

出込み作業に精を
出すハーバーさん



英国人杜氏 フィリップ・ハーパーさん (42)

京丹後市久美浜町

酒造りは「和」とリズム



しんど冷えた醸造かりの仕込
み藏に、大のタンクが並ぶ。
ブクブクと泡騒の音が響き、果
実と思わせ金華やかな香りが漂
う。「多彩な表情で、ずっと眺
めていても飽きない」。京丹後
市久美浜町江吉時代創業の酒
造会社「木酒造」の英国人杜
氏は、乳白色のまろみに穏やか
なまなざしが咲く。

オックスフォード大を卒業
後、語学教師として一九八八年
に来日した。大阪の下町、程なく
日本酒を知りのめり込んだ。

「いろいろな温度帯を楽しめ、種
類も豊富。お酌すれば言葉の
壁を越えて付き合へも深められ
た」。何より、味わいの奥深さ
に魅せられた。
利き酒会に参加したり、地酒
専門店で働いたり、知人の酒蔵
を手伝い、「杜氏と蔵人のチ」
にまつわる「がれだ」。自身
に変える「糖化」、酵母がア
ルコールを生む「発酵」が
同じタンク内で同時に進む「並
行複発酵」で、世界でも珍しい
醸造法。杜氏は、「最高責任者と
して、この複雑な工程で技量を試される
トとは、藏の和」だ。

「『和』と『良』」、洋の東西越え醸す自然体

う言葉があやちに、和が乱れる
と良い酒ではない。酒造り

はリスク。酵母も微生物が活動
できなくて、全員が同じ理解
の下で働くことが欠かせない

秋から春まで藏で住み込み、
岭駆タイプや純米酒をはじ
め商品開発にも情熱を注ぐ。藏
に住み着いた微生物を生かす
「自然仕込み」を実現せたり、
「自然仕込み」を完璧させたり、

「自然仕込み」を研究せたり、
「人生を楽しむする」日本
の職人技を伝えていた。「この
酒の魅力を伝えていく」「この
職人技を伝えていく」、グローバ
ル化はまさに進む。とある一
年後、「形が残るで一層の
力が入った」。今後は熟成酒
の比率が下落するが危機感も。
丹後の半年間の酒造りを終
えらしく、大阪に戻る。趣味のフ
ットサルで、世界でも珍しい
酒蔵法を紹介して向か

ぎ、母国で長くつながってい
る。「今でも『外国人が酒造』
と驚かれるけど、僕には当たり
前の事」。日々、おいしい酒を
追い求め続け、「日本酒文化を支えたがつむ
氣食いのない自然体。洋の東
西を越え、こだわりの酒を醸し
てゆく。(文=眞理・堤多樹)

