

ハーバーさん、 何ですか？

英国人杜氏、自然仕込みへの挑戦



フィリップ・ハーバーさん。1966年イギリス生まれ。著書
『The Book of Sake』(講談社インターナショナル刊)。

京都の丹後半島にある小さな造り酒屋に
英国人の杜氏がやって来た。代々、蔵の壁や梁に
棲みついた目に見えない微生物との対話で生まれた
自然仕込みの酒が、いま日本酒ファンを魅了している。

文 藤田千恵子

撮影・名取和久

日本酒を仕込む際に絶対に忘れてはならないもの。それは、酵母の投入である。米と米麹と水とが酒へと変貌するのは、清酒酵母の存在があることだ。ところが、ここに酵母無添加だとう酒がある。英国人の杜氏、フィリップ・ハーバーさんが仕込む多彩なラインナップのうち、この酵母無添加の山廃、あるいは生酛造りの酒をハーバーさんは「自然仕込み」と呼ぶ。

「米、米麹、水だけを原料として乳酸も酵母も添加しない酒造りですわ。ここは、江戸時代から続いている蔵やから、もし

その当時の蔵人たちが、タイムマシンに



酒の母胎となる酒母育成のための「貯場(もとば)」。



生存競争を勝ち抜く健やかな清酒酵母が増殖中。