

フライリッツ・ハーパー

杜氏

流行りの香り高い酒には、時間は敵。われわれは、時間は友だちと思っています。

「残念ながら、一般の消費者には、まだ日本酒は、置いておくと美味しくなるものがある、ということすら知らない方も多いと思います」

一般に日本酒は、新鮮なほどうまいと思われている。確かに最近流行りの、香りを楽しむ吟醸酒などに限れば一理ある。だが、日本酒のうまさはそのほかと問えば、答えは否だとフライリッツ・ハーパーは言う。「日本酒のポテンシャルは無限」だから。

現在日本酒の蔵は、フルーティーで甘めの酒に全力を注ぐところが多いらしい。もちろんそれは、消費者のニーズがあるからともいえるが、一方、本来もっと豊かな個性を持つはずの日本酒の世界を、消費者ニーズを盾に狭めていると捉えることもできる。

ハーパーさんが醸す酒は多彩だ。吟醸酒も造ってはいるが、主力は、香りよりも味に重きを置いたいわゆる旨口。多くの蔵のように純粹培養された酵母を購入して使うだけでなく、江戸時代から世代を重ねてきた蔵付き酵母の力を借りる「自然仕込み」に力を

入れる。

「流行りの香り高い酒には、時間は敵。われわれは、時間は友だちと思っています」

つまり、甘くてフルーティーな吟醸酒の多くは経時劣化するが、ハーパーさんの醸す酒は経年熟成するというのだ。実際、蔵人の多くは、木下酒造の酒なら新酒よりも熟成酒を好むという。

さて、周囲から「時代に逆行する蔵と言われて(笑)」いるらしいハーパーさんの酒造りの発想は、どこから生まれるのか……。イギリスで生まれ、オックスフォード大学で英独文学を学んだ、という出自にルーツを求めるのは簡単だ。だが、そんな質問は微苦笑でいなされる。なるほど22歳で英語教師として来日し、そのまま日本酒に魅せられたハーパーさんに、ワイン造りやウイスキー造りの知識があるはずもない。すべての発想は、日本酒そのものの中にあつたのだ。

現在、日本酒を取り巻く環境は厳しい。何度かの日本酒ブームはあるが、それでも国内消費は緩やかに減り続けている。だから、

日本酒の未来を切り開くための切り札は国際化だ。ハーパーさんは、秋から春先にかけての造りの季節以外は、国内・海外で営業活動に明け暮れる。そんな中、一つうれしい傾向があるという。それは、和食以外のレストランで、日本酒を置くところがじわじわ増えていくことだ。和食に日本酒が合うのは当然だが、例えばフランス料理店で、チーズや魚介の料理に日本酒を勧めるソムリエも増えてつあるらしい。

そんな海外での日本酒の需要を考えると、ハーパーさんの醸す、経時劣化せず、常温保存が可能で、時を経て味が乗る丈夫な酒は、扱いが容易な分普及のハードルが低い。

取材の最後に、最近否定的な見方をする人が多い本醸造などアル添酒(醸造用アルコールを添加した酒)について聞いてみた。

「純米酒は純米酒のよさがあるんですけど、アル添酒もうちは大事にしていきたくて思っていますね。本醸造のさりげないおとなしさも大好きですから」



photo:高田ますみ
place:木下酒造有限公司
(京都府京丹後市)

日本海に面した京丹後市で1842年(天保13)以来の歴史を誇る木下酒造(左)。熟成酒にこだわる木下酒造の酒は「BY(Brewery Year=醸造年度)」を表示したものが多い(中)。「酒を造るのは微生物。われわれ、ちょっと応援はしますけれど」と、蔵で微生物を応援中のハーパーさん(右、木下酒造提供)



Profile : Philip Harper

フライリッツ・ハーパー/木下酒造有限公司杜氏・常務取締役。1966年(昭和41)イギリス、コーンウォール生まれ。オックスフォード大学卒業後、88年日本に英語教師を派遣するJETプログラムで来日。2年の任期を終えた後、奈良県の酒造メーカーで蔵人として10年働き、2001年(平成13)、南部杜氏資格選考試験に合格。その後大阪の酒造メーカーを経て07年、杜氏として木下酒造へ。初年度に全国新酒鑑評会で金賞を受賞。ロックで飲む「Ice Breaker」などこれまでの概念を覆す新しい商品を開発するほか、味の変化を楽しむ熟成酒に力を注ぐ。

