

## Dassai Gathers Farmers Across Japan to Find the Ultimate Sake Brew

Sake brewer Asahi Shuzō Co., Ltd, which is known for the famous brand Dassai, announced it is out to cultivate the finest quality Yamada Nishiki sake rice by collaborating with rice farmers across Japan.

In the last few decades, sushi joints and Japanese restaurants have been increasing in cities around the world, but it is only recently that sake is being enjoyed in restaurants and homes overseas.

Those who truly understand the savory taste of sake are still very few in number. Also, due to the large domestic consumption in Japan, sake price tags never soared as high as wines'.

Renowned French chef Joël Robuchon, who passed away in 2018, was so enamored with the taste of Dassai sake that he collaborated with Asahi Shuzō on a restaurant in Paris called the Dassai Joël Robuchon.

Robuchon's take was that the sake brand and French cuisine were a great match.

Therefore, it is not at all a surprise that the captious and insatiable top chef who led the world's culinary industry should have wanted to come up with the most outstanding Dassai creation in order to satisfy his customers.

The raw material of sake — the Yamada Nishiki sake rice — needs to be further polished to brew the finest sake. When Asahi Shuzō called out to cultivating farms across Japan, looking to recruit participants for the project, close to 200 farmers responded. They gathered in Osaka on July 25.

The project will proceed in a contest format, with each farmhouse competing to cultivate the highest quality Yamada Nishiki.

It is unprecedented for farmers cultivating Yamada Nishiki from all over Japan to gather together solely for the purpose of such a shared goal. The stimulating rally-like meeting in Osaka, where fellow rice farmers sipped Dassai together and excitedly exchanged views and information with one another, was a scene brewing with anticipation for a project that is poised to take sake to a completely different dimension.

This excitement will produce the finest sake rice, which will then be used to brew sake of the finest quality. The participants are taking the dream of the project sponsors very seriously.

It may take a few years for the project to come to fruition. When it does, I will be looking forward to tasting a whole new, out-of-this-world flavor in the ultimate-quality Dassai.

Source: **Dassai Gathers Farmers Across Japan to Find the Ultimate Sake Brew**  
<https://japan-forward.com/dassai-gathers-farmers-across-japan-to-find-the-ultimate-sake-brew/>

## 最高の獺祭づくりが日本全国の酒米農家を集めスタート

「獺祭」ブランドで有名な旭酒造が日本全国の米生産農家を巻き込み、最高の酒米山田錦を作り、その米で最高の酒を造ろうというプロジェクトが始まっている。

世界各都市に寿司など日本料理のレストランが増えているが、それはここ数十年のこと。レストランや家庭で日本酒を飲むことは海外では始まったばかりだ。その美味しさを知っている人も、まだ限られている。加えてこれまで日本国内の消費に支えられ、ワインほど高価格の日本酒は存在しなかった。

2018年に亡くなったフランスのトップシェフ、ジョエル・ロブションは「獺祭」の美味しさを認め、旭酒造とのジョイント事業としてパリでレストラン「獺祭 ジョエル ロブション」を開業したが、彼が特に強調したのが「獺祭」とフランス料理との相性の良さである。トップシェフ、及び世界の食のシーンを牽引する口うるさい食いしん坊の顧客を満足させる最高の「獺祭」開発を考えるようになったのは、ある意味当たり前の事である。

その為には原料となる酒米、山田錦の品質に一層磨きを掛けなければいけない。旭酒造が日本中の栽培農家に声をかけてプロジェクトへの参加者を募ったところ、200名近い農家が名乗りを上げ、7月25日、大阪に集結した。今後、コンテスト形式で、各農家が競いながら最高の山田錦栽培を試みるという。

今回、全国の山田錦栽培農家が一つの目的の為に集まる事など前代未聞のことだ。米作りの仲間が「獺祭」を飲みながら交流し、情報と価値観を共有し、大いに盛り上がる姿は、過去にない異次元のプロジェクトに参加する期待に溢れており、さながら決起大会といった雰囲気であった。

この盛り上がりから最高の酒米が生まれ、最高の日本酒が出来る。夢のような話である。参加者たちは大まじめに取り組んでいる。数年後になるのかもしれないが、この夢がいつか結実し、異次元の最高級「獺祭」を飲みたいものである。

出典:最高の獺祭づくりが日本全国の酒米農家を集めスタート

<http://japan-forward.com/japanese/最高の獺祭づくりが日本全国の酒米農家を集めスタート/>