

큐슈 딸기 카탈로그

해외 소비자 및 바이어, 그리고 큐슈를 방문하는
인바운드 방문자들을 위하여

이 카탈로그는 큐슈에서 생산되는 딸기 품종의 과일 특성을
쉽게 이해할 수 있도록 설명하고 있으며, 각 시정촌별
생산지를 지도에 표시하고 있습니다. 해외 소비자에게
제품을 제공하는 바이어와 큐슈 각지를 방문하는 인바운드
방문자들에게 유용한 참고 자료가 되기를 바랍니다.

2026년 1월 업데이트 버전



일본의 딸기 역사



딸기는 에도 시대 말기(약 1850-1870년)에 네덜란드에서 일본으로 도입되었습니다.

그러나 딸기(학명: *Fragaria × ananassa*)는 지중해성 기후를 선호하는 장미과 식물입니다. 일본의 덥고 습한 조건 때문에 야외 재배는 수확 기간이 짧고 병충해에 취약하여 널리 재배되는 데 제한이 있었습니다.

1950년경, 미국 캘리포니아에서 "듀너" 품종이 도입되었고, 그 높은 품질로 인해 전국적으로 특히 간토 지역에서 이전에 지배적이었던 "사치타마" 품종을 대체하며 확산되었습니다. 또한, 이 시기에 비닐하우스 강제 재배가 널리 보급되었고, 듀너 품종은 반강제 재배에 특히 적합하여 인기를 끌었습니다.

한편, 따뜻한 기후를 가진 규슈 지역에서는 듀너, 후쿠바, 사치타마, 호코와세와 같은 품종이 주로 간토 지역에 확산되었습니다. 이에 따라 내열성 품종에 대한 수요가 있었고, 1967년 농림수산성 원예시험장 구루메 지소에서 "하루노카"가 개발되었습니다. 이 품종은 따뜻한 지역에서 재배가 쉬워 규슈 전역에 딸기 재배가 확산되는 계기가 되었습니다.

그 후 1980년대에 "뇨호"가 조생 품종으로 개발되었습니다. 그러나 이는 북부 간토 지역에 더 적합했기 때문에, 과일 색상, 맛, 향에서 뛰어나고 조기 수확량이 높은 "토요노카"가 규슈에서 개발되었습니다. 이 품종은 규슈 전역에 퍼졌으며, 1990년경에는 "뇨호"와 "토요노카"가 합쳐져 일본 딸기 시장 점유율의 90%를 차지하게 되었습니다.

현재, 국립 연구 기관인 농업·식품산업기술종합연구기구(NARO)와 각 현의 공공 실험장에서는 내열성, 병충해 저항성, 색상, 크기 및 과즙 함량 등 다양한 특성을 가진 품종을 개발하고 있습니다. 이러한 품종들은 규슈 각 현에 개발되어 확산되었습니다.



큐슈에서 재배되는 주요 딸기 품종





Amaou[®]

후쿠오카현에서는 원래 "토요노카"가 활발히 재배되었습니다. 토요노카는 큰 크기, 좋은 향기, 산미와 당도의 균형이 좋은 것이 특징이었지만, 추위에 약하고 색깔과 크기가 미성숙한 상태로 성숙하며 외관이 좋지 않은 약점이 있었습니다. 그 결과, 후쿠오카현 농림기술센터는 1999년에 아마오우(품종명: 후쿠오카 S6)라는 품종을 개발했습니다. 이 품종은 토요노카보다 크고, 추운 계절에도 빨갛게 익으며 안정적인 수확이 가능하다는 장점이 있어 재배가 급속히 확산되었습니다. 후쿠오카현과 JA 전농 후쿠렌의 노력으로, 후쿠오카현에 한정된 재배와 품질을 유지하며 브랜드를 유지하고 있습니다.

품종의 주요 특징

- 아마오우는 아카이(빨간), 마루이(둥근), 오오키이(큰), 우마이(맛있는)의 첫 글자를 따서 이름 지어졌습니다.
- 뾰족한 삼각형 대신 둥근 형태입니다.
- 다른 딸기와 비교했을 때 큰 것이 많습니다.
- 색깔은 다른 딸기보다 약간 진한 빨간색입니다.
- 껍질이 단단하고 윤기가 납니다.
- 향기는 복숭아와 같은 은은한 신선한 향기입니다.
- 다른 딸기와 비교했을 때 더욱 과즙이 많습니다.
- 단맛과 산미의 균형이 절묘하며, 깊은 맛을 가지고 있습니다.
- 큰 아마오우는 풍부함, 단맛, 산미의 균형이 가장 좋습니다.





Ichigo-san[®]

사가호노카는 주로 큐슈 지역을 중심으로 전국적으로 퍼진 품종으로, 조기 성숙, 지속적인 발아, 균일한 과일 형태, 적당한 단단함과 뛰어난 저장 수명을 특징으로 하는 우수한 품종이었습니다.

그러나 계절에 따라 당도가 다소 낮고 과일의 수가 적으며 초기 수확량이 낮다는 단점이 있었습니다.

이러한 이유로, 사가현 농업 실험 연구소는 7년에 걸쳐 다양한 품종을 반복적으로 교배하고 15,000개 이상의 계통에서 선별 작업을 진행했습니다.

그 결과, 과피의 색깔이 짙고 맛이 좋으며 높은 수확량을 실현한 '이치고산' (품종명: Saga i9)이 2016년에 탄생했습니다.

품종의 주요 특징

- 이치고산이라는 이름은 "이 딸기가 오랫동안 사랑받기를 바라며, 부르기 쉽고 기억하기 쉬우며, 신선함과 임팩트를 겸비한 이름"으로 결정되었습니다.
- 과일은 원뿔 모양으로 균형이 잘 잡혀 있습니다.
- 과일의 크기는 다소 큰 편입니다.
- 특징은 껍질이 짙은 빨간색이며, 과육도 빨강계 물든다는 점입니다.
- 당도는 "사가호노카"와 비슷하며, 적당한 산미와 신선한 향을 가지고 있습니다.
- 전체적으로 부드러운 단맛을 지닌 품종이며, 과육은 과즙이 많고 향기롭습니다. 맛과 외관 모두 뛰어난 품종입니다.





Yumenoka

유메노카는 아이치현에서 육성되어 2007년에 등록된 품종입니다. 나가사키현에서는 2012년에 재배가 시작되었고, 그때까지 생산되던 사치노카에서 유메노카로 전환이 진행되었습니다. 2023 회계연도 기준으로 나가사키현의 총 재배 면적은 111헥타르 (전체 품종의 56%)로, 현 내에서 가장 큰 재배 면적을 차지하고 있습니다. 유메노카라는 이름은 "모두의 꿈을 이루어주는 맛있는 딸기"에서 유래되었습니다.

품종의 주요 특징

- 유메노카의 형태는 큰 원뿔 모양입니다.
- 과피는 밝은 빨간색으로 광택이 있으며 색깔의 불균일이 없고, 과육과 중심부는 연한 빨간색입니다.
- 완전히 익었을 때도 과육은 적당히 단단하며 껍질은 단단해서 운송과 장기 저장에 뛰어납니다.
- 과육은 과즙이 많고 당도와 산미의 균형이 좋아 맛이 상쾌합니다.





Koi Minori

코이 미노리는 국립농업식품연구기구에서 개발되어 2020년에 등록된 품종입니다.

나가사키현에서는 2017년에 시마바라 반도에서 시험 재배가 시작되었고, 현 내 재배 면적은 매년 증가하여 2023 회계연도에는 88헥타르에 이르렀습니다.

'코이 미노리'라는 이름은 딸기의 수확량이 높고, "딸기를 통해 담긴 소원이 이루어진다"는 의미에서 유래했습니다.

품종의 주요 특징

- 코이 미노리의 과일은 짧은 원뿔형에서 원뿔형으로 약간 둥글고 큼니다.
- 껍질은 밝은 연한 빨간색에서 빨간색이며 윤기가 나고 과육은 흰색입니다.
- 향이 풍부하며, 단맛과 신맛이 조화를 이룹니다.
- 추운 계절에도 잘 보존되기 때문에 수출에 적합한 품종으로 주목받고 있습니다.





Berryts[®]

베리츠(품종명: 오이타 No. 6)는 오이타현이 기존 품종보다 더 맛있고 아름다운 과일을 생산하기 위해 8년에 걸쳐 개발한 오리지널 브랜드 딸기입니다. 이름의 유래는 "과자 같은 딸기"라는 의미의 조어입니다. 기존 품종과 비교했을 때 높은 당도, 적당한 산미, 좋은 향기, 조기 수확이 특징입니다.

여러 주요 국내 품종의 강점을 살리면서 절묘한 균형으로 교배되었습니다. 또한, 베리츠의 특징을 강조한 로고와 포장은 "축하의 날"을 감싸고 화려한 분위기를 연출하도록 디자인되었습니다.

품종의 주요 특징

- 베리츠는 약간 길쭉하며 깔끔한 딸기 형태를 가지고 있습니다.
- 큰 과일이 많이 생산되어 선물용으로 다양한 크기의 상품을 만들 수 있습니다.
- 색깔은 밝고 짙은 빨간색이며 윤기가 납니다.
- 한 입 베어 물면 풍부한 향이 입안을 가득 채웁니다.
- 과즙이 풍부한 딸기로, 과즙이 많습니다.
- 단맛과 산미의 균형이 좋으며, 우아한 맛을 가지고 있어 딸기의 본래 맛이 돋보입니다.
- 12월에서 2월 사이에 절정을 이루며, 이 기간 동안 높은 당도가 유지됩니다.





Youbeni

유베니는 구마모토현에서 개발된 품종으로 2015년부터 재배되고 있습니다. 기존 품종보다 더 높은 수확량과 뛰어난 과일 품질을 가진 품종을 개발하는 데 9년이 걸렸습니다. 이름은 두 단어 "유(You)"와 "베니(Beni)"에서 유래되었습니다. "유(You)"는 구마모토의 "쿠마(Kuma)"의 소리에서 따왔으며, "베니(Beni)"는 딸기의 색깔인 빨간색의 또 다른 표현입니다. 대중에게 공모를 통해 5178개의 응모작 중에서 선택되었습니다. 이 이름은 화려함과 우아함의 이미지를 담고 있습니다.

품종의 주요 특징

- 유베니의 과일은 원뿔형으로 균형이 잘 잡혀 있으며, 깔끔하고 아름다운 형태를 가지고 있습니다.
- 과일의 비대가 잘 이루어져 크고 굵은 과일이 특징입니다.
- 껍질 색은 밝은 빨간색이며 내부도 붉은색입니다.
- 단맛과 산미의 균형이 절묘하며 우아한 맛을 자랑합니다.
- 풍부한 향기와 과즙이 많고 신선한 식감을 가진 딸기입니다.
- 아름다운 외관과 균형 잡힌 맛, 강한 향기를 지닌 이 품종은 구마모토현에서 강력히 추천하는 품종입니다.





Hinoshizuku

히노시즈쿠는 구마모토현에서 최초로 개발된 딸기 품종으로, 2005년부터 재배되고 있습니다.

구마모토현의 오리지널 딸기 품종을 재배하기 위해 1995년부터 품종 개발에 착수했으며, 이 품종이 탄생하기까지 10년이 걸렸습니다. 이름은 구마모토현의 깨끗한 물과 신선한 딸기의 이미지를 담아 지어졌습니다.

품종의 주요 특징

- 히노시즈쿠의 과일 형태는 짧은 원뿔형에서 원뿔형으로 약간 둥글고 귀여운 형태를 가지고 있습니다.
- 껍질 색은 밝은 빨간색에 윤기가 나며, 과일은 큼니다.
- 높은 당도와 적당한 산미로 맛이 좋으며, 선물용으로 자주 사용됩니다.
- 강한 단 향기를 가지고 있으며, 먹은 후에도 향이 오래 지속됩니다.
- 생산량이 적어 희귀하고 귀중한 품종입니다.





Sagahonoka

사가호노카는 사가현에서 개발되어 2001년에 품종으로 등록되었습니다. 생산 지역이 사가현에 국한되지 않아 일본 전역과 규슈 지역으로 재배가 확산되었습니다. 특히 미야자키현에서는 높은 수확량과 재배 관리의 용이성 덕분에 "사가호노카"가 인기를 끌며 해안 지역에서 내륙 지역까지 널리 재배되고 있으며, 풍부한 일조 조건을 활용하고 있습니다.

품종의 주요 특징

- 사가호노카의 과일은 크고 원뿔형입니다.
- 껍질은 밝은 빨간색에 윤기가 있습니다.
- 산미가 낮고, 재배 기간 동안 따뜻한 환경에서 자라면 향기와 단맛이 증가합니다.
- 과일이 단단하여 멍이 들지 않기 때문에 운송이 용이하고 오래 보관할 수 있습니다.





Satsumaotome

"사츠마오토메"는 가고시마현에서 개발되어 1998년에 소개된 딸기 품종입니다.

그러나 재배 기간 후반에 온도가 높아지면 산도가 강해지고 맛이 떨어지며, 작은 과일이 형성되는 경향 때문에 품질이 저하되는 문제가 있었습니다.

이러한 이유로 사츠마오토메는 고온 조건에서도 품질 저하가 적고, 과일이 크며 맛이 뛰어난 품종으로 개발되었습니다.

이 품종은 또한 수확과 과일 선별에 있어 노동 절감 효과가 뛰어납니다.

품종의 주요 특징

- 사츠마오토메의 과일 형태는 길쭉한 원뿔형으로 잘 형성되어 있으며, 과일의 떨어짐이 적습니다.
- 과일은 크고 (평균 20g) 균형 잡힌 모양을 가지고 있습니다.
- 껍질은 밝은 빨간색으로, 도요노카보다 약간 더 짙고 윤기가 납니다. 과육의 색은 흰색(연한 노란색)입니다.
- 향기는 적당하지만, 성숙 후 시간이 지나면 더욱 강해집니다.
- 당도는 도요노카와 비슷하거나 약간 높으며, 산도가 낮아서(당산비가 높음) 매우 달게 느껴집니다.
- 과일이 약간 단단하여 저장성과 운송에 좋습니다.





Pikaichigo ®

"피카이치고"는 가고시마현에서 개발되어 2018년에 소개된 딸기 품종입니다.

뛰어난 맛, 조기 성숙, 높은 수확량을 목표로 다양한 품종의 특성을 조사했습니다.

수많은 교배 조합과 우수한 계통의 지속적인 선별을 통해 "피카이치고"가 개발되었습니다. 이 품종은 초기 수확량이 높고, 총 수확량도 많으며, 높은 당도와 낮은 산도로 인해 뛰어난 맛을 자랑합니다.

품종의 주요 특징

- "피카이치고"의 과일 형태는 원뿔형으로 균형이 잘 잡혀 있습니다.
- 과일은 비교적 큼니다.
- 색깔 면에서 과피는 어깨까지 빨강계 균일하게 색이 드는 타입입니다.
- 당도는 비교적 높고 산도는 적당하여 상쾌한 맛과 뛰어난 식감을 가지고 있습니다. "좋은 맛, 좋은 외관"의 품종으로 알려져 있습니다.
- 수확 직후에는 과일이 단단합니다.



감사합니다

큐슈 지방 농업 관리 사무소

yushutu_sokusin-kyushu@maff.go.jp

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/>