

후쿠오카의
맛있는 상품

하카타 아마오우



후쿠오카현에서 한정생산되는 “딸기의 왕” 「아마오우」

재철 1월~5월, 11월, 12월

산지

미토마·시가지마(히가시구), 카나다케(사와라구),
스센지·이마즈·모토오카·키타자키(니시구) 외

「아」카이(빨갱다), 「마」루이(둥글다), 「오」키이(크다), 「우」마이(맛있다)의 첫 글자를 따서 지어진 이름 「아마오우」는 후쿠오카가 세계에 자랑하는 브랜드 딸기입니다. 후쿠오카현내에서만 생산되는 희귀한 딸기로 현내의 JA 그룹에서 「하카타 아마오우」라는 이름으로 판매되고 있습니다. 후쿠오카현 농업종합시험장에서 육성되어 2005년에 등록된 「아마오우」의 품종명은 「후쿠오카 S6호」입니다. 「아마오우」의 특징 중 하나는 크기입니다. 알이 큰 것은 S 사이즈 달걀 정도의 크기로 포만감이 높습니다. 「아마오우」는 다른 딸기에 비해 색이 진하고 윤기가 나고 과즙이 많고 단맛이 강하며 풍미가 좋은 것이 특징입니다. 과육이 단단해 유통기한이 길다고는 하지만 기본적으로 딸기는 신선도가 생명이므로 구입한 후 빨리 드실 것을 권장합니다. 딸기를 선택할 때는 색이 옅은 것보다 진하고 잎 아래

부분까지 빨간 것을 선택하세요. 그리고 표면이 단단하고 윤기가 있는지도 체크하세요. 양이 많아서 먹을 수 없을 때는 냉동하여 셔벗을 만들거나 잼을 만드는 것도 좋겠지요! 「아마오우」는 후쿠오카시내 니시구의 카나다케, 스센지, 이마즈, 모토오카, 기타자키, 히가시구의 시가지마, 미토마 등에서 재배되며 출하는 12월경부터 5월 중순경까지입니다. 크리스마스 시즌에 후쿠오카 시내의 청과물 매장에 「아마오우」가 진열되는 것은 이미 후쿠오카에서는 흔한 풍경입니다. 생크림과의 궁합도 좋기 때문에 크리스마스 케이크에는 「아마오우」가 많이 사용되고 있습니다. 최근에는 국내는 물론 해외에서도 인기가 급상승하고 있는 「아마오우」. 세계에 자랑하는 메이드인 후쿠오카의 브랜드 딸기로서 앞으로도 전세계 사람들에게 맛있는 미소를 선사할 것입니다.

