



英国人杜氏 フィリップ・ハーバーさん (42)

京丹後市久美浜町



酒造りは「和」とリズム



「和洋融合酒造り」というコンセプトを掲げる「和洋酒造り」の杜氏、フィリップ・ハーバーさん。現在は大阪府の酒造りで、世界でも珍しい醸造法という、杜氏は醸造の最高責任者として、この複雑な工程で技量が試される。感元相談し方向性を決め、現在は蔵人と4人結業する。モットーは「和の和」。『和洋酒造り』

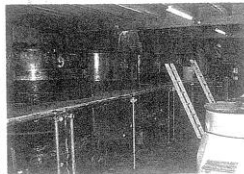


「和洋融合酒造り」というコンセプトを掲げる「和洋酒造り」の杜氏、フィリップ・ハーバーさん。現在は大阪府の酒造りで、世界でも珍しい醸造法という、杜氏は醸造の最高責任者として、この複雑な工程で技量が試される。感元相談し方向性を決め、現在は蔵人と4人結業する。モットーは「和の和」。『和洋酒造り』

「いろいろな温度帯を築き、さまざまなタンクが並ぶ。頭も豊富、お酌をすれば言葉のブツブツと発音が響き、果実を思わせる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、江戸時代創業の酒造会社「木下酒造」の英国人杜氏は、乳白色のさみに輝きかなまさを注ぐ。オックスフォード大を卒業後、留学教師として一九八八年に帰国した。大阪の下町、程なく日本酒を知り、のめり込んだ。

洋の東西越え醸す自然体

「自然体」を完成させた後、リクラミングのほか、本の執筆や国内外での講演もこなす。そのまろやかな香りと、味の心地よさを追求し、色や香りを生かす。昨今、さまざまな醸造法を生かす。醸造にも種を出す。蔵に呼び寄った微生物を生かす。吟醸タイプや純米酒をはじめ、商標にも種を出す。蔵に呼び寄った微生物を生かす。吟醸タイプや純米酒をはじめ、商標にも種を出す。蔵に呼び寄った微生物を生かす。



「自然体」を完成させた後、リクラミングのほか、本の執筆や国内外での講演もこなす。そのまろやかな香りと、味の心地よさを追求し、色や香りを生かす。昨今、さまざまな醸造法を生かす。醸造にも種を出す。蔵に呼び寄った微生物を生かす。吟醸タイプや純米酒をはじめ、商標にも種を出す。蔵に呼び寄った微生物を生かす。