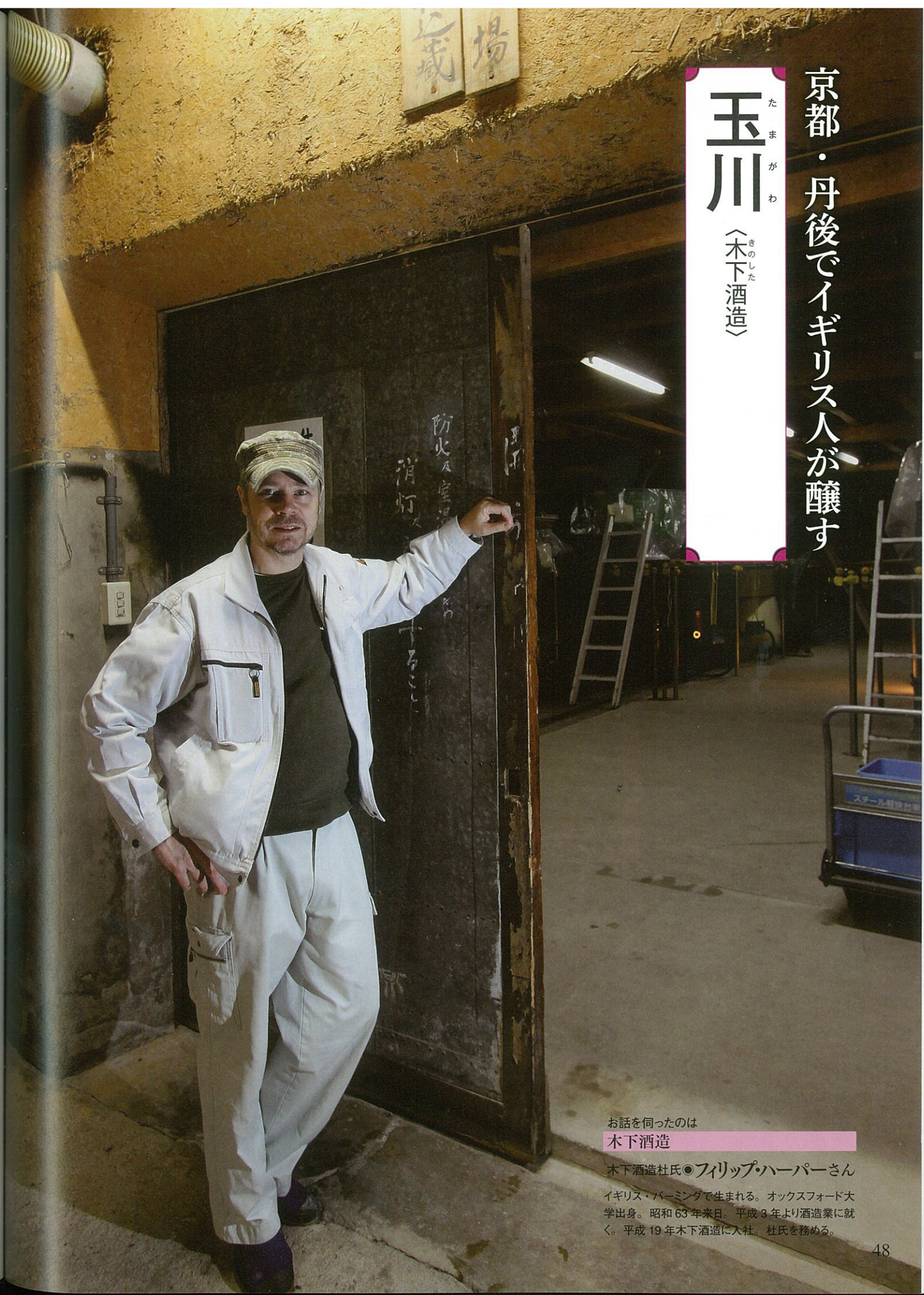


京都・丹後でイギリス人が醸す

たまがわ
玉川
きのした
〈木下酒造〉

お話を伺ったのは
木下酒造

木下酒造杜氏◎フィリップ・ハーパーさん
イギリス・バーミンガムで生まれる。オックスフォード大学出身。昭和63年来日。平成3年より酒造業に就く。平成19年木下酒造に入社。杜氏を務める。



酒は微生物が造り出す
人間はそれを手伝う存在

旨みを大切にし
クラシカルな酒造り

酵母無添加の純米大吟醸酒、クラシカルな生酛純米酒など、コクがありしつかりした味わいの酒「玉川」。この蔵の杜氏はイギリス人のフィリップ・ハーパーさん。外国人杜氏として初めて全国新酒鑑評会で金賞を受賞。酒造りの責任者である杜氏が外国人なのは全国でもここ木下酒造だけだ。

「大阪市内の高校の英語教師として来日。友人2人と日本酒を飲み歩くうちにはまってしまいました。どんな温度でも飲めて、味わい面白い。学校との契約期間が終わってすぐに酒造りの仕事に就きました」

奈良や大阪の蔵で14年ほど蔵人を務めた後、平成17年に杜氏となる。木下酒造に入ったのは平成19年。杜氏としての入社だった。「本当にいろいろなタイプの酒を

造っています。江戸時代の書物に記された醸造法を元に造った超甘口の純米酒もあります。商品はいろいろですが、どの酒でも大切にしているのは旨み。どんな酒であつても旨みを軸にして味の設計を考えます」

微生物が造る酒を
人間が手伝う

もうひとつ、木下酒造ならではのものがある。それが蔵付き酵母。「うちの蔵に棲みつく酵母は唯一無二のもの。酵母を添加せず、自然にまかせて発酵を待つ、酵母無添加の酒は、他の蔵では絶対に出

せない味わいになります」

酒は人間が造るものではなく微生物が造り出すもの。その手伝いをするのが杜氏の役割というのがハーパーさんの考え方。

「酵母などの微生物にうまく働いてもらうことが大切ですね」

ハーパーさんが今、個人的に興味があるのが熟成酒。

「骨太でしつかりした味わいの日本酒を3〜5年寝かせることで、角がとれて、より複雑な旨みを持つたものになります。奥行きのある味わいを持つ熟成酒に、これからの日本酒の未来があるのではないのでしょうか」

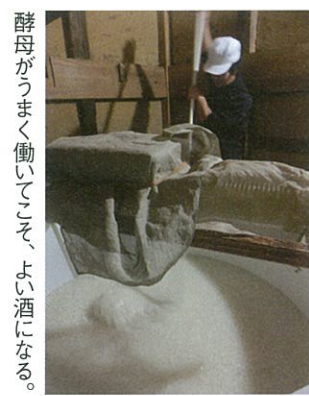
左:「玉川 純米吟醸 祝」
720ml / 1400円(税抜)、右:
「玉川 自然仕込純米酒(山
廃)無濾過生原酒」720ml
/ 1300円(税抜)



蔵のすぐ隣には川上谷川という清流がある。

木下酒造

天保13年(1842)創業。
京都府の日本海側にある。「玉
川」という銘柄は近くに流れ
る川の名からとった。
所在地／京都府京丹後市久
美浜町甲山1512
☎ 0772-82-0071



酵母がうまく働いてこそ、よい酒になる。