

日本酒ガールの

関西ほろ酔い

蔵さんぽ



文と絵
松浦すみれ

ニューフェイスの酒を生んだ イギリス人杜氏との縁

木下酒造

京丹後市久美浜町甲山1512
☎0772-82-0071
店頭販売・試飲あり、蔵見学は不可
「玉川 自然仕込 純米酒(山廃) 無ろか生原酒」(720ml) 1238円

酒好きの間でたびたび話題のぼる酒「玉川」との出会いには、巫女さん時代。淡麗でさわやかなお酒を入り口に、日本酒にいいよはまり出した頃だった。

「あのなあ、地酒っちゅうもんは…」と、私の日本酒の師匠が差し出した山廃仕込みの「玉川」に衝撃を覚える。「ガツン」と殴られたような味わいとはこれだ。その独特の芳香は今も忘れない。

その味に強く魅かれ、蔵元の木下酒造へは個人的に何度も訪れているが、今回は初めて取材という形で、社長の木下善人さんにお話を伺った。

2007年、長年勤めていた杜氏さんが亡くなったことが蔵の転機だった。閉蔵まで考えていた頃、木下さんはある知人から、現杜氏であるフィリップ・ハーパー氏を紹介される。

ハーパー氏の酒造りへの熱い思いに希望の光を見出したという木下さん。「あなたが目指す酒を造ってください」と、新しい酒造りの始まりを託したそう。

1年目に仕込んだ酒の味わいは、ペテランの木下さんにとっても初めてのものだった。それは、蔵にすむ酵母を利用した昔ながらの製法で醸された、力強い味だった。

当時、世間は淡麗辛口ブームだったにもかかわらず、その酒はすぐに完売したという。ハーパー氏が来てから、蔵の環境はみるまに変わり、仕込むタンクは年々増えていった。それでも、酒質を維持するため、蔵の拡大は目の届く範囲までと心がけてきた。

「運と縁に恵まれてきた」という木下さんの笑顔がとても輝かしかった。

立ち寄りスポット

ミルク工房そら
京丹後市久美浜町神崎411
☎0772-83-1617
10:00～17:00
木曜休(祝日の場合は営業)
「ソフトクリーム」(314円)
「牧場のダックワーズ」(1個138円)

