

# 青い瞳のおやつつあん

きのしたしゅぞう たいむ ましーん  
木下酒造「Time Machine」



天保一三年（一八四二）、木下家第五代当主・木下善兵衛が京都府久美浜にて酒造業を始めます。この地に三〇町歩（九万坪）もの土地を所有する大地主だった善兵衛は、余剰米で酒造りを始めたのでした。現在の当主は一代目・木下善人氏。主要銘柄「玉川」は、創業当時蔵のすぐそばを流れていた清流・川上谷川に由来しています。当時は、非常に綺麗な清流を「玉のような川」と呼び、川や湖を神聖視する習慣があったそうです。玉のように素晴らしい日本酒を造りたいという気持ちを含め「玉川」と名付けました。

この蔵の杜氏は、フィリップ・ハーパー氏。「青い瞳のおやつつあん」と呼ばれる英国人杜氏です。昭和六三年（一九八八）、英語教師として来日したイギリスの青年は、オックスフォード大学で英・独文化を学び終えたばかりでした。日本に来たものの、日本語は話

せず、和食を口にしたこともなかったこの青年は、やがて、日本の伝統産業の世界に足を踏み入れ、その中核を担う酒造家となります。彼を酒造の世界に引き込んだ出来事は何だったのでしょうか。彼はなぜ、日本人より日本を理解できるのでしょうか。

イギリスの南西部、コーンウォールの町から大阪の高校で英語を教えるためにやって来たハーパー氏は、当時、文部省と外務省が行っていた語学指導等を担う外国青年の招致事業、通称JETプログラムを使って来日しました。快活で人付き合いのいいハーパー氏は、同僚たちの主催する酒席にたびたび参加します。そしてそこで、お酌という文化に出逢うのです。「どうぞ、どうぞ」、「どうも、どうも」。小さな猪口に酒を注ぎあう日本人と、米から造る酒は、どちらも細やかな和文化としてハーパー氏の目に映りました。

そのうち、飲むだけでは飽き足らず、酒好きという共通点で結びついた職場の仲間たちと酒蔵見学に行くようになります。こうして、教師としての二年間の契約が終わる頃には、すっかり酒造りの世界に魅せられ、日本に残り、酒造家としての人生を歩む決心をするのです。

しかし、仲良く連れ立って蔵見学に出かけていた友人の一人が、すんなり酒蔵に就職を決めるも、ハーパー氏に酒蔵で働くために必要なビザはなかなか下りません。昼間は英会話教室、夜は居酒屋でアルバイトをしながら、週末や正月休みには、一足先に酒蔵で働きたかった飲み仲間をたずねる日々。その間に、何度も何度も入国管理局に通い、



蔵が建つのは、川上谷川と久美浜湾、そして山々に囲まれた久美浜町

酒蔵はそれそのものが伝統文化なんだ、そこで働くことは日本の文化を学び、伝え、やがては継承することに相違ないんだと説明しつづけます。粘り強く訴えを続けた結果、とうとう彼は、文化活動ビザを取得するのです。

そして平成三年（一九九二）、奈良の酒蔵で蔵人として働くようになるのでした。精米、蒸米、<sup>もじ</sup>配廻し、<sup>こま</sup>麴師と、酒造工程をひとつひとつ順を追って学び、一段ずつ階段を上るように一〇年を勤め上げた彼は、平成一三年（二〇〇一）の夏、南部杜氏資格選考試験（南部杜氏協会）を受け合格します。一四名の受験者のうち合格者は七名という難関でした。外国人受験者は、言うまでもなく彼一人です。杜氏という任にあたるのに、資格は必須条件ではありません。それを思うと、ハーバー氏の一途な情熱には頭が下がります。

平成一九年（二〇〇七）、四六年間の長きにわたりこの蔵の酒を造り続けた杜氏を失い、会社存亡の危機にさらされていた木下酒造に、ハーバー氏が迎えられます。杜氏に就任し、酒造りに腕を振るう彼は、「純米大吟醸 玉龍」<sup>おんりゅう</sup>「純米酒（山麴）無濾過生原酒」<sup>アイスブレイカー</sup>「Ice Breaker」と次々ヒットを飛ばします。それらの酒は、日本国内のみならず、海外（アメリカ、香港、台湾、オーストラリア、タイ、シンガポール、ドバイ、オーストリア、イギリス）に輸出されるようになったのでした。

「Time Machine」<sup>タイムマシン</sup>の話をお願いします。これは、江戸時代の製法で造った酒。鳥根県立工業試験センター、同県産業技術センターなどで醸造研究から高級清酒製造用麴ロボットの開発まで、この国の酒

造りに発展をもたらした続けてきた、お酒の神様・堀江修二先生の監修のもと造られた復古醸造酒。精米歩合八八パーセントの酒です。米を多く使用し、汲み水の量を極端に少なくし、とにかく甘い酒。ラベルには三〇〇年前の酒造りが描かれています。

親分肌で部下の面倒見がよい、関西弁のおやつつあん。瞳の色は久美浜の海と同じ青。天を突くような職人の気質に憧れ、おやつつあんと呼ばれる杜氏を中心に確かな絆と穏やかな和を

広げる酒造りの現場に入りたいと思った二〇代の頃。そうして気がつけば、自分がおやつつあんになっていた。

木下酒造の製造石数は、ハーバー氏が来てから倍以上に

なったといえます。信頼を深める蔵元・木下

善人氏は、ハーバー氏

を常務に据えたほど。

日本の職人として生き

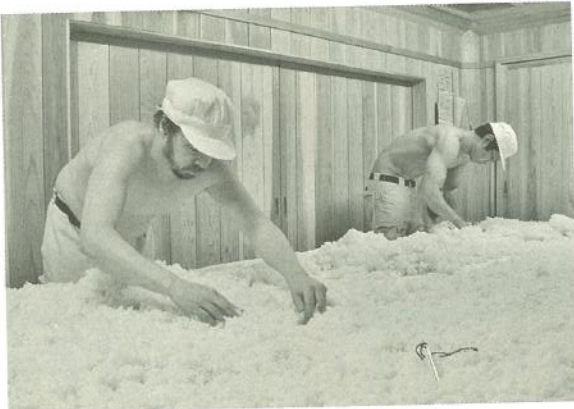
るイギリス人は、その

国籍の違いがあるから

こそ、日本人よりも日

本を理解できるのかも

しれません。



温度変化につねに気を配りながら行われる、麴造り。手前がフィリップ・ハーバー杜氏



広い仕込蔵に掲げられた木札。土壁が歴史を感じさせる

## 木下酒造有限会社

主要銘柄「玉川」

住所：京都府京丹後市久美浜町甲山 1512

電話：0772-82-0071

アクセス：京都丹後鉄道 かぶと山駅から徒歩約3分

URL: <http://www.sake-tamagawa.com/>