

絆のSAKEを手 に 古川再訪

かつて修業 スイス人のウェイベルさん

11月に国連教育科学文化機関(ユネスコ)の評価機関から無形文化遺産登録の勸告を受けた「伝統的酒造り」。その魅力に酔いしれるのは、国内の愛好家にとどまらない。飛騨市の酒蔵で2年前に修業したスイス人のオリバー

飛騨産酒米と超硬水「品の良い味わい」に

夕刊から

・ウェイベルさん(50)が、帰国後に飛騨産の酒米を取り寄せて醸造。オリジナルの日本酒を手にも再び日本にやってきた。海を越えた絆のもとで生まれた「SAKE」の味とは――。

(坂本圭佑)



自身で造った日本酒をグラスに注ぐウェイベルさん。飛騨市古川町の渡辺酒造店で

10代の頃に和食の味に感動して日本の文化や食にのめり込み、20年ほど前から日本酒のとりこに。酒造りを独学し、4年前にスイスで唯一の酒蔵「Yama Sake」を立ち上げると、兄と経営していることから「兄弟」と名付けた日本酒などを造ってきた。

酒は当時からスイスで評価を受けていたが「本場で勉強がしたい」と2年前に来日。同市古川町で150年以上の歴史を持つ渡辺酒造店で約1カ月間、渡辺久憲社長(56)のもとで、こまじ造りや発酵温度の管理など全工程を学んだ。

滞在中、特に研究したのは硬水を生かす醸造法だ。日本酒の仕込みには軟水が適しているとされるが、ウェイベルさんはスイスで

「超硬水」とも言われる地元の水を使用。渡辺酒造店で使う水の4倍の硬度で、発酵が進み過ぎるといった難しさはあったが、独自の製法で米のうまみを引き出すことに成功した。

帰国後はさらに日本酒造りにまい進。それまで使用していた米国産山田錦を日本産に改め、こまじ米の冷却方法や酒の発酵時間にも変化を加えた。修業期間にほれ込んだ飛騨産の酒米「ひだほまれ」を渡辺酒造店の仲介で取り寄せ、新たな酒造りにも注力。そのひだほまれを使い、今年仕上がったばかりの日本酒「山縁」などを持って来日した。

16日は渡辺酒造店で渡辺

社長にテイスティングを依頼。硬水を駆使したキレのある風味の酒に、渡辺社長は「味わいに品の良さがある。日本でもこれだけ個性的で完成度の高い酒は少ない」と太鼓判。「自分の哲学を貫く姿勢に私たちも多くを学んだ」と話した。

ウェイベルさんは今回の日本滞在中、各地でいろんな日本酒を味わい、今後を生かすという。今回持参した日本酒は既にスイスで販売しており「濁り酒や軽く熟成させた酒にもチャレンジしてみたい。欧州では日本酒と呼べないような品も広まっているが、正しい製法で素材を生かした酒造りをしたい」と誓った。