

英国出身杜氏10年目

フィリップ・ハーパーさんに聞く

「酒造りは『毎年1年生』という気持ちで取り組む」

江戸末期の1842年(天保13年)創業の木下酒造は京都府の日本海側、兵庫県との境の京丹後市久美浜にある。その酒造りの責任者である杜氏を務めて今年度10年目になるのが、英国出身のフィリップ・ハーパーさん(50)だ。外国人杜氏は、夏向けに水を入れて飲む日本酒「アイヌフレイカー」を生み出すなど、業界に新風を吹き込んでいる。

「それまでお世話になってた大阪の酒蔵を離れ、2007年に木下酒造の杜氏になりました。醸造用の機械を扱う業者さんの紹介でした。自分の意思でステップアップしたいと考えたわけですが、自信があったわけではあります。蔵を移るというのは新しい道具や水を使い、新しいチームで酒造りをする。とあって、簡単なものではないからです」

「杜氏一人では何もできません(杜氏のもと)酒造りをする(蔵人の和がものをいいます。みんなが楽しそうにしているから自分もやってみよう。僕は悩んでばかりです。理想の酒ができたとしても、それは過去の話にすぎない。去年と同じことをやっ

1986年、英国パーミンガム生まれ、南西部コソワルで育つ。オックスフォード大卒。88年、外国人青年を招くJETAプログラムで来日。大阪市の高校などで英語教師をする。91年に奈良県葛城市の梅乃宿酒造で蔵人として働き始める。2007年から京都府京丹後市の木下酒造で杜氏を務める。

酒のうま味にKANPAI

たとしても同じ酒は飲めない。農家さんが同じ田んぼでコメを作っても、毎年工夫を欠かさないのと同様です。その意味で毎年1年生なのです」

「玉川」などの地酒で知られた木下酒造だったが、先代のペテラン杜氏が亡くなり、一時は廃業も検討されたという。ハーパーさんは杜氏になった初年度に、全国新酒鑑評会で金賞を受賞している。新しい市場開拓を狙い、新商品開発にも取り組んできた。

仕上げた「Fine Machine(イママシン)」で、横文字の商品がありますが、僕自身はフィ造りやウイスキー造りの経験があるわけではないので、外国人であることが酒造りに影響しているとは思いません」

奥深さを究めたい

「夏は酒がなかなか売れなくなるので、その季節に合ったものを造ろうと考えたのが『アイヌフレイカー』。アイデアはすべてに生み出したが、ネーミングとラベルのデザインは決まるまでに時間がかかりました。他にも(江戸時代の製法で甘く濃厚に

日本酒のおいしさ仕事奥深さに魅せられた

ハーパーさんの来日はオックスフォード大学を卒業してまもない1988年。大阪市内の高校などで英語教師を務めた。そこで同僚に連れ行かれた店で、日本酒のおいしさに自覚めた。来日4年目には奈良の梅乃宿酒造に蔵人として入る。四半世紀にわたって酒造りに取り組んできたのも、日本酒に魅せられたゆえだ。

「英文学とドイツ文学を専攻していた

大学時代から、海外に行っていたという気持ちがあります。先輩が先にいた日本に来ることになるわけですが、当時は日本に関する知識も興味もそれほどなかった。東京以外に知っていた都市も、原爆による被害地である広島と長崎ぐらい。で

ドキュメンタリー映画に登場

国籍超え国内外に発信

ハーパーさんら日本酒と海外を結ぶ3人に密着した小西未来監督のドキュメンタリー映画「カンパイ」世界



釜から蒸し米を出すハーパーさん(右)

が恋する日本酒」が昨年公開された。ほかの登場するのですが、海外会を通じて日本酒の輸出に積極的に取り組む酒蔵、南部美人(岩手県二戸市)の5代目蔵元である久慈浩介さん、「日本酒伝道師」として国内外で普及に取り組む米国人のジョン・ゴントナーさんだ。国籍はバラバラだが、いずれも日本酒への愛情に満ちている様子が伝わってくる。

「自分の姿を映像で見るとは苦手なので逃げようと思ったが、『より多くの人に日本酒に興味をもってもらうような映画にしたい』と監督に言われ、逃げ切れなかった。久慈さんもゴントナーさんも古くからの友人なので、普通の映画を見ている気はしない」とハーパーさんは笑う。映画では伝統的な製法も生かしながら、新しい酒造りに取り組む姿が紹介されている。「今は次々に新しい酒が出てくる体制が整ってきた」と自信を見せる。

もいざ来てみると、何もかも新鮮で刺激的でした」

「勤務先の宴席で『お酌』という習慣を知りました。あまり言葉が通じない仲でも、差しつ差しつするうちに次第に親しくなれます。しばしばは熱燗あつかんばかり飲んでいました。そのうち同じ学校の事務員から『本物の酒を飲みに行こう』と誘われて行った店で、初めて冷たい酒を飲みました。そのとき日本酒っておいしいなあと思えました。その後、燗は避けていましたが、後から考えればもったいない話。今では他の蔵人同様、燗も好んで飲みます」

「元同僚が勤める酒蔵に遊びに行ったことで、酒造りに興味を覚え、91年から梅乃宿酒造にお世話になることに。蔵人の仕事は寒い中で重労働です。秋から春にかけてのシーズン中、仕事を休んだのは自分の結婚式だけでした。苦労はしましたが、みんなより良いものを造ろうという酒蔵の仕事はかっこよか

った。結局、今日まで飽きずに続けてこられたのは、それだけに奥深さがあるからでしょう」

「和食や日本酒の広がりとともに、一般の人の間でも使われるようになった」

「醸酒研究会のホームページで紹介している『酒用語集』の英訳にも取り組みました。海外で日本酒造りに乗り出す人もはつきり。多くの外国人が味と興味を持っています」

(編集委員 中野悠)

