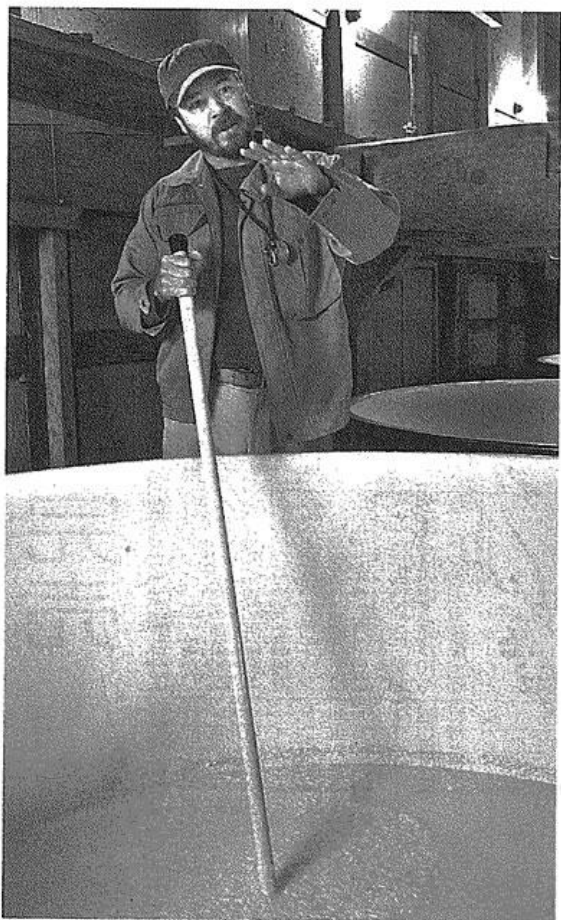


時代切り開く



酒に魅せられ「伝道師」に

杜氏 フィリップ・ハーパーさん

京都府の日本海側、京丹後市甲山地区で、170年の歴史を刻む木下酒造有限会社。明治時代に築かれた仕込み蔵で、酒母やもろみの状態に敏感に目を光らせる。イギリス出身のフィリップ・ハーパー(45)は全国でたった一人の外国人杜氏(とじ)だ。

冷え込む蔵だが「今年はずいぶんいい」。流ちょうな日本語に関西弁まで交じる。1988年に22歳で初来日。オックスフォード大学で英文学とドイツ文学を学んでいたが、海外を知りたいと英語教員に応募。ドイツより先に受け入れの回答があった日本を選んだ。

日本酒どころか日本食

も「来日時の機内食が最大のベテラン杜氏が「こ」なども商品化。社内初」。しかし、勤め先となり、廃業も考えていたが追いつけず、「2年間になった大阪の高校の同僚社長に取引先が引き合わされた。当時、生産量の9割以上が地元で消費され、果実のような芳香に「穀物から造った酒でこんな香りが出せるなんて」と感動した。

友人らと飲み歩き、蔵に短期間だが住み込みで働いた。2年の教員プロگرامを終えても日本にとどまり、昼は英会話講師、夜は居酒屋のアールバイトの傍ら独学。91年、奈良県の酒蔵で念願の蔵人となる。10年間の蔵元を経て木下酒造の杜氏となったのは07年。先に仕上げた「タイムマシン

「先細りを懸念していた社長は新たな発想に期待を託した。」

「まず挑んだのが、米と麹(こうじ)と水だけを醸す「自然仕込」。山姥造り、生酛(もと)造りとも呼ばれ手間のかかる製法だが、今や生産量の4割を占める。」

「氷を入れて飲む夏向けの原酒「アイスブレイカ」や、アイススクリームのソースに使えるよう江戸時代の製法で甘く濃厚な日本酒の魅力をもちと伝えたいと意気込む。英語では2冊の著書があるが、「実は日本人の多くも日本酒を飲んだことがない。そんな状況を変えたい。日本語でも本を出すのが目標だ。」

「晩酌は毎日。「色々な酒をたくさん飲んでいるのが強み」。日本酒の魅力を一工夫があり、いろんな温度帯で楽しめるなど飲み方の幅が広い」と熱く語る。

7月に米国の取引先を訪れたが、風評被害もなく手応えを感じた。海外でトレンドとなりつつある日本酒の魅力をもっと伝えたいと意気込む。英語では2冊の著書があるが、「実は日本人の多くも日本酒を飲んだことがない。そんな状況を変えたい。日本語でも本を出すのが目標だ。」