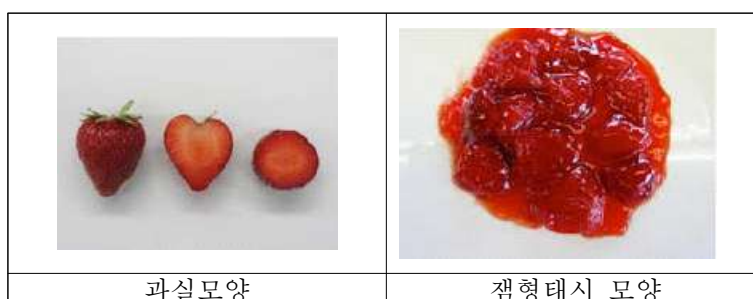


일본 가공용 딸기 신품종 개발

식품 제조업체 아요하타과 농연기구 큐슈오키나와농업연구센터가 지난 8월 25일 잼 및 후르츠 소스 등 가공용도의 딸기 신품종인 ‘유메츠즈키’를 공동개발. 다량수확이 가능하고 병충해에 강하며, 가공후에도 과실의 식감이나 색이 남는 것이 특징임. 향후 가공전용품종으로 일본산 딸기 원료의 안정공급이 가능할 것으로 일본농업신문이 발표.

가공용은 특별한 코스트 없이 재배해야 할 필요가 있어 일본에서는 노지 재배가 주류였음. 따라서 병충해에 강하고 과실이 딱딱한 품종이 선호되어 온 바 있음. 동센터에 의하면 국내에서 육성한 딸기 품종은 대부분 축성재배의 생식용으로 가공용은 50년이상 전에 생식용과 겸용품종밖에 없었음. 일본 내 생산에 있어서도 가공용은 일부 산지에서만 생산 되었음.

과실가공품 사업확대를 위해 ‘아요하타’는 2008년부터 동 센터와 연계하여 품종개발에 착수. 양자는 금년 1월에 품종등록을 출원하여 농림수산성으로부터 7월3일 출원이 공표되었음. ‘유메츠즈키’는 과방이 길고, 과실이 입자가 커서 수확하기 쉽고, 수확량이 많음. 잼으로 가공하면 단맛과 상큼한 맛의 밸런스가 좋다. 과육의 식감이 높이 평가받고 있음. 당 회사는 10년간의 독점이용권을 가지고, 계약농가에 묘종을 공급할 계획.



- 아요하타 회사개요

- 설립 : 1948년 12월
- 대표자 : 노자와 에이치
- 주소 : 히로시마현 다케하라시 소재
- 자본금 : 64,440만엔
- 주요사업내용 : 잼 가공



■ 시사점

- 금번 가공용 딸기품종 개발은 가공용 잼 생산이 주요 사업인 식품제조업체 주도로 이뤄졌다는 점에서 의미가 있으며, 특히 관민합동으로 상품개발이 이뤄짐으로서 시사하는 바가 큼
- 국내의 식품메이커 특히, 단일 원재료를 사용하여 가공하는 액상차(유자차 등) 같은 업체의 경우, 이와 같은 원재료 차원에서의 품종개발에 힘을 쏟을 수 있는 태세가 갖추어지지 않을 경우, 해당 분야에서의 상품차별화가 이뤄지기 어려우며, 이는 전체 해당 카테고리에 대한 소비자의 외면을 불러일으킬 수 있음
- 따라서 이러한 관민 협동에 의한 기술 및 품종 개발 및 민간이전의 성공사례와 같이 실제 상업화로 직결 될 수 있는 태세구축이 필요

※ 자료관련 문의 : 도쿄지사 이세호(81-3-5367-6694)