

トレンドはこれ！
話題の
日本酒
蔵紀行

〔京都府京丹後市〕きのしたしゅぞう

木下酒造

千変万化の世界に囚われて。

イギリス人杜氏

フィリップ・ハーパー氏の酒

米の酒から果物の香り……。初めて飲んだ吟醸酒は、英国からやってきた文学青年を慮にした。その発酵の不思議に迫り、五感を使って酒を醸しているのが、日本ただひとつの外国人杜氏フィリップ・ハー

パー氏だ。彼が次々に生み出す新しいお酒は、完売続出の人気商品。その魅力を探るべく、京都府丹後半島の久美浜にある木下酒造にハーパー氏



↑京都府の美しい海辺、久美浜に「玉川」の蔵元はある

を訪ねた。

湧き出るアイデアで次々に新商品
完売続出のヒット生む「自然仕込」

「蔵の皆さん全員からアイデア禁止令が出ているんです」……とハーパー氏は肩をすくめた。「玉川」の醸造元、木下酒造で杜氏に就任して6年目の平成25年、四季折々に旬を見計らって送り出す酒も含めれば、商品アイテムは100種類以上に及んでいた。例えば、蜂蜜やイチジク、干しぶドウのような香りがして、アイスクリームにかけたら思わずほほ笑みたくなるほど大人甘味の「Time Machine」シリーズ。ロックにしたら氷の溶け具合で味わいの変化がエンドレスに楽しめる



↑利き酒の感想は「自然仕込」の酒は旨みの出方に深みがある」とのこと



Philip Harper (フィリップ・ハーパー)

木下酒造杜氏。
1966年イギリス生まれ。オックスフォード大学卒業後、英語教師として1988年に来日。日本酒の魅力に目覚め、1991年より蔵人として酒造りの道へ。各工程の責任者として経験を積み、2001年、南部杜氏協会主催「杜氏資格選考試験」に合格。2007年より木下酒造の杜氏として、国内外から注目される商品を次々と生み出す。

「Ice Breaker」。控えめながらも気品ある吟醸香が旨みと溶け合う純米大吟醸「玉龍」などなど。どれもハーパー氏のアイデアから生まれた新商品であり、近年「玉川」ブランドは完売続出のヒットを飛ばしている。

なかでも注目されているのは、明治以前に行われていた酵母無添加による「自

然仕込」。蔵に棲みついた微生物によって、自然に醸し上がるのを待つ。醸造法と、氏は説明する。現代的には生酛造りや山廃造りと呼ばれ、醸造プロセスでは安定性や安全性の面でリスク。手間も技も要する。だが、「旨みの出方に深みがあるんです」とその魅力を氏は解析する。確かにするするとした口当たりのなかに、ふ



↑ハーバー氏の熱情に感服したと語る木下酒造11代当主の木下善人氏(写真左)

きることだと思ふ……」と心境を述べる。酵母たちに頭を垂れるこの姿勢こそ、ハーバー氏の生み出す酒に古来の醸造の神秘が息づいている所以だ。

「日本酒を造るのも飲むのも大好き」の言葉にのぞくパワーソース

京都府は丹後半島の久美浜に蔵を構える木下酒造は、天保13年(1842)に創業。11代目当主の木下善人氏は、ハーバー氏と出会ったときをこう振り返る。

「日本酒への思い入れが半端ではなかったのです。なので地元で支持されてきた普通酒と、大吟醸の味の踏襲以外は全面的に任せることにしました。すかさずハーバー氏は山廃造りを提案、初年度にタンク1本半仕込んだ酒は、「今までに私が飲んだことのないコクの豊かな味わいでした」と蔵元をう



一蔵の創業は天保13年(1842)。江戸時代建造の建物は木造土壁で、そこかしこに蔵付き酵母の気配がする。「この蔵は、お世話になるいい微生物群に恵まれている」と語るハーバー氏

んわりと、しかし豊かに広がる米の旨み、そしてみずみずしい甘味と心地よい酸味。ふつと心身が蘇るような奥深い味わいだ。「微生物に働いていただいて旨酒になる。僕らは待つだけです」

この豊かなコクを生かした商品群のアイデアが、単なる思いつきではないことをすぐに気付かされた。小柄で穏やかな物腰のハーバー氏だが、仕込み蔵に入ると顔つきが変わった。江戸時代建造の建物は木造土壁で、そこかしこに蔵付き酵母の気配がする。その微生物と氏の細胞が対話を始めたかのよう。生き生きと軽やかな身のこなしで隅々に慈愛の視線が向けられる。蔵は連綿と造りの時が紡がれたカプセル、まさしくタイムマシンだった。英国出身のハーバー氏はオックスフォード大学で純文学を学び、英語教師として来日。大阪に赴任した。そこで初めて飲んだ吟醸酒に衝撃を受け、日本酒にのめり込んでゆく。

ならせた。そしてその酒は瞬く間に売り切れ、2年目は4本に、3年目は8本になって、ハーバー杜氏着任後6年間で売り上げは2.5倍にも急増した。敷地内には貯蔵設備が増設・増築されて、蔵には新たな建設の息吹がそよいでいる。

「自然仕込」が珍しいので注目されていますが、それだけを面白がっているわけはありません。乳酸や酵母を加える一般的な速醸造り、アルコールを添加する普通酒や本醸造系もそれぞれに面白い。日本酒は幅が広くて、多様に表現できるんです」とハーバー氏。生酛系は旨みの出方に深みがあり、本醸造系は口当たりが優しくなる。アルコール添加は味わいを軽くするといわれるが、やり方によっては味をのせることもできる。山廃とブレンドしても面白く、結果は未知数。それに、出来上がった酒は温度によっても味わいがかわじわと変わるし……と、氏の探究心はとどまることを知らない。そのパワーソースは、「日本酒を造るのも飲むのも大好き」と楽しそうに語るなかにあるようだ。

やがて探索の果て造り手に転身。10年間、奈良の著名な醸造場で但馬杜氏・南部杜氏を「おやつさん」と呼び、一から順次技を積み重ねて蔵人(醸造人)修業をした。ここで山廃・生酛造りも体験する。杜氏は酒造り集団の最高責任者。職人徒弟制度を受け継ぐ昔ながらの杜氏集団において、こうした経験をしてきた若手醸造家はいまや希少だ。しかも南部杜氏協会の杜氏資格試験にも合格している。

「西の酒の但馬流と東北が地盤の南部流、両方を経験できたのも貴重でした。基本をきちんと丁寧にとるのが、おやつさんの教え。酵母にちゃんと働いていただかないといけないわけ、裏ワザはないんです」。

「自然仕込」は、お世話になるいい微生物群に、この蔵が恵まれているからで



↑ハーバー氏の杜氏着任以来、ヒット商品続出に新たな貯蔵設備が増設された。右肩上がりの葉巻を物語っている

フィリップ・ハーバー氏おすすめの銘柄



↑左から「Time Machine 1712」。「玉川 自然仕込 純米酒(山廃) 無濾過生原酒」

アイスクリームや「へしこ」に合う
300年前の手法で醸す極甘口
Time Machine
1712

商品名は江戸時代の味わいか時を超え現代で楽しめることから。濃厚ながらすずっと切れる甘味と旨みは、アイスクリームやチョコレート、郷土料理の「へしこ」やブルーチーズとも好相性。

酒 純米 兵庫県産北錦100%
酒 88% 蔵付き酵母
Al 14 ~ 14.9% 非公開
非公開 360ml ¥971円+税

「自然仕込」で造られる
五味を楽しむ旨口純米酒

玉川 自然仕込
純米酒(山廃) 無濾過生原酒

玉川を代表する酵母無添加シリーズ。香りには米のほか、ナッツやベリーニュアンスも。深い旨みとパワフルな酸味、コクとキレを両立した、五味がしっかりと感じられる純米酒。

酒 純米 兵庫県産北錦100%
酒 66% 蔵付き酵母
Al 20 ~ 21% 非公開
非公開 720ml ¥1238円+税