

Cool

夏限定の 純米吟醸酒

英国に生まれ、大学で文学を学んだ後、日本の国際交流事業「JETプログラム」で1988年に大阪市の中学校に外国語指導助手として赴任。2年間の任期を終える頃には、すっかり日本酒（SAKE）のとりこになっていた。「まだ日本語がうまく話せなかつた来日当初、居酒屋でSAKEをついだりつがれたりするうち、その場に溶け込めたのがうれしかった」

たしなむうちに酒造りに興味を持った。まず奈良県の蔵元で10年働き、2001年に岩手県で行われている南部杜氏資格選考試験に合格。大阪府や茨城県の蔵元を経て、07年に、地酒ブランド「玉川」で知られる京都府京丹後の木下酒造（1842年創業）に移った。

同僚たちが「夏は日本酒があまり売れない」とぼやくのを聞き、「日本では昔、夏にお酒に氷を入れて飲んでいたという記録を読んだのを思い出した」。伝統的な製法を文献などで研究し直し、夏限定の純米吟醸無濾過生原酒「Ice Breaker（アイスブレーカー）」を考案した。

ワイングラスに氷を入れて注ぎ、氷が溶けてお酒の味が変化するのを楽しむ。ペンギンをあしらったラベルも涼しげで、全国で引っ張りだこだ。名前には「氷をとかすように、場の雰囲気をやわらげる」という意味もこめた。江戸時代の製法になり、あまり精米せず、酵母を加えないで造ったお酒には「Time Machine（タイムマシン）」の名を冠した。超甘口で、デザートワインのように楽しめる。

7月から東京のシアター・イメージフォーラムなどで公開予定のドキュメンタリー映画「カンパイ！世界が恋する日本酒」

「昭和」の雰囲気を残す路地裏や横丁は全国にあります。東京・吉祥寺のハモニカ横丁に関する著作がある、路地裏文化研究家の井上健一郎さんは「東京五輪が行われる2020年の路地裏のにぎわいを想像しただけで興奮する」と言います。海外からの客人と私たちが酌み交わすのは、きっとSAKEでしょう。

次回は5月30日の予定です。



京都府の蔵元でSAKEの新たな魅力を発信する英国人杜氏

フィリップ・ハーパーさん 50

Philip HARPER



「カンパイ！世界が恋する日本酒」に登場するハーパーさん。カウンターには「アイスブレーカー」©2015 WAGAMAMA MEDIA LLC.

する日本酒」に、「日本酒に魅せられた3人の男」の一人として登場する。

「私は新しいことをやっているように見えるけれど、実は、日本酒の長い歴史のなかにあったものばかりだ」と強調する。「私たちの取り組みを追った映画を見て、日本酒の奥深い世界に関心をもってほしい」と力を込める。

小林薰さんが主演し、東映が配給する映画「続・深夜食堂」
©2016安倍夜郎・小学館／映画「続・深夜食堂」製作委員会



国内外で出版された「深夜食堂」。右は「日・韓・台ほぼ同時発売」と帯に印刷された日本国内版第15巻。左は台湾の中国語（繁体字）版第2巻。中央上は中国の中国語（簡体字）版第4巻



新宿ゴー

「深夜食堂」で描かれていたモデルの一つとされる、東京・ルデン街を訪ねてみた。

主人公、食堂「めしや」のように、メニューには「カウンターバー」「力士」の中にもよく登場する卵をはじめで、女性店主が作る「卵の注文が多い」という。昨年この街の218軒の店を紹介するブック「いまこそ行きたいルデン街」（発行・H14）た。編集に携わった地元：