

딸기의 섬, 규슈

규슈에 몇 번 와보셨나요?



Oouo Shrine

사가

이치고상 생산지

일본 최대의 야요이 시대 유적인 요시노가리 역사 공원이 있습니다. 아름다운 이마리야키와 아리타야키 등 일본 제일의 도자기 산지이며, 일본 최고의 김 생산지이기도 합니다. 가라쓰성과 요부코 아침 시장, 오징어도 유명합니다.



Dazaifu

후쿠오카

아마오우 생산지

규슈와 아시아의 관문인 하카타는 활기찬 대도시입니다. 신선한 해산물과 농산물이 풍부합니다. 라멘, 우동, 미즈타키, 모츠나베도 유명합니다. 전통적인 마츠리와 활기찬 나카스 포장마차(야타이)도 인기입니다.



Beppu Onsen

오이타

베리츠 생산지

일본 제일의 원천 개수와 온천 용출량을 자랑하며, 벳푸와 유후인 온천이 매우 유명합니다. 오이타는 고급 생선 세키사바, 복고풍 거리와 해변, 그리고 일본에서 가장 높은 보행자 전용 현수교로도 알려져 있습니다.

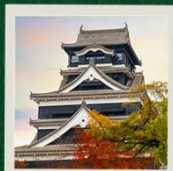


Huis Ten Bosch

나가사키

유메노카,
코이미노리 생산지

바다로 둘러싸여 일본에서 가장 섬이 많은 지역이며, 역사적으로 해외 교역의 창구였던 나가사키는, 서양과 중국 등의 영향이 섞인 독특한 문화를 가지고 있습니다. 하우스텐보스 테마파크와, 풍부한 해산물도 인기입니다.



Kumamoto Castle

구마모토

유우베니,
히노시즈쿠 생산지

일본 3대 명성 중 하나인 구마모토성과 세계 유수의 칼데라를 자랑하는 아소산, 아름다운 바다와 수많은 온천 등 많은 매력을 지니고 있는 지역입니다. 또한 맑고 풍부한 지하수가 키워낸 맛있는 먹거리도 자랑입니다.

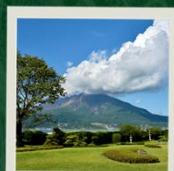


Takachiho Gorge

미야자키

사가호노카 등
생산지

하늘에서 신들이 내려왔다는 신화의 땅, 다카치호 협곡을 탐험해 보세요. 미야자키는 햇살 가득한 해변과 푸른 바다 뿐만 아니라 농어촌, 그리고 스포츠 전지훈련(캠프)지로도 인기가 높습니다. 또한 미야자키규, 과일, 소주도 유명합니다.



Sakurajima

가고시마

사츠마오토메, 피카이치고
생산지

세계 굴지의 활화산인 사쿠라지마와 세계자연유산인 야쿠시마와 아마미오시마, 도쿠노시마를 품은 남북 600km에 달하는 광대한 땅에서, 와규, 흑돼지 구로부터, 양식 방어와 잣방어, 고구마 등 일본 제일의 먹거리를 생산하고 있습니다. 본격소주와 오시마 쓰무기 등 개성있는 지역 특산품과 온천, 가고시마 차도 유명합니다.



규슈의 다채로운 딸기 품종

규슈 딸기를 몇 종류 드셔보셨나요?

Amaou®

(빨강고(Akai), 둥글고(Marui), 크고(Okii), 맛있다(Umai)의 앞글자를 딴 이름)



특징: 딸기의 왕, '아마오우'는 후쿠오카에서만 재배됩니다. 크고 둥근 원뿔형이며, 짙은 붉은색에 과육이 단단한 편이고 과즙이 풍부합니다. 풍미가 매우 좋고, 진한 단맛과 상쾌한 신맛이 조화를 이루어 훌륭한 맛을 선사합니다.

Ichigo-san®

(딸기의 세계에서 "중심적 존재"가 되라는 의미로 지어진 이름)



특징: 아름다운 원뿔 모양의 '이치고상'. 껍질부터 과육까지 짙은 붉은색이며, 뛰어난 단맛과 상쾌한 향을 자랑합니다. 과즙이 풍부하고 단맛과 신맛의 균형이 좋은 이 품종은 그냥 먹어도, 디저트로 만들어도 맛있습니다.

Yumenoka

("모두의 꿈이 이루어지는 맛있는 딸기"라는 의미)



특징: 주로 나가사키에서 생산되는 '유메노카'는 원뿔형으로 크기가 큰 편입니다. 과육은 적당히 단단한 식감을 가지고 있으며, 과즙이 풍부합니다. 단맛과 신맛이 균형을 이루어 새콤달콤한 풍미를 즐길 수 있습니다. 생크림과도 잘 어울립니다.

Sagahonoka

("사가의 아름다움과 마음"을 표현한 이름)



특징: 널리 사랑받는 품종 '사가호노카'. 아름다운 원뿔형으로, 약간 단단하고 하얀 과육이 특징입니다. 부드러운 신맛을 가지고 있으며, 달콤한 향기가 매우 강합니다. 2007년부터 2020년까지 리카짱이 광고 모델로 활동했습니다.

Koi Minori

(딸기를 통해 "사랑이 결실을 맺기를" 바라는 마음에서 지어진 이름)



특징: 둥근 삼각형 모양의 '코이미노리'는 과육이 단단한 편으로 아삭하며, 향기가 우아합니다. 진한 단맛과 부드러운 산미가 균형을 이룹니다. 주로 나가사키와 구마모토에서 생산됩니다.

Youbeni

("You"(구마모토의 '구마'의 한자 음독)와 "Beni"(껍질의 선홍색)에서 유래)



특징: 완벽한 원뿔 모양의 '유우베니'. 겉은 윤기나는 선홍색이며, 과육 안쪽까지 붉은색입니다. 단단하면서도 과즙이 풍부하며, 단맛과 신맛의 균형이 좋고, 맛이 진합니다. 선홍색을 띠고 있어, 케이크에도 잘 어울립니다.

Berryts®

("sweets"와 같은 "strawberry"라는 의미)



특징: 오이타에서 8년에 걸쳐 개발한 '베리츠'는, 선명한 붉은색과 윤기가 특징입니다. 풍부한 향과 과즙, 높은 당도를 자랑하며, 단맛과 신맛의 균형이 좋습니다. 수출이 드문 희소 품종입니다. 오이타에 오셔서 꼭 드셔보시길 바랍니다.

Hinoshizuku

("깨끗한 물의 땅 구마모토에서 온, 축축한 과즙을 머금은 딸기"라는 의미)



특징: '히노시즈쿠'는 10년에 걸쳐 개발되었습니다. 둥근 모양을 하고 있으며, 흰색에서 옅은 복숭아 색을 지닌 단단한 과육이 특징입니다. 산미가 적고 단맛이 우아하며, 강한 향기를 즐길 수 있습니다.

Awayuki

("열게 쌓인 눈"과 같은 모습에서 유래된 이름)



특징: '아와유키'는 희소 품종으로, 부드러운 신맛과 진한 단맛을 가지고 있습니다. 흰 딸기 특유의 부드러운 향기와 담백한 풍미를 즐길 수 있습니다. 껍질은 흰색이지만 씨앗 알갱이는 빨강입니다.

Satsumaotome

("사쓰마(가고시마)의 사랑스러운 소녀"라는 의미)



특징: 윤기나는 붉은 껍질과 새하얀 과육의 대비가 인상적인 '사츠마오토메'. 높은 당도, 부드러운 산미, 그리고 복숭아와도 같은 독특한 향과 맛이 특징입니다. 재배가 어려운 품종이기도 합니다.

Pika Ichigo®

("맛도 모양도 최고(Pikaichi)인 딸기"라는 의미)



특징: 원뿔 모양의 '피카이치고'는 시즌 내내 꾸준히 달콤한 맛을 즐길 수 있습니다. 맛이 상쾌하며, 고른 착색으로 모양 또한 좋습니다. 가고시마현 내에서만 재배되고 있습니다.

