

酒造りは「毎年1年生」という気持ちで取り組む

## 英國出身 杜氏10年目 フィリップ・ハーパーさん

たじこじも同じ酒ではない。

仕上げた『Time Machine(タ

イマジン)』はこの横文字の商

作でも、毎年工夫を欠かさない

のと同様です。その意味で毎

年1年生なのです」

江戸末期の1842年(天保

13年)創業の木下酒造は京都府

の日本海側、兵庫県との県境の

京丹後市久美浜にある。その酒

造りの責任者である杜氏を務め

て今年度で10年目になるのが、

英國出身のフィリップ・ハーパー

さん(50)だ。外国人杜氏は、夏

向けに水を入れて飲む日本酒

「アイスプレー」を生み出

すなど、業界に新風を吹き込ん

でいる。

「それまでお世話になつてい

た大阪の酒蔵を離れ、2007

年に木下酒造の杜氏になりました。醸造用の機械を扱う業者さ

人の紹介でした。自分の意図で

ステップアップしたいと考えた

わけですが、自信があつたわけ

ではありません。蔵を移るとい

うのは新しい道具や水を使い、

新しいチーズで酒造りをするこ

とがあつて、簡単なものではな

いからです」

「杜氏一人だけは何か大切な

(杜氏のもの)を守る

蔵人の和がものをいう。みんな

が樂しそうにしているから、自

分もやつていい。僕は悩んで

ばかりです。理屈の酒ができる

ところも、それは過去の話です

がない。去年と同じことをやつ

ぎない。

1966年、英国バーミンガム生まれ、南

部コーン威尔で育つ。オックスフォード大学で来

88年に外国人青年を招くJETプログラムで来

日、大阪市の高校などで英語教師をする。91年

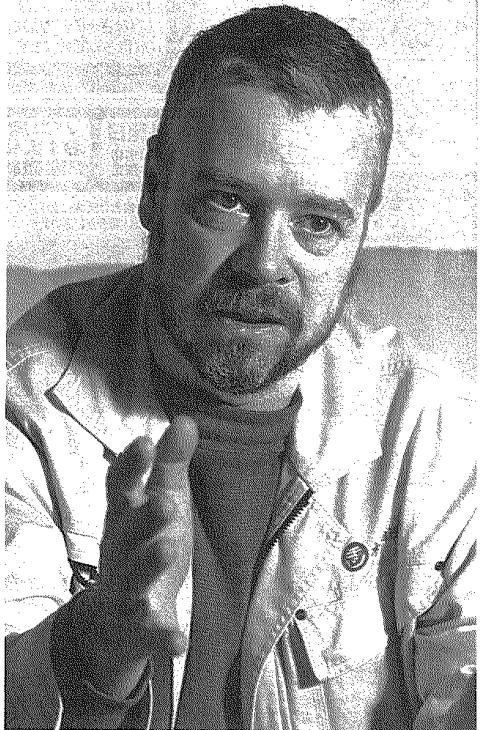
に奈良県葛城市の梅乃宿酒造で蔵人として働き

始める。2007年から京都府京丹後市の木下

酒造で杜氏を務める。

# 酒のうま味にKANPAI

## 奥深さを究めたい



「英文学と

専攻していた

大学時代から、海外に行つてみ

たといふ

習慣を知りました。あまり

言葉が通じない仲でも、差しつ

かれるつまづくうちに次第に親し

くなれます。しばらくは熱爛あ

つかんばかり飲んでいました。

「日本酒を飲むと味わえるの

で紹介する本を2冊刊行した。

日本酒

で紹介して

いるので、参考になればいいと

思っています」

(編集委員

中野稔)

もいざ来てみると、何もかも新

鮮で刺激的でした」

「勤務先の裏席で『お酌』と

『醸造アルコールも加えた』本

たといふ

蔵が先にいた日本に入る

日本に関する知識も興味もそれ

ほどなかつた。東京以外で知つ

ていた都市も、原爆による被爆

された

が、和食や日本酒の広がりとと

れが和食や日本酒の広がりとと

もに、一般の人間でも使われ

続けていたのは、それだけ

の奥深さがあるからでしょ?

これまでに『ザ・ブック・オ

ブ・サケ』など、日本酒を英語

で紹介する本を2冊刊行した。

英語にも取り組みました。海

外で日本酒作りに乗り出す人も

いるので、参考になればいいと

思っています」

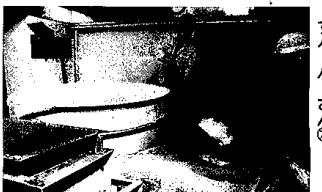
(編集委員

中野稔)

## ドキュメンタリー映画に登場

### 国籍超え国内外に発信

ハーパーさんら日本酒と海外を結ぶ3人に密着した小西未来監督のドキュメンタリー映画「カンパイ!世界が恋する日本酒」が昨年公開された。ほかに登場するが、海外での試飲会を通じて日本



釜から蒸し米を出  
すハーパーさん

酒の輸出に積極的に取り組む酒蔵、南部美人(岩手県二戸市)の5代目蔵元である久慈浩介さん、「日本酒伝道師」として国内外で普及に取り組む米国人のジョン・ゴントナーさんだ。国籍はバラバラだが、いずれも日本酒への愛情に満ちている様子が伝わってくる。

「自分の姿を映像で見るのは苦手なので逃げようと思ったが、『より多くの人に日本酒に興味をもってもらえるような映画にしたい』と監督に言われ、逃げ切れなかった。久慈さんもゴントナーさんも古くからの友人なので、普通の映画を見ている気はしない」とハーパーさんは笑う。映画では伝統的な製法も生かしながら、新しい酒造りに取り組む姿が紹介されている。「今は次々に新しい酒が出てくる体制が整ってきた」と自信を見せる。