

# 京

都、丹後の木下酒造  
創業1842年の老舗  
のこの蔵に新しい風が

吹いている。2007年に杜氏として迎え入れられたフィリップ・ハーパーさん(48歳)の造る酒が、熟成酒を始め日本酒の楽しみ方の新しい流れを生んだのだ。

ハーパーさんはイギリス出身で1991年から酒造りを始めた。奈良の梅乃宿酒造で10年働き、2001年に南部杜氏資格試験に合格。大阪交野の大門酒造で製造部長をしばらくやり、その後は同じ蔵で2年ほど杜氏を務めてきた。

木下酒造に来て最初の年に造った酒がいきなり全国新酒鑑評会で金賞を受賞するなど、仕事の質は高い。蔵付き酵母を使った「自然仕込山麩」(木下酒造の中でお客様に最も支持されているシリーズ)や、江戸時代の製法を再現した酒といった挑戦で評価を受けてきた。今あらためて、ご本人の想いを聞いてみた。

「その時その時に必要と思われる商品の提案と開発を続けてただけです。各商品は役割が違うので限られた種類には絞りきれない。アイデアが出たらいろいろ造って、受けたものだけ続けられればいい、と思っていたら結局みんな受けてしま

な裏技や魔法を持つているわけでもありません。普通の造りである

製法ができるということなんです。ブドウの品質に大きく左右されるワインとは異なり、日本酒の場合、米の品質が出来に左右するのはせいぜい20%程度。それだけ発酵など複雑な工程でかなり変化していきます。私に強みがあるなら、日本酒は、かなりいろんなものをいろんな状況で飲んできたところでしょう。おいしいものには無数のパターンがあり、そのいろんなバージョンを提供してきました」

日本酒の「多様性」を良しとしていて、「この試みはありえない」といった先入観がないようなのだ。

「例えばうちのコウノトリシリーズという商品は地元・豊岡市の無農薬の酒米を分けていただき使っていますが、貴重な米をどう表現するかという観点で、同じ米から正反対の方向性の二つの酒を造っています。一つは純米吟醸。大吟醸を除くと、うちでは唯一火入れして冷蔵管理しているものです。もう一つは自然仕込・生酛純米酒。辛口で、何年も常温熟成させて、燗にするととてもおいしい。様々な造るどの酒も大事だから、どれも最高で代表作か、とは一つには決められないんです。その時の気分や一緒に食べるものによって、

「日本酒の面白さって、いろいろな可能性を提供できることなんです」



フィリップ・ハーパーさん  
1966年イギリス生まれ。オックスフォード大学で英・独文学を学んだ後、1988年、22歳で来日。大阪市内で英語教師として勤務する間に、友人の影響で日本酒の魅力を知る。25歳の時に奈良の梅乃宿酒造に蔵人として入り、17BYから杜氏に就任。2007年より木下酒造にて杜氏として勤務する。

## 木下酒造

# フィリップ・ハーパーの26BY

### 逆転の一滴



撮影/佐伯慎亮 文/木村俊介



上/タイムマシンシリーズ。右から「タイムマシン ピンテージ」「タイムマシン1712」「タイムマシン88」。  
左/右から「玉川 純米吟醸 雄町」「玉川 自然仕込 純米酒山麩 ピンテージ」「玉川 特別純米酒 無濾過生原酒」「玉川 純米吟醸 コウノトリラベル」「玉川 自然仕込 生酛純米酒 コウノトリラベル」。

飲みたいものも変化しますから。

日本酒は若くないと、とまだまだ常識かのように言われる時もありますが、うちからすればそれが非常識です。熟成は、会社として日本酒として、もつと武器にしなければと、ずっと考えてきました。時を経て変わっていくのが楽しいんです。ただ、年代別の酒を持つと他の一般的な蔵に比べ、何倍も在庫を抱えることにはなる。原価が出費として先に出て経営に負担をかけるので、蔵元の理解があつてやらせてもらっていることです」

# 様

「色々なバリエーションの中でも酵母無添加、生醗造りで麹作りは3日を要する（通常より1日多い）など、時間は掛かるが出てくる酒の量は半分、という非合理的に見える商品がある。300年前の製法を復活させた「タイムマシン」だ。

「ここに来た初年度、従業員たちがみんな言うのが『木下酒造の店頭では、夏の間、酒の味がするアイスクリームはいくらでも売れるけれど、酒の販売量は少ない。これはさみしい』ということ。そこでアイスクリームに合う酒を考えたのが出発点でした。昔の製法を活かし、濃くて甘いものを造ろうと思いましたが、島根に住む日本酒の研究者、堀江修二先生にそのつとアドバイスをいただけて助

かりましたね。江戸時代のレシピ

を入手しても、今と正反対の部分もあるやり方で造るのって怖いんですよ。これでいいのか、と思いつながら進めていた初年度、堀江先生に途中で『こんなもんだらう』と言っていただけで嬉しかったんです。酒ができてみたら、お得意先から『20年経ったこの酒が飲みたい』なんて言ってもらえたのは手応えを感じました。もちろん、アイスクリームにも合った。それだけでなく、フランス料理のシェフからは『フオアグラと合わせた』という声も出た。ブルーチーズにも合う。堀江先生から『へしこ（若狭地方と丹後半島の伝統料理、鯖の糠漬け）に合うよ』と言われてほんとかなと思つて試したら、これがむちゃくちゃ合いました。アイスクリーム以外のものとの相性は考えなかつたけど、予想以上に行動範囲の広い酒ができたなと思えました。

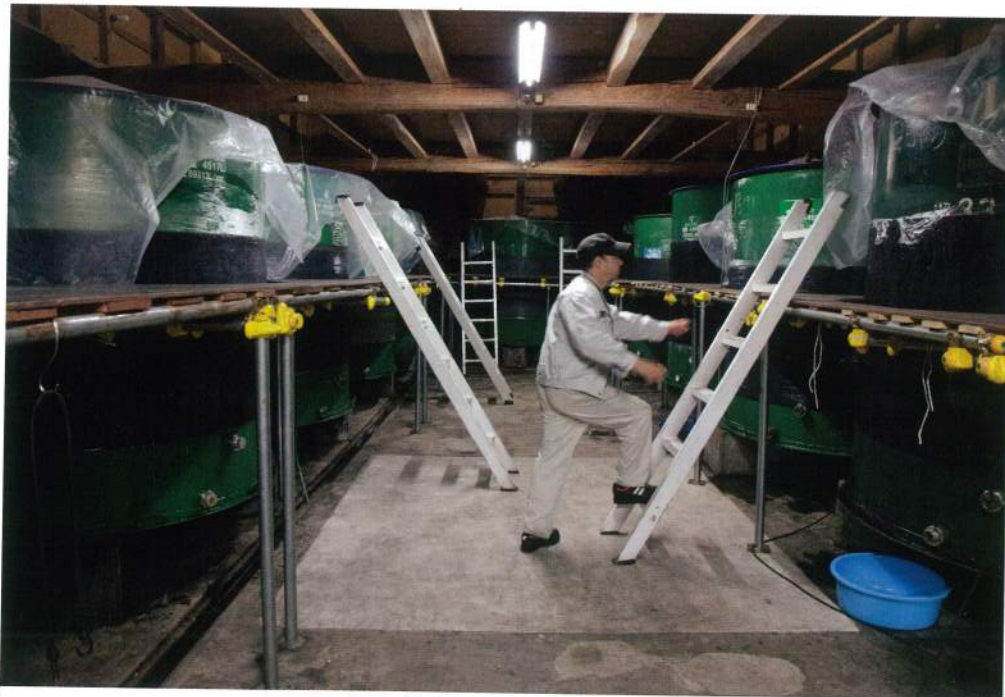
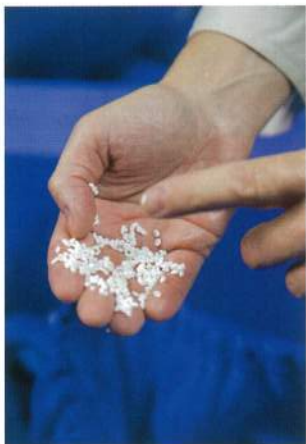
日本酒の面白さの一つは、米の種類と発酵のさせ方によって、こうしていろいろなおいしさが生まれるところ。狭い範囲の製法だけに留まる必要はありません。「タイムマシン」のようなものは工程がしんどすぎるので、やる人はなかなか出てこないでしょうが、そういうものもあつていい。定番の酒も飲みたい時があるし私は好きです

から、そういうものも楽しく造っていますが、ただ、例えば業界内にたまに見られる『純米酒だけにしていこう』という運動のように、何かだけをよしとしてしまうのは日本酒の世界全体にとっては自殺点にしかならないと思います。純米酒はうちも喜んで造るけれど、それだけにこだわらうとは思ってもしないし言つたこともない。少し角度の違う話で言えば、無添加でやっている蔵が少ないので、うちにしてもそこばかり注目されて『生醗系にこだわっている』と見られることがあります。でも、生醗系も好きですが、乳酸を加える速醸系も好きなんですよね」

日本酒の奥の深さ、層の厚みが多様性があると捉える柔軟な姿勢から、「タイムマシン」など新商品が次々に生まれたのだ、とよくわかる。先入観に囚われず、いろいろな酒を楽しむように、と冒険的に製法を探究する。挑戦の一つは、江戸時代の造り方にまで辿り着いた。しかもそれが170年を超える歴史を持つ老舗で人気ある商品として開花している。ハーバーさんは、海外出身者だからこそ日本酒の良さをより客観的に捉えられているのかもしれない。そして、発想が新しいからこそ、むしろ「忘れられた古さ」を掘り起こせる。この新しさと古さの間を行

つたり来たりし続ける往復運動でも言える逆転の発想が、「タイムマシン」のみならず、現在のこの蔵全体の最新代謝の良さにもつながっているようにも思えたのである。ただ独創的である先端だけを追求するのではなく、美味しさはいろいろあつていいと味の様々な可能性を拓いているから、蔵ではほとんどキヤパオーパーと言えるほどフル回転で生産しても、供給が追いつかないのだろう。蔵の数割しか使っていない蔵元も多い時代には異例なことだ。実際、木下酒造は近くに蔵を増築する。ここには、ニーズがあるのだ。ハーバーさんと蔵元が今後も年度ごとに新しい挑戦を重ね続けていくのは、その姿勢の柔軟さを見ただけでももう確実かと思われる。これから生まれる、そして既に造つて熟成させている酒が、未来にどんな新しい可能性を開拓していくのかが心から楽しみだ。最後に、ハーバーさん

が今年度の造り始めた酒の感触についても質問してみた。「今年の米の特徴は何か、とみんな探っている最中です。微生物が相手で、麹の一つずつ、もろみの一本ずつに動きがあるので毎日が一杯で、ものすごく地味な現場で春まで作業を続けていきます」とにかく地味な毎日、と楽しそうに語る表情が職人らしかった。



## 木下酒造

●京都府京丹後市久美浜町甲山1512 ☎0772・82-0071 ☎9:00~17:00 (酒蔵直営販売店)  
◎1/1 ◎北近畿タンゴ鉄道甲山駅から◎3分 ◎10台