

和の酒を醸す

杜氏／フィリップ・ハーパー

Philip Harper

丹後半島の久美浜にうまい酒を醸すイギリス人杜氏がいるという。

古来の酒造りを掘り起し、果実のようにふくらむ香りと

豊穣な米の旨味を引き出すその杜氏の名は、フィリップ・ハーパー氏。

ここでは、国境を越え、遠く日本でストイックな酒造りを実践する

ハーパー氏の想いとそのビジョンをひも解いていく。

取材・文／伝農 浩子 写真／亀井 豊



コアな愛飲家たちも大注目 完全無添加！究極の酒造り

ずに紹介しよう。

その酒の名前は『玉川自然仕込み純

米酒（山廃）雄町』。丹後半島の久美浜

にある木下酒造の逸品である。

そして、この酒を醸すのが、今回の主役であるイギリス人杜氏のフィリップ・ハーパー氏だ。名門オックスフォード大学で英・独文学を専攻した秀才であ

りながら、日本で杜氏となつた異色の経歴の持ち主。加えて関西弁と標準語

を流暢に使いこなす堪能な語学力も手伝つて、マスコミからの取材のオファーがあとを絶たない。

しかし、酒造業界や日本酒ファンの間でハーパー氏が話題となつているのは、こうしたプロフェッサーのせいではない。

彼が醸す個性的な酒と、その味を支えるチャレンジングな酒造りこそが、大きな話題を呼んでいるのである。

「うちで扱う『山廃』と『生酛造り』の原料は、米、米麹、水の3つだけ。従

来は使う清酒酵母も入れないし乳酸も入れない。昔ながらの完全無添加なんです。

うちでは、これを『自然仕込み』と呼んでいます」

現代の酒造りは、純粹培養の酵母菌を

投入し発酵させる方法が一般的だ。ハーパー氏が率いる木下酒造でもこうした酒

造りも行うが、ブランドを牽引するのはやはり自然仕込み。とはいって、自然仕込みは手間と時間がかかる上、杜氏や蔵人

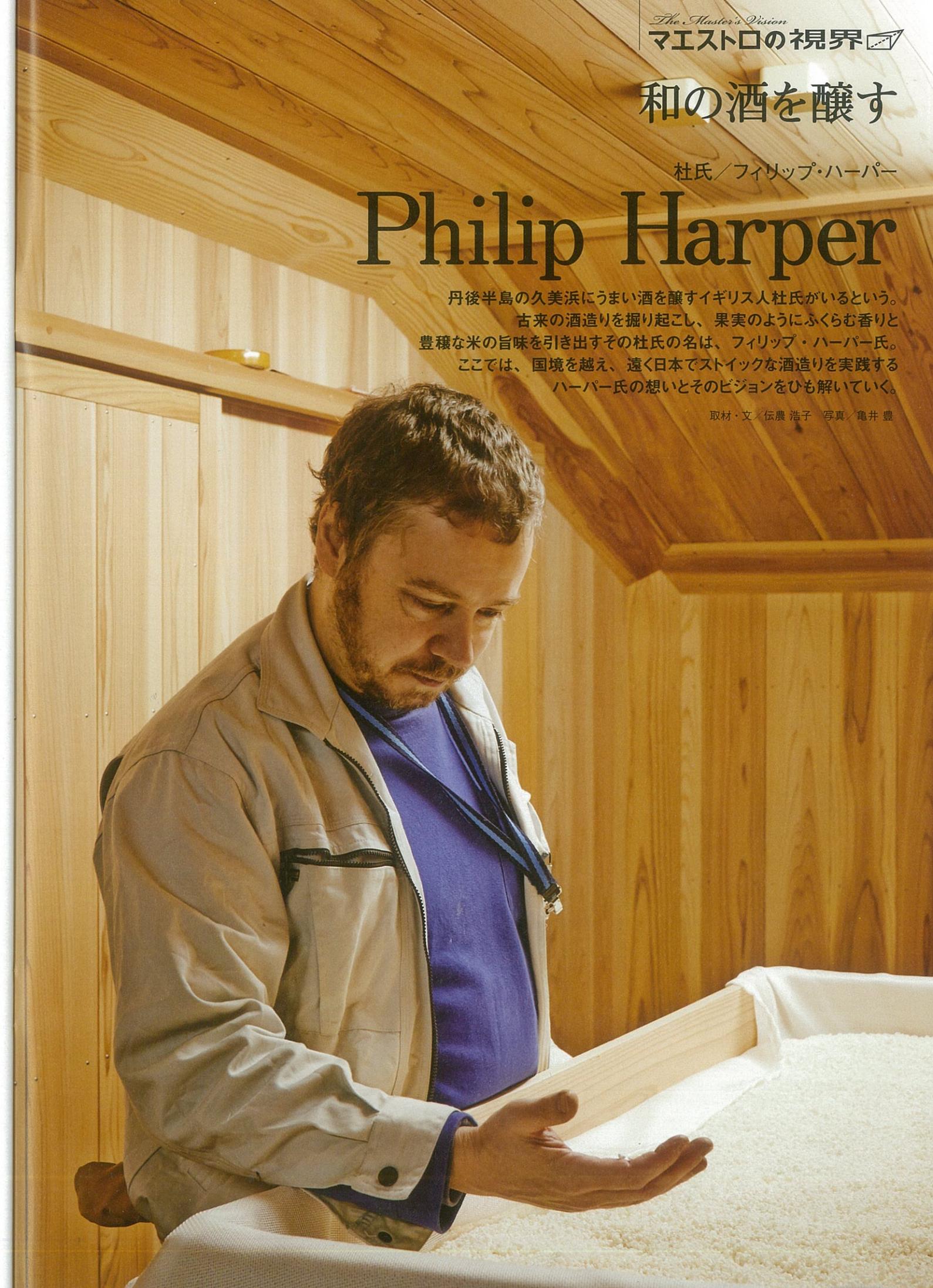
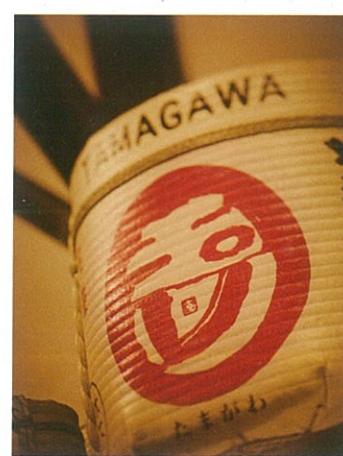
にも高いスキルが求められる。とにかく

米の酒からなぜ果物の香りが？ 文学青年、日本酒に目覚める

「どうして米の酒から、果物のような香りがするのか……？」

日本酒の美味しさを初めて知ったときの衝撃は大きかった。

ハーパー氏の初来日は1988年のこと。JETプログラム（語学指導を行う外国人青年招致事業）により英語教師としてやってきたのだが、実は特に日本に





ズやフォアグラともよく合うということ
で大いに話題となつた。
とはいゝ彼の探究心が際立つて發揮されたのは、やはり山廃と生酛造りである。

「杜氏として迎えてもらつてすぐに『山廃と生酛をいつぺんにやらせてほしい』と社長に伝えました。工程からいつたら江戸時代にタイムスリップするようなもんですから、たいへんな冒険だつたけれどね。でも、この冒険に一刻も早く取り組みたかった（笑）。今考えると、最初から受け止めてくれた社長も凄い」

しかも、この冒險的な試みによつて、ハーパー氏はいきなり結果を出してしまつ。現在のブランドカラーにもつながる『華やかな香り』と『たっぷりとしたコク』を最初から実現できたのだ。以後、

日々修行につぐ修行、研究につぐ研究の日々。やがて杜氏の片腕として蔵人を束ねる『頭』に大抜擢され、2001年に南部杜氏資格試験に合格。縁があつて、2007年には木下酒造の杜氏として迎えられることになった。

**探究心から江戸時代の製法へ
そこに新たな味のヒントが……**

親分肌。それでいて学究肌——。

蔵人たちにそう言わしめるハーパー氏は、蔵のなかでも精力的に動き回り、全工程をくまなくチェックしていた。加え

など純文学を専攻していたいわば、文学青年である。しかし、そんな彼を酒蔵に向かわせるほどに、日本の酒には神秘的な美味しさに満ちていたのだ。

そして、いつたんスイッチが入つてから、のめり込みようは凄かつた。まさに修行につぐ修行、研究につぐ研究の日々。やがて杜氏の片腕として蔵人を束ねる『頭』に大抜擢され、2001年に南部杜氏資格試験に合格。縁があつて、2007年には木下酒造の杜氏として迎えられることになった。

こだわりがあつたわけではない。「外国であれば、どこでもよかつた」。それが当時の気持ちだった。「それこそ日本の首相が誰かも知らなかつたし、日本料理も食べたことがなかつた」とハーパー氏は言う。

ところが、日本酒と出会つてから人生が一転。飲んで研究するだけでは飽き足らず、ついには1991年から但馬杜氏のもとに蔵人として弟子入りすることに……。

イギリスのバーミンガムで生まれコーンウォール州に育つたハーパー氏は、もともとはオックスフォード大学でカフカ

など純文学を専攻していたいわば、文学青年である。しかし、そんな彼を酒蔵に向かわせるほどに、日本の酒には神秘的な美味しさに満ちていたのだ。

そして、いつたんスイッチが入つてから、のめり込みようは凄かつた。まさに修行につぐ修行、研究につぐ研究の日々。やがて杜氏の片腕として蔵人を束ねる『頭』に大抜擢され、2001年に南部杜氏資格試験に合格。縁があつて、2007年には木下酒造の杜氏として迎えられることになった。

**探究心から江戸時代の製法へ
そこに新たな味のヒントが……**

親分肌。それでいて学究肌——。

蔵人たちにそう言わしめるハーパー氏は、蔵のなかでも精力的に動き回り、全工程をくまなくチェックしていた。加え

て、「分析」と大きく漢字で書かれた大学ノートをめくりながら、思い悩むこともしばしば。はたから見えていても、これまでの経験則と現状とを猛烈な勢いで照合させているのがよくわかる。

持ち前の旺盛な探究心は、新しい酒の開発においても大きな力を發揮してきました。アイスクリームにも合う酒『タイムマシン』もまさしくその一つだ。

「杜氏になる以前にこの蔵に来たとき、夏は地酒の入ったソフトクリームが飛びように売れると聞いて驚いたことがあります。しかしその一方で夏は、酒の売

り上げがかなり落ち込むという。であれば、解決策としてアイスクリームに合う酒を造つてはと考えました。そして、このアイデアを叶えるために注目したのが、江戸古来の製法だつたわけです」

『タイムマシン』では、未熟だつた精米技術も含め、古来の酒造りを再現。吟醸タイプの3倍の酸と、5~7倍のアミノ酸を有するこの酒は、アイスクリームとの相性が抜群！ その上、ブルーチー

リ上げがかなり落ち込むという。であれば、解決策としてアイスクリームに合う酒を造つてはと考えました。そして、このアイデアを叶えるために注目したのが、江戸古来の製法だつたわけです」

『タイムマシン』では、未熟だつた精米技術も含め、古来の酒造りを再現。吟醸タイプの3倍の酸と、5~7倍のアミノ酸を有するこの酒は、アイスクリームとの相性が抜群！ その上、ブルーチー

フィリップ・ハーパー(Philip Harper)氏 杜氏／木下酒蔵（銘柄「玉川」）

1966年生まれ。イギリス、コーンウォール州出身。オックスフォード大学卒(英・独文学専攻)。JETプログラムで1988年に来日し、酒造りの魅力に目覚める。1991年、蔵人となり酒造りの道へ。各工程の責任者としての経験を積み、2001年に南部杜氏協会主催「杜氏資格選考試験」に合格。2007年、木下酒造の杜氏となる。初年度にして全国新酒鑑評会で金賞を受賞。

■木下酒造
<http://www.sake-tamagawa.com/>
京都府京丹後市久美浜町甲山1512
Tel.0772-82-0071



太く存在感のあるハーパー氏の酒は多くのファンを魅了することになつていく。

微生物の営みに耳を澄ます

蔵人の心を一つに束ねます

太く存在感のあるハーパー氏の酒は多くのファンを魅了することになつていく。

日本酒の世界には、『和醸良酒』といふ言葉がある。これは『よい酒は、よい人の輪(=和)から生み出される』といふ意味だ。

試しに「酒造りにとって一番大切なものは？」とハーパー氏に尋ねたところ、「それは蔵人の和でしょう」とやはり同じ答えが返ってきた。

「別にカッコイイことを言おうとしているわけではないんです。すべて本当のことやから」

そう笑つてハーパー氏は、さらに言葉

を重ねる。

「酒造りというのは、シンプルにいえば『微生物との対話』。私たちがしているのは、彼らが活動しやすいように手伝つてあげることだけなんです。だからこそ酒造りには、微生物の様子を見ながら仕事を合わせていくような、独特のリズムが必要。そのリズムを壊さないよう、携わる人間がみんな同じ方向を見て、やるべきことをきつちりやっていく。それがよい酒造りにつながる。人間関係がぎくしゃくしていると、どうしたつて美味しい酒はできないんですね。つまり和醸良酒といふ言葉は美德とか哲学ではなく、むしろ酒造りの絶対条件。それ以上でも以下でもない」

言葉を替えれば、それほど酒造りとは

シビアなものなのだ。まったく同じ作り方をしても、毎年、味は変わつてしまふ。だからこそ、杜氏は蔵人の心を一つに束ね、膨大なノウハウを駆使して酒の味をコントロールしなければならない。

酒造りに関わり始めた頃からだらうか。造り酒屋のシンボル杉玉の起源を持つ奈良の大神神社や、京都の松尾大社などを参拝する機会が増えた。醸造の神の前で自然の恵みに感謝し、あらためて和醸良酒を胸に刻むためだ。

そして、今日もハーパー氏は酒造りに励むとともに、古来の製法を研究し、新しい味のヒントを掘り起こしている。もちろん、ロマンや懷古趣味からそういうのではない。すべては最高の酒を醸すためである。