

いまや急速に失われつつある日本の原風景のような佇まいの造り酒屋で迎えてくれたのは杜氏のフィリップ・ハーパー氏だ。イギリス出身。現在、日本で唯一の外国人杜氏である。杜氏というと、造り酒屋に、遠くの村から農閑期である冬季にやってくる蔵人たちのトップ。その年の酒造りの総監督であり責任者である。長年の経験・知識と決断力、集団を

風格ある店構え。軒先には大きな杉玉（酒林）が下がり、今年もつつがなく新酒が出来上がったことを知らせている。緑から褐色への変化は、酒の熟成が進んでいる印だ。広々とした土間は店舗になっており、さまざまな銘柄の瓶が並ぶ。梁の巢をめがけ、開け放った玄関から、親ツバメがスイーツと滑空して入ってきた。

### 蔵の和が酒の味を左右する

まとめ上げる人望が必要とされ、映画やドラマで見る杜氏像にはかなりの年配者というイメージがある。ハーパーさんはまだ四十八歳だが、この道二十三年のベテラン。蔵人六名を率いて年間二百日は蔵にこもり、酒造り三日の日々を過ごす。

そこでもっとも大切なのは人の和だという。酒造りの現場では、よい酒をつくるという一つの目的に向けて、蔵人全員がそれぞれの持ち場できっちり仕事をするのが求められる。人間関係がぎくしゃくしては、そうした連携がうまくいくはずもない。

蔵元である木下善人社長に言わせれば、「麹は微生物だから、人間の雰囲気を感じに感じ取る」のだという。

「メカニズムはよくわかりませんが、人の和が酒の味を左右することは確かだと思いますね。経験を積みれば積むほど、その確信は強くなります」

## いつも一年生



木下酒造有限公司 杜氏●フィリップ・ハーパーさん

取材・文 糸 かすみ 写真 高橋章夫



「ハーバーさんが酒造りの道に入るまでの人生を、その生い立ちから遡ってみたい。」

「自然仕込みを手掛け、一年目で金賞受賞」

う日本酒版デザートワインだ。ほかにも、ロツクが似合う「アイスブレイカー」、本発酵の炭酸を封じ込めた「手つけず原酒」等々、個性あるラインナップは、ハーバーさんが着任してからの新機軸だ。

和を保つ秘訣はあるのだろうか。

「酒造りが本格的に始まると、そんな格好いいことも言っていられません(笑)。ありがたいことに、私がいっぱいいっぱいでも、蔵の皆は仲良く楽しそうに働いてくれます」

山廃の純米酒をほんの一口、試飲させていただいた。華やかな香り、とろりと豊かな味わいが、そのことを雄弁に物語っていた。

「自然仕込みを手掛け、一年目で金賞受賞」

京都の久美浜にある木下酒造は、天保十三年創業以来百七十年の歴史ある蔵元である。昔ながらの杜氏制度のもと、地元向けの一般酒を管々と醸してきた。そうした酒蔵の多くが、時代から取り残されつつあった。

十一代当主である木下善人社長がハーバーさんと出会ったのは、先代杜氏の他界に伴い、廃業を考えていたときだった。そこから二人

三脚での「木下酒造再生」がスタートする。

ハーバーさんの提案で真っ先に取り組んだのが、「自然仕込み」による酒造りだ。蔵に棲みつく酵母を生かし、米と米麴と水だけで醸造する方法である。現代の酒造りでは、純粋培養した酵母を添加する醸造法が確実であり一般的。手間暇と高い技術が求められる「自然仕込み」を手掛ける蔵は他にない。蔵元にとっても、「賭け」だったという。

結果は吉と出た。自然仕込みによる醸造は一年目にして非常にうまくいき、大吟醸酒が全国新酒鑑評会でいきなり金賞を受賞。このシリーズの人気は高く、現在では商品全体の四割を占めるまでに。取扱店も全国に広がり、海外への輸出も伸びている。

その中の一銘柄を、江戸時代の文献から醸造法を再現したことから「タイムマシン」と名付けた。濃厚な甘みが郷土料理のへしこ(鯖の糠漬け)にもアイスクリームにも合うとい

イギリス南西端に位置するコーンウォールで、十六歳までを過ごした。人口七十二人の村は、鉄道はおろかバスも通わず、オックスフォード大学に進学するまでは、同い年の同級生がいたこともなかったという。「ここ久美浜も田舎ですが、この蔵でいちばんの田舎者は私(笑)」。

来日は一九八八年。それ以前から日本の酒や文化に興味を抱いていたわけではないという。

「二年間のドイツ留学を終え、もう一カ国、外国で暮らしてみたいと、JETプログラム(語学指導等を行なう外国青年招致事業)に応募しました。たまたま一年上の先輩が、先に日本へ来ていたので、ちょっと行ってみようかなという軽い気持ちで」

大学では英文学と独文学を専攻した文学青年であり、語学の才能にも恵まれていた。母国語の英語をはじめ、フランス語、スペイン

語、ドイツ語などを自在に話す。けれどもそれらは皆、親戚の言語。まったく系統の違う言語に接してみたかったのだという。

異文化で暮らすことへの不安はなかったのだろうか? 「まだ二十二歳、頭空っぽでしたから(笑)。ただ、好奇心が強いというのは私の特徴かもしれませんね」。

日本では、高校の英語教師として働いた。最初の頃は言葉ができないことからくる困りごともあったはずだが、「気にならなかった。それも新しい言葉に接する楽しさの一つという感覚でした」。一年もすると、日常会話には事欠かなくなっていた。

「日本語は、文法的にはそれほど難しくありません。たとえば、ドイツ語と比べればやさしい。敬語や漢字表記となると、強烈に難しくなりますが(笑)」

実際、ハーバーさんのお話をうかがっていると、外国人であることをつい忘れてしまう。

飲んだ吟醸酒にも衝撃を受けました」。一大ブームになる吟醸、大吟醸がまだ一般には知られていない頃である。

もう一つの出会いが友人だ。音楽を通じて仲良くなった仲間がまた、大の日本酒好きだった。ハーバーさんは二年のJETAプログラムを終えると、昼間は英会話学校の講師、夜は地酒専門の居酒屋でアルバイトを始め、ますます日本酒の奥深さにはまってしまう。一方、友人は日本酒好きが高じて、奈良の酒蔵へ蔵人として就職。そこへハーバーさんも通い詰めるようになり、一年後、ついにハーバーさん自身の蔵人としての修業が始まる。

「ですから、日本へ来ることになったのも、酒造りの世界へ入ったのもたまたま。物語性がなくてすみません」と笑うが、見ようによっては、目に見えない運命の糸にまっすぐ導かれているようでもある。

「そうですね……さまざまな縁の重なり



「丸玉マーク」と呼ばれる独創的なロゴは新生木下酒造の象徴である。「酔っ払っていても覚えてもらいやすい」と笑うハーバーさん

それほど自然なのだ。正確な文法と敬語づかい、関西弁の微妙なニュアンスまで……。

赴任した大阪の高校でいくつかの出会いがあった。一つは職場の宴会で飲んだ日本酒。冷やでも燗でもよく、米を原料としながら果物のような香りがする酒に衝撃を受けた。ピンポイントで料理と合わせるワインなどと異なり、どんな料理にでも合う。

「燗で飲むお酒は世界でも珍しい。冷やで

で今、ここにいます」

### おやつさんの予言どおりに杜氏の道へ

異国の地で未知の世界へ飛び込む勇気もさることながら、雇い入れる側としても思い切った決断だったはずだ。

「皆さん、よくできた人たちで、嫌な顔一つせずに迎え入れてくれました。ただ、同じ釜の飯を食い寝食をともしにして半年もすると、本音が出てきた。「最初は本当は歓迎していなかった」と(笑)。言葉の問題や習慣の違いを心配していたそうです。まあ当然ですね」

当時は産業構造が大きく変化し、酒造業においても昔ながらの杜氏制度が立ち行かなくなり、会社組織へと変化しつつあった過渡期。二十五歳の若者がこの世界へ入ってくることに、非常に珍しい時代だった。

そこでは洗米から精米、釜屋(蒸米担当)、

酏屋（酒母担当）、麴屋と、すべての工程を順を追って担当した。どれもきつい仕事だったが、憧れの酒造りに携わる喜びとおもしろさが上回り、あつと言う間に、十年が過ぎていたという。

上下関係の厳しい職人の世界ならではの苦勞もあつたのでは？——「そういうものだと思っていたので、気になりませんでした。そもそも、酒造りは『和』だと最初に教えてくれたのがそのときのおやつさん（杜氏）。蔵人も本心に尊敬できる人ばかりでした」。

外国人蔵人という物珍しさから、取材のオフアールが次々に入ったが、ハーパーさんにとつては、蔵人の一人として目の前の仕事に取り組んでいるだけだった。また、蔵人が何人いても、全体を統括する杜氏はただ一人。新入りの蔵人にとっては雲の上の人であり、自分が将来、その立場になるとは夢にも思っていなかった。ところがあるとき、おやつさん

また私は、昔ながらの杜氏制度を見てきた、ほぼ最後の世代。この制度はよい日本酒をつくるためには非常によくできたシステムだったと思いますね。あれを経験しているかいなかで、見えるものはまったく違うだろうなと思います」

木下酒造の地元、久美浜は、京都府の日本海側である。冬場、乾燥する大阪の気候とは大きく異なり、雪深く湿度が高い。まずは土地の気候風土を知ることから始まった。そして、冒頭の「自然仕込み」の酒が出来上がる。蔵の菌だけで安定した味をつくるのは大変なのでは？

「自然仕込み」の酒だけではなく、すべての酒造りは工業生産のように安定しないものだと思っています。原料の米じたい、年によって出来が違うし、天気も違う。そのなかで、できるだけ狙った味を出すために、麴という生き物の声に耳を澄ませながら——実

は取材に来た記者に向かつて「この人（ハーパーさん）は、辛抱さえしたら杜氏になれる」と話したという。

その方の

予言どおり、三番目に勤めた大阪の酒蔵で、杜氏から後継者として抜擢される。ハーパーさんのように各工程の担当者を経験している人は、同業者にもほとんどいないという。後継者を育てることも杜氏の大切な仕事の一つ。おやつさんの眼力は彼の資質をいち早く見抜き、エリート教育を施していたのではないだろうか。

「当時は、そんなものかな？」と思っていましたが、得難い経験をさせてもらいました。

際、泡の音がします——微調整を重ねます。酒造りは本来、そういう自然相手の仕事。思い通りにいかないのが普通です。農家七割、料理人三割、そんな感覚ですね

狙った味は出なくても、驚くほどいい出来に仕上がることもあり、それが新たな商品化につながったこともあるという。その不安定さはしかし、努力がムダになる危うさもはらむ。こわくはないのだろうか。

「こわいのはこわいですね。でも、ベテランの杜氏が皆さん仰るように、この仕事は完成形のない仕事。毎年一年生なんです。だからこそ、おもしろい」

置かれた環境や自然のありのままを受け入れたうえでベストを尽くし、困難を樂しみに変えてきたハーパーさん。人の縁を大切にし、感謝も忘れない。日本酒本来の素晴らしさとともに、日本人がかつて大切にしていた多くのことに気づかせていただいた気がした。



木下酒造が位置する、京都府の丹後半島。日本海に面し、冬はほとんど晴れることがなく、厳しい寒さが続く。