、ソースもトッピングも、素材そのものが基本。その精神は、江端さんが開業前に通ったイタリヤの料理学校で得たものです。「アクアパッツァなら、材料は魚と水とハーブと塩、オリーブオイルだけ。なのに何でこんなにおいしくな

C O L U M N

国産小麦の
ピザは
珍しい？

日本の小麦自給率は16%^(※1)と低く、国内で消費される小麦の8割以上を輸入に依存しています。そのため、国産小麦で作られるパンやピザはまだ多くありません。特にパン用小麦は国産比率が8%^(※2)にとどまり、ピザ生地に必要な強力粉は、たんぱく質が低くグルテンが弱い国産小麦では「難しい」とされてきた面もあります。

南風堂では、イタリア産・オーストラリア産・国産など7～8種の小麦粉と3種の酵母の組み合わせを試し、香りと甘みが引き立つ北海道産小麦にたどり着きました。味を追い求めた結果でしたが、その選択は、国産小麦の需要を支え、日本の自給率向上につながる一歩にもなっています。

※1 令和6年度食料自給率(カロリーベース)/農林水産省https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/012-19.pdf
 ※2 麦の生産に係る現状について/令和6年農林水産省<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/mugi/attach/pdf/240124-5.pdf>

1 2 焼き上げ1分間に細やかに生地を動かす江端さん。まず一番熱い火のそばの左奥に入れ、膨らんだら反転させて右へと送り、変化する焼き床の温度を見極めながら均一に焼き上げます。



トースターであたためた『しらすと大葉のピザ』。ふっくらと盛り上がったコルニチョーネ(ピザの耳)にレオパードスポットが走り、火入れの妙がうかがえます。

南風堂初期から愛されるチーズなしの深み

石窯ナポリピッツァ
しらすと大葉のピザ

2785 税別
1枚 2,198円(税込)
サイズ/直径約22cm
⑦小麦



厳選素材で作った定番のさわやかな味

石窯ナポリピッツァ
フレッシュバジルの
マルゲリータ

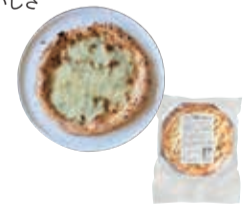
1596 税別
1枚 2,411円(税込)
サイズ/直径約22cm
⑦小麦・乳



4種のチーズのこくが溶け合うおいしさ

バンピーノピザ
(4種チーズのミニピザ)

1595 税別
1枚 1,618円(税込)
サイズ/直径約19cm
⑦小麦・乳



⑤南風堂(千葉県松戸市)
⑥着日含め15日保証

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、お買い物サイト121号をあわせてご覧ください。

るのかつて驚いたんです。イタリアでは化学調味料や顆粒だしのようなものは使いません。材料は素材だけで以上終了、みたいなレシピをたくさん教わりました。それだけで本当にとてもおいしかった」

当時の学んだレシピの中には、今もピザのトッピングとして作り続けているものがあります。「トマト煮込みの牛スネ肉」や「ラタトゥイユ」がその代表。どちらも材料はシンプルながら、うまみ豊かで、ピザとしても人気の一品です。余計なものを足さず、素材の声に耳を澄ませて手で仕上げる。その積み重ねが、確かな味につながっています。

トースターであたためるだけで、ナポリさながらの味を楽しめる南風堂のピザ。食卓に運べば、たちまち賑わいが訪れることでしょう。おいしく味わうコツは、「焼き過ぎに注意」、そして「焼いたらすぐ食べる」と江端さん。生地のおいしさを逃さず、堪能してみてください。



3 イタリアから届いたゴルゴンゾーラの塊をカット。タレージョチーズと合わせて『4種チーズのミニピザ』用のペストを作ります。4 生地が焼き上がったならトッピング。大地を守る会でおなじみの、カネモのしらすをたっぷり。5 トマト系のピザのソースは、ホールトマトに塩を混ぜるだけです。加熱せず、フレッシュさを大切にナポリ流。6 ソースのラタトゥイユも手作り。本場の家庭料理のように、素材を生かした味わいです。



「私はしらす&桜えび。実家でも人気です」「僕は断然ジェノバ」「かぼちゃも、焼き芋もおいしいよね」。スタッフの皆さんのピザ談義が弾みます。後列中央が店長で取締役の江端正志さん。

イベント

山形村短角牛の故郷を訪ねる旅の募集が始まりました。
夏の思い出作りに参加してみませんか。

編集後記 ↓ 南風堂の工房では「手を動かしてたら口を動かしていい」そう、仕込みの現場はとも賑やかで楽しかったです。お昼休みにはピザを1人1枚持ち帰り、自宅で食べて戻ってくるそう、皆さん南風堂のピザが大好き。暮らしの近くで和気あいあいとするあたたかさがピザの味にも表れているように感じます。(編集部・青木)

夏休みに短角牛の故郷を訪ねよう! 第43回 夏の山形村短角牛ベゴツアー 2026.7.18(土)～20(月・祝) 2泊3日

短角牛の故郷を訪ねる「夏の山形村短角牛ベゴツアー」。歴史ある交流は今回で43回目を数えます。澄んだ空気にあふれる白樺林、牛たちがのんびりと過ごす広々とした牧場、そして今年「あまちゃん」の舞台、小袖海岸も訪ね、山も海も楽しめます。山形村短角牛と生産者に会い、のどかな山あいの地で夏のひとときを楽しみませんか。食べきれないほどの短角牛(いろいろな部位)や地元新鮮野菜のバーベキュー、木登り体験、洞窟探検など、子どもたちが楽しめるイベントも盛りだくさん。ご家族みんなの夏の思い出にどうぞ!

DATA
訪問先 ……岩手県久慈市山形町
旅行企画・実施 ……株式会社ホッピングワールド
企画プロデュース&受託販売・申し込み先 ……(有)リボン
(エコツーリズム・ネットワーク)
埼玉県知事登録旅行業第3-1198号(社)全国旅行業協会会員総合旅行業務取扱管理者 豊岐健一郎

申込方法 ……以下のホームページをご覧ください、旅行条件等をご確認いただきお申し込みください。

<https://reborn-japan.com/domestic/14931>



1 短角牛の給餌体験など広〜い牧場でゆったりのはとあは記念撮影。

2 三陸復興国立公園の小袖海岸。北限の海女さんによる伝統的な素潜り漁の実演も。3 牛舎でも子どもたちが給餌体験できます



旅行代金 ●大人 33,000円
●子ども 22,000円
申込締切 ●2026年5月29日(金)
※但し、定員に35名になり次第終了しますのでお早めにお申し込みください。
企画・協力 ●岩手県久慈市、JA新しいわて、(有)総合農舎山形村、オイシックス・ラ・大地株式会社



スケジュール (予定)

<p>7月18日(土) [朝食×昼食×夕食○]</p> <p>12:00 JR東北新幹線二戸駅集合(全行程貸切バスで移動)≫短角牛牧場、牛舎、見学、給餌体験など≫ガタゴン夜市イベント参加≫蛍ウォッチング≫平庭山荘(温泉)宿泊</p>	<p>7月19日(日) [朝食○昼食○夕食○]</p> <p>小袖海女センター見学≫浜の郷土料理体験≫昼食≫道の駅いわて北三陸≫くじ買物≫短角牛BBQ交流会≫花火大会≫平庭山荘(温泉)宿泊</p>	<p>7月20日(月・祝) [朝食○昼食○夕食×]</p> <p>日本一の白樺林散策≫記念写真バツリ一村田舎体験≫ベゴ汁昼食&お別れ会≫ 14:00 JR二戸駅解散</p>
---	---	---

でんきを消して、スローな夜を。 100万人のキャンドルナイト

「100万人のキャンドルナイト」は、夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、でんきを消してロウソクの灯りで過ごすことを呼びかけるムーブメント。2003年に大地を守る会の呼びかけで始まりました。今年の夏は6月15日(月)～21日(日)夏至までの1週間、消灯を

呼びかけます。キャンドルの灯りのもと、自分自身や家族のこと、平和や持続可能で多様な社会のことなど、ゆっくり考えてみませんか。6月19日(金)には、恒例のキャンドルナイトイベントを開催予定です。詳細は6月号や100万人のキャンドルナイトHPでご案内します。

DATA
会場 ……大本山増上寺(港区芝公園4-7-35) ※雨天決行(荒天により中止の場合あり)
※入場無料。当日、会場へ直接お越しください。
※本イベントについて増上寺へのお問い合わせはお控えください。
主催 ……オイシックス・ラ・大地株式会社
特別協力 ……大本山増上寺、東京タワー
協力 ……一般社団法人日本キャンドル協会、カメヤマキャンドルハウス
協賛 ……みなと環境にやさしい事業者会議、遠忠食品株式会社
後援 ……日本イベント業務管理士協会、アースデイ東京



2025年の開催レポートはこちら!



1 カウントダウンで20時ちょうどに消灯した大殿。2 2025年はLiLiCoさんとKenta Dedachiによる消灯後のミニライブをお楽しみいただきました。3 会場にはキッチンカーや様々なブースが出店。

NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会 WEBサイト内「学ぶ」から
<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントのお申し込みはこちらから
<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhei.daichi-m.co.jp/Information/8>

お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhei.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhei.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513