転機 新たな自分へ [2]

「蔵」の職人社会 魅力

異国で窮める酒造りの道

丹後半島の付け根、京都府京丹後市で150年以上の伝統を守る「木下酒造」。仕込みも大詰めを迎えた3月半ば、英国人フィリップ・ハーパーさん(44)は、酵母を培養する「配」が入ったタンクに目を凝らし、ゆっくりと櫂を差し入れた。

昔ながらのしきたりが残る職人の世界で異色の外国出身杜氏だが、「配も「流」(木下亨人社長)だ。先代が他界し、廃業を考えるまでに追い込まれていた小さな酒蔵に新たな魂を吹き込み、今では増産しても供給が追いつかないほど。香港やスウェーデンなど海外からも依頼が舞い込む。

奥深い世界

1988年、英オックスフォード大卒業後、異国での生活にあこがれ22歳で初来日。英語教師の道を選んだ。2年間大阪市内の高校などで教壇に立ち、個人の考え方を尊重する欧米と違い、協調性を重んじるこの国の教育理念に驚かされた。

そんな見知らぬ土地で日本酒と出会う。「何地域ごとの特色や、「蔵」「杜氏制度」という独特の世界にも奥深さを感じた」。次第にその魅力のとりこになった。仲間の一人が蔵人に転身。91年、後を追うように酒造りの世界に飛びこんだ。

酒への情熱

毎年10月から4月にかけ、住み込みで寝食を共にし、仕込みに没頭する厳しい蔵人の生活。最初の蔵では、2、3カ月で逃げ出すだろうとの予想を裏切り、約10年間勤めて酒造りの工程を学んだ。

大阪の蔵へ移った後、「大吟醸酒造りの一切を任された。今の蔵は4

所目。「当初は時計

った」と明かす木下

長も「情熱がすごい

分析力があって感性

よく、人付き合いに

たけている」と才能

ほれ込む。日本語も

能で、「和」が欠かせ

ない蔵社会で蔵人か

の信望も厚い。

「目標はお客さん

喜んでもらうこと。

のためにみんなで頑

っていて、夢中で

ね」。故郷を離れて

頑張る厳しい蔵人の生

に「少しずつ階段を

がって、遠くまでた

り着いた」と気負いは

向き合い「毎年が1年生」といわれる杜氏の世界。この先も一歩一歩踏みしめていくつもりだ。

酒造りに情熱を注ぐ英国出身の杜氏フィリップ・ハーパーさん＝京都府京丹後市

【メッセージ】

焦らず、時間かけて

最初から大きな目標を立てると、道のりの遠さに怖いと思うかもしれない。でも、いきなり目標まで飛んでいかなければならないわけではない。焦らず、時間をかけてステップを上がっていけばいいでしょう。向かう先の遠さにびびらずに、少しずつ行けば遠いところにもたどり着けます。