

# 石川文洋の 中小業者 写真館 9

いしかわ・ぶんよう  
1938年生。フリーカメラマン。ベトナム戦争報道などで活躍。  
受賞、著書多数。長野・諏訪地方民商会員

農家の納屋を改装した「カフェはなな」を営む茨城・土浦民主商工会(民商)の吉川路子さん(62)は、本格的な石窯で香ばしいピザを焼きます。地元でとれた野菜やベーコン、チーズと食材にこだわっています。ひたむきにピザを作る職人の姿を報道写真家の石川文洋さんが写しました。

## 石窯ピザに季節と幸せのせて

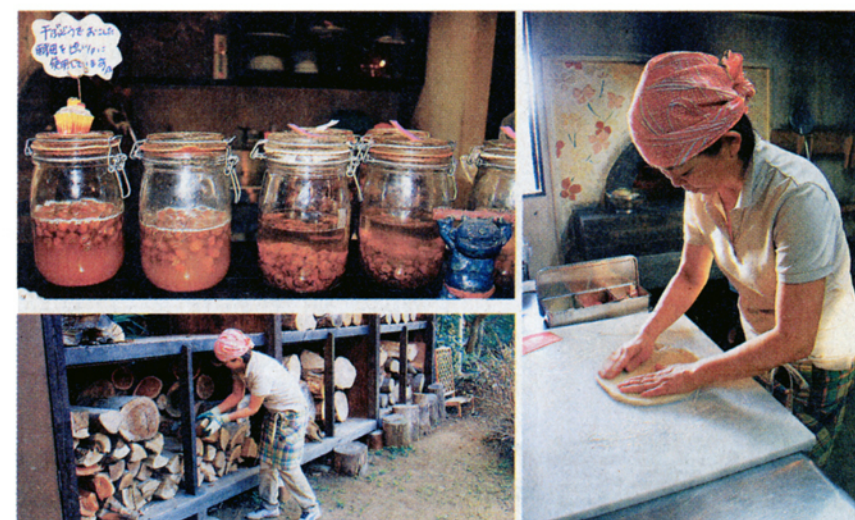
### カフェはなな

茨城・土浦民商 吉川 路子さん

▽カフェ はなな  
かすみがうら市五反  
田261の1 ☎0  
299・37・777  
8日、月曜定休日



生産者の顔が見える材料を使う。右は「マルガリータ」。モッツアレラチーズは近くの鈴木牧場産。左は「じゃがいもとベーコン」。ほか、季節の一品の食材も主として県産を使用



(右) 生地は液種と粉をませ低温で1~2日寝かせる  
(左上) 自家製の天然酵母。干しぶどうを発酵させて酵母液をつくる  
(左下) サクラ、カエデ、ナラなどの広葉樹のまき。原発事故後、灰にセシウムが含まれていたため、今は岐阜の木材を使っている。まきの入手に良い知恵があったら教えてほしいとのこと



石窯にこだわっている。まきを使い300〜400度の熱で焼いて外はパリッ、中はもっちりなピザにする



コーヒーは、福島県飯館村から福島市内へ移ったコーヒー店「極九里」焙煎の豆を使用。水は筑波山系の湧き水

農家を改装した店からは落ち着いた雰囲気を感じられます。窓際のテーブルには、30歳前後と思われる女性が2人いました。有線からジャズが流れています。ガラス戸を通して広い庭を眺めながらコーヒーを飲み、ピザを食べていると、「良い時間を過ごしている」という気持ちになります。

樹木、花のある庭は四季によって表情が変わるそうです。「ピザは一度に一枚しか焼けないので待っている間、のんびりとした時間を楽しんでいただけばと思っています」と吉川さん。

吉川さんは、熊本県出身。鉄工関係で働く夫と共に石岡市に住むようになって20年になります。茨城県の農民連事務局に15年務めている間に多くの人たちと知り合うことができました。

この先の生き方を考えているとき、コーヒーと県の農産物が結び付くような仕事があったらと思うようになりました。そこで休みを利用して東京のカフェ学校に通いコーヒーの入れ方、店の経営方法などを学びました。

ピザづくりの師匠は、「桜あんばん」で知られる銀座・木村屋に勤めて世界を巡り、現在はNPO法人男のパン工房代表で石岡市出身の小松誠助さん。「マルガリータ(1500円)」、「じゃがいもとベーコン(1200円)」、「がいつも用意され、そのほか県産のキノコなどの季節の野菜や「つくばのじゃも」などを具にした一品が加わります。私が訪問した日は「れんこんと小女子(1200円)」でした。