

底面以下

3.29 393961  
3911



フィリップ・ハーバー Philip Harper  
1966年、イギリス生まれ。コーンウォール州で育つ。オックスフォード大学で英・独文学を専攻、卒業後、JETプログラムで昭和63年に来日。来日後3年目から酒造業に携わる。奈良県の梅乃宿酒造で蔵人として務めた10年目の平成13年、南部杜氏協会主催「杜氏資格選考試験」に合格。平成16年から「杜氏」として酒を造る。平成19年から、京都府京丹後市の木下酒造の杜氏。著書に「The Insider's Guide to SAKE」(1998)と「THE BOOK OF SAKE」(2006) (いずれも講談社インターナショナル刊)。

# 日本酒に魅せられて

## フィリップ・ハーバー

イギリス人杜氏とうじを虜にした神秘

世界各地で伝統的に飲まれてきた酒は、その地の文化を象徴するとされる。日本酒もしかり。日本酒の醸造法は、長い歴史と独自性を誇る。酒造りの現場の長が「杜氏」だが、杜氏が変われば酒の味が変わるほど、重要な役割なのだ。この杜氏として活躍するイギリス人フィリップ・ハーバーさんを、京都府の日本海側に訪ねた。



この貯蔵タンクのある建物は江戸時代から続く古いもの。歴史ある蔵で伝統を守りながら新しい酒造りに挑む。(右)仕込んだもろみ状態の酒造タンクに「櫻入れ」をする。

京都府の北西部。丹後半島の西側の付け根に位置する久美浜町は、潟湖が目前に広がる景勝地だ。「木下酒造」は、天保十三（一八四二）年からこの地に根ざした、歴史ある酒蔵である。この小さな酒蔵で平成十九（二〇〇七）年から杜氏を務めているのが、フィリップ・ハーパーさんだ。木下酒造での酒造りは、今シーズンで六度目を迎えた。昨年の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所）で二度目の金賞を受賞するなど、その実力は知る人ぞ知る。

## 未知の国と未知の酒

米麹というカビの一種を駆使する日本酒の醸



各段階のもろみ（準備段階の酒）を試飲する。化学的分析も大切だが、自らの舌で「成長ぶり」を判断するのも杜氏の大きな仕事。

ちなみにこの「悪友」三人ともが、現在酒造りに携わっていると言う。

日本酒の主原料は米と水だけ。それにもかかわらず、さまざまな香りとうまみが生まれる。さらに「冷酒」から「燗」まで温度によって幅広く味わいが変わる。知れば知るほどその神秘は深くなる。ハーパーさんの人生は予想もつかなかつた方向に転換していく。

## 蔵人、そして杜氏

親友は、学校職員を退職、奈良県の酒蔵の蔵人となつた。JETのプログラム終了後も日本に残ることを決め、一年後、その親友を追いかけるように、ハーパーさんも同じ蔵に入つた。「友人も僕も、ほとんど『押しかけ』。その時は、二十五歳くらいで『一生の仕事』かどうかなんて大げさなことは考えてなかつたけど、『ちょっと体験しとこか』というような軽い気持ちではなかつたことだけはたしか。そんなんやつたら蔵も受け容れてくれなかつたでしょう。蔵の仕事がきついのは、何度も見学して知つてたんで、実際にやってみないと続けられるか、わからなかつた」

ハーパーさんが最初に修業した奈良の蔵は、伝統的な杜氏主導の酒造りをしていた。当時、現場を指揮していたのは「但馬杜氏」だった。

京都府の北西部。丹後半島の西側の付け根に

位置する久美浜町は、潟湖が目前に広がる景勝地だ。「木下酒造」は、天保十三（一八四二）年からこの地に根ざした、歴史ある酒蔵である。

杜氏を務めているのが、フィリップ・ハーパーさんだ。木下酒造での酒造りは、今シーズンで六度目を迎えた。昨年の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所）で二度目の金賞を受

賞するなど、その実力は知る人ぞ知る。

六度目を迎えた。昨年の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所）で二度目の金賞を受賞するなど、その実力は知る人ぞ知る。

六度目を迎えた。昨年の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所）で二度目の金賞を受賞するなど、その実力は知る人ぞ知る。

六度目を迎えた。昨年の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所）で二度目の金賞を受

賞するなど、その実力は知る人ぞ知る。

京都府の北西部。丹後半島の西側の付け根に

造の原型は、「播磨國風土記」（八世紀）に記録されているほど長い歴史を持つ。ハーパーさんがこの伝統の世界に入ったきっかけは何だろう。

「酒好きだったとしか言いようがない（笑）。

来日するまで、日本酒はおろか、日本のこと

が何にも知らんかったんです。来日する外国人の人は、日本文化に憧れて来ることが多いんやろうけど、僕はそうじゃない」

流暢な関西弁。が、出身は、イギリス・ブリ

テン島南西端のコーンウォール。ロンドンから五時間もかかる地方だそうで、十六歳まで鉄道

の駅もない村に育つたと言う。オックスフォー

ド大学に進学、イギリス文学・ドイツ文学を専

門に進学、イギリス文学・ドイツ文学を専

造の原型は、「播磨國風土記」（八世紀）に記録

されているほど長い歴史を持つ。ハーパーさん

がこの伝統の世界に入ったきっかけは何だろう。

「酒好きだったとしか言いようがない（笑）。

来日するまで、日本酒はおろか、日本のこと

が何にも知らんかったです。来日する外国人の人は、日本文化に憧れて来ることが多いんやろうけど、僕はそうじゃない」

流暢な関西弁。が、出身は、イギリス・ブリ

テン島南西端のコーンウォール。ロンドンから五時間もかかる地方だそうで、十六歳まで鉄道

の駅もない村に育つたと言う。オックスフォー

ド大学に進学、イギリス文学・ドイツ文学を専

門に進学、イギリス文学・ドイツ文学を専

造の原型は、「播磨國風土記」（八世紀）に記録

されているほど長い歴史を持つ。ハーパーさん

がこの伝統の世界に入ったきっかけは何だろう。

「酒好きだったとしか言いようがない（笑）。

来日するまで、日本酒はおろか、日本のこと

が何にも知らんかったです。来日する外国人の人は、日本文化に憧れて来ることが多いんやろうけど、僕はそうじゃない」

流暢な関西弁。が、出身は、イギリス・ブリ

テン島南西端のコーンウォール。ロンドンから五時間もかかる地方だそうで、十六歳まで鉄道

の駅もない村に育つたと言う。オックスフォー

ド大学に進学、イギリス文学・ドイツ文学を専

門に進学、イギリス文学・ドイツ文学を専

造の原型は、「播磨國風土記」（八世紀）に記録

されているほど長い歴史を持つ。ハーパーさん

がこの伝統の世界に入ったきっかけがある。

「酒好きだったとしか言いようがない（笑）。

来日するまで、日本酒はおろか、日本のこと

が何にも知らんかったです。来日する外国人の人は、日本文化に憧れて来ることが多いんやろうけど、僕はそうじゃない」

流暢な関西弁。が、出身は、イギリス・ブリ

</

だつた。社長からは、これまでと同じ事をするだけでは、じり貧になる。やりたいことがあれば、どんどん提案してくれと」

初年に申し出たのが、「生醸造りだつた。

麹造りの工程とともに、日本酒の味を大きく左右するのが、酒母（醸ともいう）造りだ。これは、アルコール発酵を行う清酒酵母を大量培養する工程で、やや小ぶりの酒母タンクに、蒸米と麹米と水を入れる。現代では、ここに純粹培養された酵母を加えて培養する方法が一般的だ。またこの工程では、雑菌の発生をいかに防ぐかが重要で、そのため酒母タンク内で乳酸菌が普通だつたが、明治の終わり頃、醸造用乳酸を添加する方法（速醸系酒母）が開発されてから、後者が主流となつた。

「難しいのに何故？」と、よく聞かれます。けど、僕は、速醸系だからって、決して易しくないと思う。たしかに工程期間の短縮にはなるけから」

ハーパーさんは「僕の日本酒造りは農業に共通する」とも言う。原料米の作況・品質など天

候に左右されるといった狭い意味ではない。そ

のシーズンの気候や環境に、しなやかに対応し、生き物を「育てる」。それには長年培つた技が

必要だが、その技は、自然を制圧するものではなく、自然に寄り添う技でなくてはならない。

日本酒造りを極める中で得たハーパーさんの哲学のように聞こえた。

### 新機軸を打ち出して

木下酒造には、小さな店舗が併設され、久美浜に来た観光客の人気スポットになつてているようだ。

「ラベルは、僕の提案じゃないけど、ちょうど僕の造りから日本画家・坂根克介さんのデザインになつて、これには追い風をもらつてます」

メインのラベルだけでなく、グラフィック・デザイナーによる日本酒としては斬新なボトルもあつた。造りも、精米歩合も江戸時代を再現



兵庫県の豊岡駅から北近畿タンゴ鉄道に乗り換えて3つ目の甲山駅から徒歩3分にある木下酒造有限会社(京丹後市久美浜町甲山1512番地 0772-82-0071)。

ど、育てる難しさは同じですから」  
清酒酵母は微生物で、生きている。生き物を相手にする難しさはいずれも変わらないと言う。

「自然仕込み」もあれば、速醸の大吟醸もある。

本醸造の酒も、普通酒も、どれもが大事な酒です。現場は大変ですが、さまざまなシーンや日

期の酒造計画段階でも十五種類。同じ「造り（製造工程）」で、酒米を変えて仕込むこともあります。

「雄町米」という酒造好適米は、僕が蔵に来て使い始めた。味がしつかり出るんです」



(上)ステンレス製の手桶「ためし」。  
水や醸、もろみの運搬に使われる。  
(左)蔵に併設された直売店。試飲コーナーや直売限定の稀少酒など  
が人気だ。

ワインの世界では、原料のブドウの出来不出来が、味を大きく左右する。日本酒はどうなのか。

「一般的には、ワインの出来はブドウの品質で八割決まるといわれますよね。日本酒の場合、米の品質が影響するのは二割くらいかな。とい

うのも、日本酒には、微生物を介在させて、いつたん米を全く違う米麴にするという特殊な工

程があるからね」

木下酒造では、原料米のほとんどを契約農家から調達し、品質を安定させている。さらに、精米の工程を自社で行うようにして、シーズン

合になれたことも、財産ですよ」

現代の食やライフスタイルに合う日本酒は何かを模索し続けるハーパーさん。それは、かつての酔うための日本酒から、味わい、楽しむための日本酒への提案でもある。

待も大きいだろう。それを受け止めつつも、ハーパーさんが目指すのは、まず日本の国内で、密なコミュニケーションをしながら、日本酒の可能性を多くの人に広めることだ。

「料理人とのコラボレーションのイベントなどね。この仕事のお陰で、いい料理人たちと知り合になれたことも、財産ですよ」

現代の食やライフスタイルに合う日本酒は何かを模索し続けるハーパーさん。それは、かつての酔うための日本酒から、味わい、楽しむための日本酒への提案でもある。

「かつてのピーカン時でも五百石と聞いています。地元消費だけでなく、全国の地酒取扱店や、まだ割合は少ないですが海外にも販路は広がった」

着任する直前、蔵の生産高は三百石（一升瓶で三万本。製品三万本ではない）だった。それが現在、倍以上に伸びている。ハーパーさんのチャレンジは、確実に実を結んでいるようだ。

「かつてのピーカン時でも五百石と聞いています。地元消費だけでなく、全国の地酒取扱店や、まだ割合は少ないですが海外にも販路は広がった」

昨年も、酒造りのオフシーズンに、ニューヨーク、ハワイ、香港に出張した。昨年のハワイは、金米日本酒飲評会の審査員として出かけた。

「この会は、日本の全国新酒鑑評会と同じインドの審査方法で行つていて、信頼のおける会です。都市部が中心ですが、うちの日本酒もアメリカの販売数が増えています」

近年、欧米を中心とした海外で日本のSAKEの評価は高まっている。日本酒業界全体の販売量の伸び率では、国内よりも海外の方が高い。

業界でも、英語を母国語とする「杜氏」への期