



↑もろみを攪拌する權入れ。100年以上前に建てられた仕込み蔵は、現在のタンクの高さに合わせ天井板を抜く工夫を施している。



←取材に訪れたのは、ちょうど初搾りの日。出来上がったばかりの新酒を蔵元や蔵人とともに味わう。



↑「Time Machine」には江戸時代の百科事典『和漢三才図会』(1712年)を参考にした。当時の水や米の配分などがわかる。

に絞りにくい。あれやこれや試すのが楽しいんです」

その試みでもっとも興味深いのは、江戸時代の酒を復活させた「Time Machine」だ。精米歩合が低くアミノ酸を多く含むため、古酒のような琥珀色を帯びている。こっくりとした甘酸っぱさを持ち、へしこのような力強い酒香はもちろん、ブルーチーズやフォアグラといった洋風の味とも相性がいいという。

「日本酒は、ワインと比べて、圧倒的に料理と合わせやすい。たとえばカキに合わない日本酒を探す方が難しいですよ。だから日本酒にはソムリエがいらないんです」

既に日本での暮らしの方が長く、関西弁まじりの会話は淀みないが、外国人として文化の違いにとまどいを覚えた経験はないのだろうか。「感じたことはありません。ヨーロッパでの社会人歴はゼロ。最初に杜氏さんから教わったことが、僕にとってすべてやったんです」

むしろイギリス人であることで注目されるのは望んでいないという。笑いながらこう締めくくった。「酒造りは、麹菌や乳酸菌などが相手の仕事。微生物ほど国籍を気にしないものはないですから」

フイリツプ・ハーバー

「玉川」木下酒造(京都府) 杜氏

古文書から江戸の酒を再現する、日本初の外国人杜氏



↑1966年イギリス生まれ。オックスフォード大学を卒業後、英語教師として来日。平成13年、南部杜氏の杜氏試験に合格。

久美浜は、京都府の北端・京丹後市にある汽水性の潟湖である。周囲には古墳群が点在し、鏡のように澄んだ水面に、ときおりコウノトリが舞い降りる。この湾のほとりに、木下酒造はある。創業天保13年(1842)。約170年の歴史を誇るこの蔵の、杜氏がフイリ

ツプ・ハーバーさん(48歳)だ。イギリス南部のコーンウォール地方で生まれ育ったハーバーさんが日本を訪れたのは、オックスフォード大学卒業後の22歳のとき。「海外に住みたい」という単純な思いからJETプログラム(日本政府と地方自治体が、外国語教育

を行なう外国人青年を招致する活動)に申請し、大阪の高校で英語教師を務めることになった。もともとが酒好き。同僚たちと飲み歩くうちにやがて、日本酒に深く魅せられてゆく。「酒飲みだからとりあえずあるものは飲む、という姿勢だったんですが、日本酒ってこんなにも種類があるんですよ面白くなってきた」

利き酒会や蔵見学に訪れるうち縁が生まれ、2年後には奈良の梅乃宿酒造で、但馬杜氏のもと蔵人として働き始める。その後、大阪の蔵などを経て、平成19年に木下酒造に杜氏として招聘される。地

今年度の造りで7年目を迎えるその造りは、「旨味重視」。味にしっかりとした厚みがあり、後味のキレは良い。ゆえに次の一杯に手が伸びる。ハーバーさんが目指すのはそんな酒だ。

基本となる酒は16種類だが、生酒や熟成酒へと枝分かれし、限定酒を含めて商品は100種類近く。「日本酒の世界は、味の幅が広いのが面白い。だからなにかひとつ

料理に合わせやすい日本酒

元密着型の蔵に新しい風を吹き込んでほしいとの、蔵元の願いが込められていた。



→江戸時代の酒を再現した「Time Machine」(左・360ml) 1020円。アイスクリームにけるのもお勧め。玉川 純米酒(山廃・無濾過生原酒) (720ml) 1300円。「燗酒にすると、表情がさらに豊かになります」(ハーバーさん)