



1966年、イギリス生まれ。国際交流事業JET（語学指導等を行う外国人青年招致事業）をきっかけに来日。奈良、茨城、大阪の蔵を経て、現在、京都・木下酒造にて杜氏、製造に関する責任者および常務取締役として活躍中。

木下酒造 有限会社
杜氏

フィリップ・ハーパー

和の精神による酒づくり 日本酒に惹かれた外国人杜氏

桜花を愛でながら楽しむ花見酒、夏の夕べに涼を呼ぶ冷酒、障子越しにちらつく雪を眺めながら味わう雪見酒。

古来より、日本酒は私たちの暮らしを彩り、食文化の一端を担ってきた。しかも、その香味、艶、味わいは、産地や醸造方法によって実に幅広い。日本酒好きが高じて蔵人となり、現在、杜氏として活躍するフィリップ・ハーパーさんは、そんな日本酒に魅

了された一人である。「初めて冷酒を飲んだ時、『うまい！』と衝撃を受けました」

日本酒は、氷を浮かべて飲む場合から熱燗まで、好みの温度で様々な楽しめる。しかも、日本酒はワイン以上に、どんな料理にも合わせやすく、食事を引き立ててくれるのが魅力だという。日本酒は、日本人ならではの感性とも深く結びついている。

「日本人は『和』を大切にしますね。蔵人として酒づくりの仕事が始めた時、おやっさん（杜氏）からまず教わったのも『和』を尊ぶ姿勢でした。確かに、いい酒をつくるためには、蔵人のチームワークはとても重要です。杜氏が蔵人を選び、職人集団を形成するという昔ながらの伝統は、実に機能的なシステムだったのだと思います」

日本酒の素材である米、麴、水は自然のものである。それゆえ、毎年、同じ味に仕上げるのは難しいという点でも、日本酒はおもしろく、奥深いという。そんなハーパーさんにとって、日本酒の魅力が国内外に発信することも、



蒸米に麹菌を混ぜ合わせ、全体的に手でほぐす。素材の状態、気候などを考えながら、発酵の進み具合を微妙に調節する。

大切な仕事のひとつである。

「近年、米国やアジアでは日本酒の人氣が高まっているようですが、イギリスではまだまだです。英語の書籍やセミナーを通して日本酒を紹介し、知名度を高めていきたいですね」

外国人杜氏が気づかせてくれた日本酒の魅力。今宵、さっそく一献傾けて、私たちの素晴らしい文化をとくと味わいたい。