

第9回 IIN 公開例会 (2019・9・21) 於：クリエイト・センター

## 日本初の外国人<sup>とうじ</sup>杜氏

# 日本酒に魅せられて…30年の酒体験を講演

### フィリップ・ハーパーさん(英国)

会員以外の人たちも招いて行う IIN の公開例会は今回 9 回目。英国出身の杜氏、フィリップ・ハーパーさんに講演していただきました。タイトルは“My Thirty Years of Sake”。邦題“昭和からの日本酒体験談”。来日後、酒のうまさを知り、いくつかの蔵元で働き、今は酒造りのトップに立つ杜氏として京丹後の蔵元で新しい酒造りに挑戦されています。「酒造り自体に深みがあり、酒は日本文化と深い関わりを持っています。胸を張ってやれる仕事と思っています」などと語り、海外への普及にも意欲的な様子でした。日本語も交えた講演の要旨は以下の通りです。

#### 若い頃



フィリップ・ハーパーさん

1966 年生まれ。英国南西部のコーンウォールで育った。「地の果て」と言われる断崖絶壁の海岸線を持つ田舎町だ。オックスフォード大学で英文学とドイツ文学を専攻。1 年間ドイツで学んでいた時、JET プログラム（日本の外国語青年招致事業）があることを知った。「卒業後、何をやったら良いかよくわからなかったし、日本については何も知らなかった」が「行ってみよう」と日本を選んだ。

#### 来日、ショックの連続、酒に興味

大阪・天六に住み、大阪市内の学校で英語を教え始めた。静かで小さな田舎町から喧騒の大都会、大阪へ。言葉は不明、畳と障子の家、暑さ、寿司、梅干などショックの連続だったが「面白くて楽しかった」という。同僚らと初めて日本酒を飲んだ感想は OK! で Nice! 酒を趣味にする仲間と“酒クラブ”に入り、米農家や醸造元を訪ねたことで、酒造りに興味を持った。

2 年間の教員生活を辞め 1991 年から奈良県の蔵元入り。同じころ、日本

人女性と結婚した。この蔵で玄米の精米、蒸米造り、米を発酵させて酒にする麴造りなどの工程を学んだ。10月から翌年4月まで10年間、ほぼ休みなく働いた。2001年、南部杜氏協会（岩手県）の資格試験を受けて合格、外国人として初めて杜氏の資格を得た。その後、大阪などいくつかの蔵元で働いたあと2007年、京都府京丹後市久美浜の木下酒造有限会社に杜氏として迎えられた。

## 酒とは

ワインはブドウ、ビールは大麥から作られる。日本酒は米が原料で造りかたはより複雑。コメのでんぷん質を糖化させ、そのグルコース（糖分）をアルコールに変えて発酵する作業を並行して行う。そこで、活躍するのが麴などの微生物たちと酵素だ。麴は糖化のための酵素を生産、酵母は糖分をアルコールと炭酸ガスに分解して発酵させアルコールを生成する。

## 日本酒の歴史

米からつくる日本酒造りは稲作が始まってからで、中国、朝鮮半島を経て伝わったらしい。古代は祭祀用に用いられ、奈良時代ごろ、宮廷の人が作るようになり、室町期に入ってから寺院などで近代的な酒造りに発展。但し、初期の頃は自分たちがつくって飲む酒で売るための酒ではなかった。江戸時代になると技術が進み、現在とほぼ同じような方法で造られるようになり、灘や伏見の本場の酒は江戸などに送られ、大量消費されるようになった。

## 杜氏と酒造りの生活

杜氏というのは酒造り技能者の長（おさ）。ひとつの蔵での酒造りを全て仕切る。ハーパーさんは南部杜氏協会所属。

以前の杜氏は一緒に働く農民たち（蔵人）を集め、蔵元からその年の酒造りを請け負って住み込みで働く。米の収穫が終わった10月ごろに郷を離れ、翌年の3月まで仕込みを終え3週間後、その年の最後の酒が出来上がるまで一日の休みもなく働く。彼らは出身地を冠して呼ばれ、南部杜氏、丹波杜氏、但馬杜氏などと言われる。それぞれ特有のやり方で個性のある酒造りに努めている。

Step 4. Koji making: microorganism 1: koji  
Day One



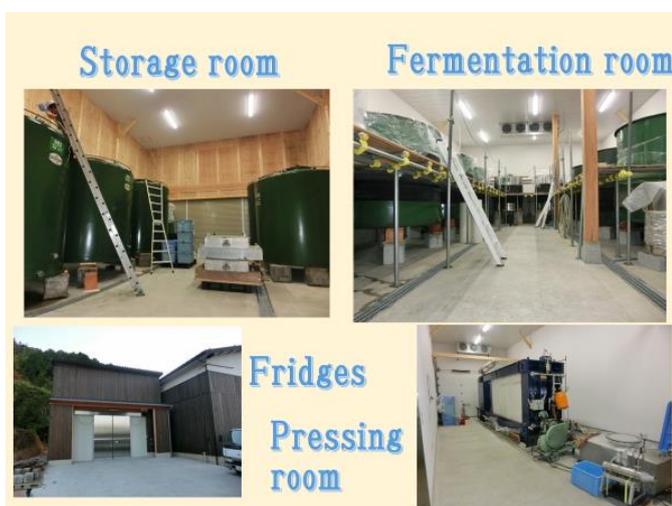
一日の仕事は午前 5 時半の起床とともに始まり、7 時までは忙しく腹が減る仕事の連続だ。「日本では、容易なことを」朝飯前“、と言いますが、蔵人には朝飯前がもっともハードな時です」。夜中も午前零時、2時、4時に麴のチェックをする。麴というのは蒸した米に麴菌を繁殖させたもの。米のデンプン質を糖化させ、その糖分をアルコール発酵する工程を並行して行う。毎日休みなく、正月もない。親の葬式にも出られない、ということは常識だった。最近は機械化などで効率化が進み、状況は違ってきているが、それでも基本は変わらないようだ。

### 杜氏になった翌年に金賞

木下酒造に入ったハーパーさんは、翌年には全国新酒鑑評会で「金賞」を受賞、「Ice Breaker」、「Time Machine」など、従来の日本酒の概念を覆す新商品を次々、生み出している。製品のブランド名は「玉川」。日本酒はすごく幅が広く可能性を秘めており、多くの“変化球”の酒を作っている。

酒造りは人の和と輪が何より大切で、木下酒造には以前、「和く輪く京美山」という名の酒もあった。

困難といえば言葉も。英語から大阪弁。その後、各地方の独特な方言。「同じ日本なのに、なんともショッキングだった」という。



### 製造工程

玄米を精米して洗って蒸し、冷却する。そして麴造り（麴菌を繁殖させる）。次いで麴と米と水に酵母を加えて酒母を造る。この工程には乳酸を加えるタイプと加えない山廃又は生酛造りタイプがある。

次いで、酒母に麴、蒸米、水を加えて発酵させる醪（もろみ）仕込み。このあと圧搾し、酒と酒粕に分離し清酒にする。生酒はアルコール度が17-20%。次いで濾過、加熱殺菌、熟成。最後に瓶詰、ラベル貼り、出荷という工程だ。

技術の進歩で品質の均一化が進んだが、最近は地酒への回帰もあって清酒は個性化、多様化の方向にある。寿司とともに日本酒の人気も高まっているようだがまだまだ。この20年で日本酒の需要は半減している。大阪府でも4件の蔵元

が倒産した。もっとも、ハーパーさんらが造る「玉川」ブランドの酒は3倍以上の生産量に増えている。

## 質疑応答

スピーチの後、出席者から質問が相次ぎました。一部を拾うとー

一宮尾登美子の小説を映画化した『蔵』という映画を見た（女性の蔵元の厳しい世界を描いている）。酒造りは過酷な仕事だと思う。やっっていて楽しいものですか？

A 「農家は毎年、同じ田んぼで同じ品種の米を作るが温度、水などいろんな条件で違いが出ます。そのうえ、酒造りは生き物である微生物の働きによるからこれも同じものにならない。だから、この仕事では「わかった」という日は来ません。よく言えば、飽きがこないんです。厳しい真冬はきついが、30年近く続けていることを思うと、総合的に見て「楽しい仕事」と言えると思います。

一秋から翌年春まで自宅に帰らない生活とか、親の葬儀にも出られないということでは、奥さんから離婚されないか心配になりますが…。

A 「この業界に入る前から嫁さんと知り合っていて、結婚前からこの仕事に就くことは分かっていました。だましたわけではないんです。嫁さんも若い時は、酒は強かったようです。私は秋から翌春まで大阪の自宅を空けますが、最近の業界では200日開けっ放し、というほど厳しくはなくなりつつあります。とはいえ、嫁さんはひたすら我慢してくれている状況かも。

一日本酒は海外でどのくらい普及していますか。

A スコッチウイスキーは90%が輸出され、ワインはイタリア、フランスとも生産額の半分ほどを輸出している。日本酒も寿司との関係もあり人気が出てきていると言われるが輸出はまだ、5%くらい。もっと日本酒の輸出を増やすべきと思っています。日本酒は100年以上前から外国に移住した日系人などにより作られています。近年、小規模な設備で清酒を作る事業者は数力国で40数社以



上にのぼります。

ーイギリスに帰って酒造りをする気はありませんか。

A ありません。米、麴の入手のことを考えると、海外へ行って酒造りをする  
ことはないと思っています。日本にいるほうが思い切った酒造りが出来ます。

ー酒はいいものだが、飲み過ぎでトラブルもあることをどう思いますか？

A 酒は酔っ払うために飲むものではないと思っています。日本酒は和食や器も  
含めて日本文化と深い関わりをもっており、文化的価値が素晴らしい。酒造りは  
結構、胸を張ってやっていけるものではないかと思っています。



会場内には IIN の活動を紹介したパネルが  
展示され=写真左、講演前、IIN 委員長から「私  
たちの例会・公開例会には、これまで延 200  
人を超える外国人らが来られ、講演して  
いただきました。この交流活動をさらに発展さ  
せるため、より多くの方が入会されることを願  
っております」と 100 人を超える参加者に  
呼びかけました。

以上