

暑い夏にグラスへ氷を入れて飲む純米吟醸の無ろ過生酒。その名も「アイズブレイカー」という酒を造り、どっしりとした飲み応えが全国の左党の間で評判に。

江戸以来の伝統も生かしながら、新しい酒造りに挑む姿が小西未来監督のドキュメンタリー「カンパイ！世界が恋する日本酒」で紹介された。

英国・バーミンガムに生まれ、コーンワルの農村育ち。オックスフォード大学で独文学を専攻し、「海外へ住みたい」と考え、1988年に英語教師として来日した。



この人

大阪市内の学校に勤め、友人と居酒屋へ通ううち日本酒のとりこに。3年後、奈良県の梅乃宿酒造へ蔵人として入った。

「早朝から、時に深夜に及ぶ作業を10年経験した。ここで濃厚でうまみのある酒造りを学んだ」。その後、別の酒蔵を経て2007年に京都府の日本海側にある木下酒造に杜氏(とうじ)として迎えられる。

江戸末期の創業で「玉川」の名前で醸す酒は完全な地元密着型だった。新しい市場を開拓し始めた初年度に、全国新酒鑑評会で金賞を受賞した。「蔵が生き残るためには地元で愛されてきた酒を大事にしながら、絶えず新しいことをしなければと考えた。そして蔵元は全ての提案を受け入れてくれた」と話す。熟成酒を含む玉川の酒は米国、英国、スウェーデンなど海外にも輸出され、好評だ。「米の種類や発酵のさせ方によっていろいろなおいしさが生まれるのが日本酒の魅力。多くの人に楽しんでほしい」と語る。