

Asahi & I

A 京都

408号

あいあいA I 京都編集室

〒604-8101

京都市中京区御池通柳馬場角 京都朝日ビル6階

電話 075-257-5725

FAX 075-257-5730

Eメール kyoto@mail-aiai.com



きょうと人ひと

杜氏 (とうじ)

フィリップ・ハーパーさん(42)

蔵酒に注ぐ情熱、国境越え

「米の酒からなぜ果物のような美しい香りがするのだろう」。心を揺り動かした疑問を機に、酒造りにかかわって17年。昨秋、京丹後市の木下酒造の杜氏となり、今年の全国新酒鑑評会で大吟醸酒が金賞を受賞した。「酒造りで大切なのは、人の和です」。蔵人4人と共に、「微生物が活動しやすいように」と、寝る間も惜しみ仕込みに徹する。

英国出身で、オックスフォード大学では英・独文学を専攻。「海外に住んでみたい」と、語学指導のJETプログラムに応募し、たまたま早く返事が届いた日本に来ることに。88年、大阪の高校で英語を指導することになったが、日本語は話せなかった。ある日、職場の宴会で、「まあまあま」と、酒を酌み交わせば心も通い合うことができる習わしに感銘を受け、酔った勢いでついて行ったのは地酒が並ぶ居酒屋。そこで口にした吟醸酒の「香り」が人生を一転させた。

2年のプログラムを終え、昼間は英会話学校の講師、夜は居酒屋のアルバイト

をし、日本酒研究にのめり込んだ。翌年、知人の紹介で奈良の蔵元で働くことに。「杜氏は雲の上の存在でした」。食事も風呂の順番も杜氏が一番先で、新人は最後。「杜氏制度はあこがれだったので、つらいと思ったことはない」。そして10年。杜氏に「やってみ」と声をかけられ、01年、南部杜氏資格選考試験に合格した。

今、後継者不足の中、夏は欧米などで講演をし、「SAKE」の普及に駆け巡る。昨年、江戸時代の文献を基に、手間のかかる「自然仕込み」の完全無添加酒造りを成功させた。「今年は安定した蔵の味を出したい」と話す一方、無農薬米を使った仕込みにも挑む。「蔵の酒を飲んで喜んでくれる顔を見るのが何より。春に造りを終え、嫁さんが待つ自宅でくつろぐひとときもほっとしますが」

「自然の恵み」にかける情熱は国境を越え、蔵の酒に注がれる。そうして搾られる和醸良酒こそ、世界に誇れる本物の日本酒だ。

(文・写真・丹慶 朝子)

京丹後市久美浜町甲山 (0772・82・0071)。著書に「THE BOOK OF SAKE」(講談社)ほか。完全無添加酒「Time Machine」は「アイスクリームにかけると笑ってしまうほどおいしい!」。