

Japón: paraíso de las fresas



Desde enero de 2018, se han hecho muy populares las fresas que se cosechan la misma mañana del día que se ponen a la venta: un servicio que ofrece el grupo de la compañía aérea Japan Airlines en la Terminal 2 del Aeropuerto Internacional de Narita. Las fresas están disponibles hasta principios de mayo, y también se venden otras frutas de temporada durante todo el año.

Con 159.000 toneladas producidas anualmente y 148 variedades registradas, las fresas son una de las frutas principales de Japón. Y aunque pueden resultar caras, los amantes de esta fruta de otros países tienen en alta estima las fresas japonesas por su extraordinario sabor. Las exportaciones de fresas japonesas, principalmente a mercados asiáticos como Hong Kong, han alcanzado las 526 toneladas anuales (con un valor de 1.150 millones de yenes [10,65 millones de dólares estadounidenses]) y el volumen sigue aumentando. El cultivo en invernadero, un factor importante de este crecimiento, permite a los productores establecer un plazo de entrega que permita que pueda disfrutarse de fresas deliciosas incluso en diciembre, y no solo en su temporada de abril a mayo.

Las fresas adquirieron popularidad en los hogares japoneses después de que se lograra su cultivo en invernadero, en la década de los 60. Sin embargo, hasta finales de la década de los 90, existían pocas variedades y las dos principales, las fresas Nyohō y Toyonoka, dominaban el mercado. La gente solía comerlas con leche y azúcar o leche condensada por su sabor ácido. Esto cambió después de que el gobierno de la prefectura de Tochigi iniciara el cultivo de su fresa



Invernadero en el Centro de Investigación Agrícola de la prefectura de Kumamoto, donde se sigue trabajando en el método de cultivo de fresas Yūbeni. Las condiciones van cambiando poco a poco con el fin de producir una cosecha de sabrosas fresas.

“Tochiotome”, bautizada en honor al nombre de la prefectura. Pronto otras prefecturas comenzaron a competir para cultivar sus propias variedades locales, lo que originó la presente producción de variedades de fresas dulces y jugosas por todo Japón.

Kazuhiro Tajiri, del Centro de Investigación Agrícola de la prefectura de Kumamoto, describe uno de los retos del desarrollo de una nueva variedad. “Las fresas sabrosas, en su punta, tienen que tener un contenido de azúcar comprendido entre 14 o 15 grados (Brix) y una acidez comprendida entre el 0,6 y el 0,7 %. Sin embargo, el sabor lo determina una combinación de factores como la firmeza de la fresa, de modo que los datos determinados de forma mecánica no reflejan por sí solos toda la realidad. En el desarrollo de nuevas variedades, tenemos que comer y evaluar miles de fresas una a una. Esta degustación constante irrita el estómago, por lo que debemos tomar protectores estomacales mientras trabajamos”.

Los cultivadores de fresas hacen frente a otros retos en su búsqueda por desarrollar fresas deliciosas y comercializables. Una variedad puede recibir una evaluación positiva en el centro de investigación, pero puede ser vulnerable a enfermedades inesperadas en las pruebas de cultivo realizadas por los agricultores. Tatsumi Koba, del Centro de Investigación Agrícola de la prefectura de Kumamoto, comenta el caso de la variedad Hinoshizuku, una fresa desarrollada en el año 2003. “Aunque recibió una respuesta muy positiva por su sabor, su debilidad frente a enfermedades la convirtió en una variedad difícil de cultivar y controlar su tiempo de entrega. Se tardan aproximadamente 10 años en desarrollar una variedad y, al tratar de solucionar estos problemas, dimos con la fresa Yūbeni en el año 2015. Seguimos trabajando para mejorar esta variedad”.

Mejorar la variedad no es el único objetivo en el desarrollo de



Kazuhiro Tajiri (izquierda) y Tatsumi Koba (derecha), del Centro de Investigación Agrícola de la prefectura de Kumamoto, reparten manuales de métodos de cultivo a los agricultores que han adquirido plantas de semillero.

fresas; limitarse a cultivar una variedad puede llevar a una calidad de sabor impredecible. También debe investigarse el método de cultivo en función de cada variedad para alcanzar su máximo potencial. Se deben tener en cuenta detalles como la exposición a la luz del sol, una humedad y temperatura adecuadas y cuántas fresas deben crecer en cada rama. En Japón y en otros países solo se pueden comercializar las variedades de fresas que cumplan unos estándares de sabor concretos.

¿Ha comido alguna vez fresas japonesas? ¿A qué está esperando? Con tan solo probarlas, cambiará por completo la idea que tiene de una fresa.

Principales variedades de fresas japonesas

