



仕込み蔵で造酒りへの思いを話すハーバーさん

kyotangojin

国内唯一の外国人杜氏

フィリップ・ハーバー さん(46)

京丹後人

32

## イギリス出身の杜氏が 手掛ける「輪」の酒

山々が赤く染まるこの時期、酒の仕込みが始まり、市内8つの酒蔵は慌ただしさを増す。このうち江戸時代から続く久美浜町の造り酒屋「木下酒造」に国内で唯一の外国人杜氏がいる。イギリス出身のフィリップ・ハーバーさん(46)。酒づくりへの思いを聞いた。

昭和63年、高校の英語教師として来日。職場の同僚に薦められ日本酒を知った。米でつくると酒が醸し出すフルーティーな香り。冷やから熱燗など飲む温度や料理によって楽しみ方もさまざま。日本酒の奥深さに驚いた。

2年の教員プログラム終了後も日本に残った。日本酒専門店の居酒屋で働きながら、利き酒会に参加したり、酒蔵見学や田植えを体験するなどして、酒の世界にのめり込んでいった。平成3年、知人のいる造り酒屋に飛び込んだ。

見習いとして10年、精米から米洗いや、仕込みに至るまでさまざまな作業の基礎を学び、同時に原料や気候により、出来が大きく変わることも体感した。長い修行生活が実を結び、「南波杜氏」の資格も取得した。

平成19年、先代の杜氏が亡くなり、廃業を考えていたという木下酒造(木下善人社長)を取引先がハーバーさんに紹介。木下社長は、「うち(玉川)の味を楽しみにしてく

れる皆さんの期待に応えたい。昔ながらの定番だけ残し、それ以外は、あなたの目指す酒を思う通りに造ってみたい」と想いを伝えた。

ハーバーさんは熱意に負け、見知らぬ土地での挑戦が始まった。「酒づくりは、酵母などの微生物を扱う仕事。蔵で働く者の役割は、リズム良く酵母の活動をサポートすること。だから現場のチームワークが重要」と語る。技術だけでなく、原料にもこだわらるハーバーさんは、米農家とのつながりを大切に、田植えや稲刈りを手伝うこともある。事務や渉外担当とも情報共有を図り、市場動向も探る。新たな挑戦も試みている。現在は、人工酵母を使った酒づくりが主流だが、ハーバーさんは、蔵に住み着いた天然の菌(蔵付酵母と呼ばれる)で醸す製法を取り入れている。この方法は、味にムラが出たり、時間や手間が掛かるが、熟成するたびにふくよかな香りと、蔵独自の味が生まれる。

新商品も生まれている。水で割って飲む酒「ICE Breaker」や江戸時代の酒を再現した「Time Machine」を開発。ネーミングは英語表記とし、ラベルやビンも洋風とした。日本酒は、外国人による消費も伸びている。もっと日本酒を世界に広めようと、海外での講演や執筆活動なども精力的に行っている。ハーバーさんについて、木下社長は、「斬新な感性、行動力、日本人以上の日本人」と讃える。下積み時代に培った経験と自信、海外のネットワークを生かし、チーム玉川の「リーダー」として、さらなる努力と挑戦は続く。

## つぶやき

▼11月に入り、カニ漁が解禁しましたね。この時期になると、子どもの頃を思い出します。新聞紙を広げて大好物のコッペの内子を、少々手が臭かろうが、ケガをしように夢中で食べたことを。今では、「面倒くさいので...」▼さて、今回取材した「郷土の偉人展」では、「野村克也」氏の野球人生がパネル写真で紹介されていました。会場には、本塁打王やMVP、歴代最多出場試合数など大記録の証となる記念トロフィーや楯がズラリと並んでいました。改めて野村さんの偉大さを実感すると同時に、「常設展示場」があればいいなと思いました▼京丹後には、自慢できる「二番」がいくつもあり、また磨けば輝く原石もたくさんあると思います。野村さんに倣ってそれぞれ分野で三冠王獲得を目指しましょう！樹

## 人口・世帯数

男	28,991人 (-14)
女	31,172人 ( 0)
計	60,163人 (-14)
世帯数	22,519世帯(+24)
11月1日現在、カッコ内は前月比。	
住民基本台帳(外国人含む)による。	

広報きょうたんご 1月号は1月10日に発行します。