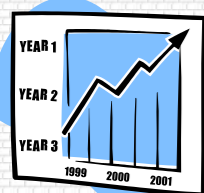


薪ストーブ通信 Special

ストーブ業界

ここ何年か続いているエコロジー志向や化石燃料価格の高騰に加えて、3月の震災の影響もあり、薪ストーブ販売の環境としては、良い状態が続いています。にもかかわらず、日本暖炉ストーブ協会加盟の輸入元が年間に販売する薪ストーブの総数は、ここ10年間で見て、8千台前後を推移している状況です。今後何年かで8千台の壁をいっきに越えて右肩上がりのカーブを描き、今とは違った薪ストーブ業界になるのか、それとも現状の台数近辺で、地域密着型で、顧客満足度重視の、ニッチ(特定市場分野)な業界を維持していくのか、ここ何年かで答えが出るような気がします。

薪ストーブと呼ばれるジャンル全体で見ても、その流通台数はストーブ協会の集計販売台数の3倍以上が流通しているのではないかと見られています。(日本製・台湾製・中国製・並行輸入品等)



ストーブ協会は一業界団体にすぎませんが、安全を基本に、一定の秩序と基準を持って、薪ストーブの良さを啓蒙し、販売を促進して行こうという団体(個人的な意見です)なのですが、最近、少しこの秩序が輸入元間、販売店間、輸入元と販売店間の摩擦や方向性の違いによって、危うい状況になってきています。ユーザーのみなさんにも、見知らぬ薪ストーブ業者やメンテナンス業者、聞いたことのないレストランなどから、DMが届いたりしませんか?これは間違いなくどこかの個人情報が出てきているのだと思われます。あのソニーでさえ守れなかった個人情報です。小さな会社がほとんどの薪ストーブ業界などは、情報を管理することなど出来る訳もなく、あまり増えないパイを、年々増え続ける業者同士で取り合っているのが現状でしょうか。

どちらになっていくにしても、お客様から支持されない業者は、生き残れないという市場原理があるのならば、薪ストーブ業界もお客様の方を向いて、明日を見据えた対応を考えなければなりません。

薪ストーブとストーブハウスを支持して下さる多くの皆様に感謝。
2011年夏。

山中: 1999年春に第1号を発行してから早くも12年半が過ぎ、50号を迎えるに至りました。一方的に作って送っているのですから、止めるといわれない限り続けるのですが、まったく支持されていないわけでもなく、お客様からはランプライターに掲載されている商品はどこにあるの、あの店に行ってみようという声を店でよく聞きます。そんな読者の一人に言われた一言に、「田舎の季刊誌にしては気が利いているね」そんなほめ言葉を励みにして、今後も田舎の情報誌として、あまり肩肘張らずに続けたいと思っています。

兵藤: オーナー様インタビューでは様々な方から勉強させて頂きました。川邊さんは備長炭の事、中山さんは餅と猫の事、清水さんは薪とワインの事、アンコールをお使いの菅原さん、湯舟さんのユーモアあふれるお話(特にスローライフ!)。三澤さんの薪割機の事(あっ、これは内緒だった...)。メンテナンスも含めエヴァーバーンを120%使いこなししている小澤さん...今後ともたくさん先生方に会えるのを楽しみにしております。

原: 49号から編集に加わりました。なので振り返ることの少ない私です。(笑)初めて編集に加わった49号では「Shop Navi」を担当。初めての取材でとても緊張したのを覚えています。取材した記事が載ったときは、すごく嬉しかったです。これからも皆さん楽しんで読んでいただけるよう頑張りたいです。

中野: 気付けば50号...。恥ずかしながら表紙のイラストを何度か手掛けましたが、今でも心に残っている作品は四季に合わせて四回に分けて描いた点描画です。春夏秋冬をどうやって表現するか...一年間悩みながらも何とかやり終えましたが、点描画ゆえに今でも手の震えが止まりません。(笑)

水上: 「どうしたものか...」と頭を悩ませた31号が私のランプライターデビュー号でした。その後は先輩方の記事や「We Love Stove」の薪ストーブユーザー様の暮らしぶり、「Shop Navi」の取材先のオーナーさんの話により、たくさんの新発見をいただいたように思います。今、そしてこれから、私はみなさんに素敵な記事をお届けしていけるのか...柔軟な頭がほしいものです。

牛山: 文章を書くのが苦手な私は、毎回コーナーの担当になる度に頭を悩ませ、苦勞して書いています。(もちろん今も苦勞して書いています...)でもランプライターを読んだお客様から「良かった」「楽しかった」などと言われると「苦勞して書いて良かった!」と嬉しくなります。だけどやっぱり文章を書くのは苦手なので、いつも心の奥底では担当から外れる事を祈っています。

吉川: 入社以来、記事の編集にも携って来ました。みんなが提出してくれた記事を読者の皆さんにわかり易く且つ楽しく読んでいただけるようにと、編集能力なんてない私が、進歩なんて感じる暇もなく取り組んできました。でも今回、50号という事で第1号から目を通し、「少しずつだけ進歩してるぞっ!」と思えたら俄然やる気がみなぎってきました。この勢いで100号まで突っ走ります これからもよろしくお願いします。

発送元
ストーブハウス原村店
〒391-0104
長野県諏訪郡原村5252-1
TEL:0266-79-6378/FAX:0266-79-6375



LAMP LIGHTER

皆様のご協力をいただきながら本誌は50号を迎えることができました。本当にありがとうございます。今まで支えてくださった皆様、そしてこれから本誌を愛読誌にしてくださる皆様、これからもストーブハウス共々本誌ランプライターをよろしくお祈りします!

*** Contents ***
We Love STOVE あの人は今... 過去にコラムを書いてくださった方に再びコラムを書いていただきました。
薪ストーブ通信 Special 当社社長が「これからの薪ストーブ業界について」極秘で語っています。
SHOP NAVI全集 今まで取材をしたお店のINDEXを作成。手書きの地図は位置関係が一目瞭然です!
STUFF ROOM-50号なのでたまにはまじめに編集後記- スタッフ達の本誌50号に至るまでの編集後記です。





蒲生 要さん・恵さん

蒲生夫妻には1999年5月に発刊した記念すべき第1号にインタビュー形式にてお話をいただきました。その頃、薪ストーブユーザーになって既に5年半が経過しており、薪作り、ストーブクッキング、煙突掃除、更にはアンコールの故郷であるバーモントへの旅行等々…お二人の暮らしは、まさに薪ストーブの達人と言えるほど、当時のスタッフにはとても強い印象のご夫妻でした。今ではあらゆるメーカーの薪ストーブに精通し、ご主人のインテリアコーディネーターとしてのセンスも加わり、お客様はおろか、私達スタッフも貴重なアドバイスをいただくことがあります。達人の域を超え、もはや教祖的存在!?(笑)となったご夫妻の今後の動向が楽しみです。



野口 一郎さん

野口さんには1999年12月に発刊した4号にインタビュー形式にてお話をいただきました。都会育ちの人間には珍しく、「寒いのが好き!」との理由から相模原市より富士見町へ移住してきた野口さん。家を建てる時に徹底的にリサーチを行い、暖房は薪ストーブと決めてました。設置から3年半後にインタビューした時にも薪ストーブは住環境にやさしい暖房器具で、悪い点は特に思いつかない、「薪ストーブ最高!」と言ってました。野口さんと言えば、うちの店に来る時も本当に年がら年中半袖かノースリーブ!ここだけの話、新人スタッフに野口さんのことを教える時には「ノースリーブのヒゲのおっちゃん」で教えています。(笑)

「手放せない実用品」あれから12年、アンコールの後、2台を使い、10年前原村に建てた山小屋でも2台を使いました。インテリア変更に合わせストーブを変えてみたかったのと、煙突工事の無い交換だけなのでこんなことに。(笑)

私生活では8年前に退職し、インテリアコーディネーターとして暮らしています。今はアイボリーのヨツールF400、山小屋では黒いF602を使い、益々ストーブ趣味を深めたかという…逆に趣味性は薄れ、「おもちゃ」から「手放せない実用品」になりました。普通に燃えて、暖かければいいやと。それでも、扱いが難しいストーブもあるので、これからの方は、実際に焚いている方にお話を聞くのが良いと思います。ただ、あまりマニアックな方に聞いてもだめです。(笑)

薪づくりは以前は自分で行っていましたが、今は仕事が忙しく購入しています。昔は作った薪山を眺め悦に入っておりましたが、今は肩の力も抜けてしまいました。メンテナンスもストーブハウスさん任せ。料理は全て薪ストーブで作るというより、ストーブ向きの料理だけになってきました。薪ストーブとの付き合いがよい加減になってきたようですが、私自身は自然に付き合えるようになり楽になりました。(笑)

薪ストーブは、灯油、エアコンと比較をされますが、暖かさは薪が一番です。また、寝る場所をリビングの脇にするなど薪ストーブの暖気を取れる間取りにすると、エアコン暖房と違い静かに心地よく眠れます。気軽に小さな薪ストーブを入れて、灯油、エアコンとの併用も現実的です。料理を期待する方は、建築時にキッチン近くでリビングからも眺められるストーブ配置をお勧めします。

最後に、薪ストーブにメンテナンスは必須、結局直接連絡の取れる近くのストーブ屋が頼りになります。内装やインテリアを将来的に変える可能性があれば、シンプルな形の黒いストーブが一番です。



番外編 「あの人は今・・・」

「薪ストーブ最高」我が家の暖房は15年前より、もちろん薪ストーブです。自分は寒いのが好きで富士見町に来ました。(冬季マイナス15~17)

当初薪ストーブの他に電気、ガス、石油ストーブも揃えたがほとんど使用せず、薪ストーブは最高です。年費としたらちょっと。今は薪を多くの人達より調達できるようになったので助かっています。我が家はイントレピッド。この薪ストーブは28畳くらいと聞いてますが、我が家は上下で40畳ほどがこのストーブで十分暖まります。室内温度を20以上に出るので自分は年間通じてTシャツかノースリーブで過ごしています。

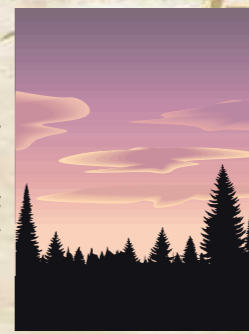
10月下旬から6月中旬まで薪ストーブは大活躍。5、6月の雨天には洗濯物を室内に干す為。その他、魚や肉もストーブの炉内で焼いています。室内に煙も出ないし、焼き上がり最高!またストーブの上では常に8リットルと3.7リットルのヤカン、2リットルの茶釜が乗っているのでお湯はすぐ使えるし、茶釜においてはフタを常に外し、蒸気を出させ室内の乾燥を防止してます。さすが薪ストーブという感じです。

調達できる薪は雑木。その為、灰はかなり出ますが、近くの農家の畑にあげたり、自分の畑にも使っています。灰はじゃが芋を植える時に切り口面に付着させ腐り防止にしたり、山菜の灰汁抜きにも使います。バーベキューをした時には網や鉄板の焦げ取りにも使っています。自分にとって灰は正に薪ストーブからの贈り物。いや…煙も素晴らしい。

もう一台の薪ストーブは外の屋根下にあり、その煙を燻製室へ送り込み、魚や肉に燻しています。冷薫は少々面倒なので自分は温薫に近い造り方+自己流。燻製の話もしたかったのですが…この話は100号記念にとっておくことにして、薪ストーブの件終了です。



「酷使に耐える頼もしい我がアクレイム」フイトンチッド豊かな冷涼の風が吹く蓼科の地は今、ベストシーズンを謳歌していることでしょう。標高がツェルマットと全く同じ我が蓼科のログに赤色のアクレイムが設置されたのは、ストーブハウス蓼科店オープンの年末で、以来14年に亘って冬季に滞在が多い2人の高齢老人の酷使に耐え、寒冷地における快適な室内環境を維持し続け、我がログの中心に鎮座しています。



アクレイムは、マニュアル志向の面はありますが、慣れ親しんだ使用で特に難しいことはなく、柔らかな炎の燃焼感で住人の期待に十分応えてきました。設置時点における山中社長の適切な助言の賜と感謝しています。

メンテナンスも容易で設置後11年目にセラミック二次燃焼室交換、12年目に炉内壁材交換等を行いました。この程度の小補修でまだまだ機能は十分に維持しています。

この間には悪戯盛りの孫3人が幼少期から遊びに来ましたが、ストーブガードを設置しておいたので火傷等も全く無く、皆無事に成長し毎冬のスキーを楽しんでいます。

山友青木氏は所有のアンコールをパンドラの箱と評されましたが、すでに蓋が開け放たれた我が家では、魍魎魍魎に取り付かれ、神奈川の自宅にはバーモントのアディソンまで置くはめになっています。

仕事熱心な山中社長の絶えざる努力で、種々の企画が催され顧客を楽しませ、このランプライターも50号発行を迎えるという快挙になりましたこと、お祝い申し上げます。

ストーブハウスさんの発展を祈るや切!

フイトンチッド…樹木から発散される殺菌力のある芳香性物質

「週末の日常」

金曜日。東京での仕事を終えて、原村の山小屋到着が22時。妻が車から荷物を山小屋に運び込んでいる間に、ストーブの準備。焚きつけ、木っ端、小枝、太めの枝、薪をセットして焚きつけに火をつければ、後はアンコー

ルにお任せ。火入れまで、たかだか3分。これで小淵沢の温泉に間に合いそう。

温泉から帰ると、部屋はホッパリ暖かく、ビールで乾杯。太めの薪をくべて就寝。ストーブの前は、朝まで犬たちが占領する。朝起きれば山小屋は床まで温まっていて、厳寒期でも幸せな気分。散歩から帰ると、ストーブのグリドルに置いた鍋の味噌汁がいい感じ。早速、アンコールの燻き火で自家製アジの干物を焼き、土鍋で炊いたご飯で朝食。

さて、午前中は買い物と薪割りかな。買い物帰りにストーブハウスでコーヒーもいいかも。

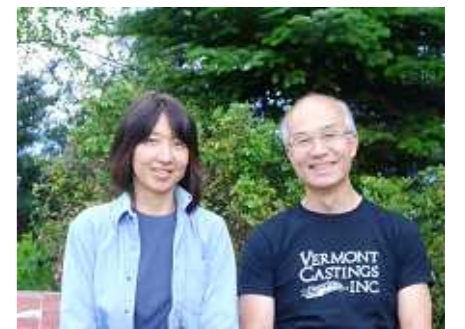
我が家の薪は60%がアカマツ、30%がカラマツ。よって、薪割りは広葉樹相手にはいかない。しかし、狙い通りのポイントに斧を打ちおろせるようになってからは、さらに面白みが増してきた。そもそも、それぞれ個性的な玉割りのどこの斧の狙いどころか、自然とわかるようになったこと自体が面白い。重さの違う大斧2本を玉割りのタイプによって使い分ける。木材の種類、太さ、長さ、乾燥具合、そしてマツ材では「ふし」の状況が重要だ。副産物の木っ端は重宝するなあ。枝は中斧とハンドアックスで、正直、もっと割りたい。

縦の湯でさっぱりした後は、まず、妻とビール。このあたりから、アンコールの上が賑やかになる。グランマケトルのお湯で小松菜のおひたしを作る。日本酒のつまみにメバルの煮つけ、野菜の煮物。これらの鍋のとなりのダッチオーブンは、そろそろ豚の角煮が、



井上 恒夫さん・孝子さん

井上夫妻には2001年9月に発刊した11号にインタビュー形式にてお話を伺いました。当時のインタビューでは来店のお話とアクレイム導入までを中心にお話を伺いました。蓼科にある山荘には新築時に薪ストーブが設置されており、煙突そうじ道具を購入しようと来店。しかし煙突の設計や薪ストーブ自体に不満を感じていた井上夫妻宅に見積もりにお伺いしたのは1997年の12月23日のことでした。年内設置を決めたご夫妻は深夜まで炉台作りをし、私達も「なんとか暖かいお正月を迎えていただきたい」という気持ちでしたが、正直かなりバタバタでした。今でも心に残る設置工事のひとつになっています。



木城 昭義さん・有里子さん

木城夫妻には2004年1月に発刊した24号に現在と同じコラム形式にてお話をいただきました。そのコラムには土地探しから原村にログハウスが建つまでの話が掲載されています…と言いながらもなかなか土地は決まらない最中、同年3月(2ヶ月後)に斧を購入し薪作りを始め、翌月には当社のイベントで薪ストーブの魅力にどっぷりと浸かり、薪ストーブ導入に向けて着々と話が進んでいきました。やはりそれでも土地が決まらないっ!という状況だった事は今でも「無計画な話」…いえいえ「計画的な薪作りとストーブ設置の話」として語り継がれています。(笑)今も尚、週末のログハウスでの生活をめいっばい謳歌しているご夫妻です。