

Le Japon, le paradis de la fraise



Depuis janvier 2018, les fraises cueillies le matin même et mises en vente dans un magasin exploité par une société du groupe Japan Airlines au terminal 2 de l'aéroport international de Narita remportent un grand succès. Les fraises sont disponibles jusqu'à début mai et d'autres fruits de saison sont vendus tout au long de l'année.

Avec 159 000 tonnes produites chaque année et 148 variétés enregistrées, les fraises sont un des fruits de premier plan du Japon. Et même si elles peuvent être chères, les amateurs de fraises à l'étranger apprécient particulièrement les fraises japonaises pour leur goût exceptionnel. Les exportations de fraises japonaises, principalement sur le marché asiatique comme Hong Kong, ont atteint 526 tonnes (estimées à 1,15 milliard de yens, soit 10,65 millions de dollars américains) par an, et leur volume continue d'augmenter. La culture sous serre, l'un des facteurs de cette croissance, permet aux producteurs de planifier la date de livraison de sorte que de délicieuses fraises puissent être appréciées même en décembre, et pas seulement pendant la saison des fraises d'avril à mai.

Les fraises ont connu un engouement des foyers japonais lorsque la culture sous serre est devenue possible dans les années 1960. Toutefois, jusqu'à la fin des années 1990, il existait peu de variétés, et deux variétés principales dominaient le marché : les fraises « Nyoho » et « Toyonoka ». En raison de leur goût plutôt aigre, les gens les mangeaient généralement



Serre au Centre de recherche agricole du département de Kumamoto où se poursuit le travail sur la méthode de culture des fraises « Yubeni ». Les conditions sont modifiées petit à petit dans le but de produire une récolte de fraises goûteuses.

avec du lait et du sucre ou du lait condensé. Cela changea lorsque le département de Tochigi lança la production de sa fraise homonyme « Tochiotome ». D'autres départements lui emboîterent bientôt le pas avec leurs propres variétés locales,

donnant naissance aux types de fraises juteuses et sucrées qui sont désormais produites dans tout le Japon.

Kazuhiro Tajiri du Centre de recherche agricole du département de Kumamoto décrit l'un des défis pour développer un nouveau type de fraises : « Les fraises savoureuses, mesurées à l'extrémité pointue, ont une teneur en sucre de 14 à 15 degrés (brix) et une acidité de 0,6 à 0,7 % équilibrées. Toutefois, comme un assortiment de facteurs dont la fermeté de la fraise détermine le goût, des données établies mécaniquement n'expliquent pas tout. Pour développer de nouvelles variétés, nous devons manger et évaluer des milliers de fraises une par une. Cette dégustation continue irritant l'estomac, nous devons prendre des médicaments pour l'estomac quand nous travaillons. »

Les producteurs de fraises font face à d'autres défis dans leur quête pour développer des fraises délicieuses et commercialisables. Une variété peut recevoir une évaluation positive du centre de recherche, mais se révéler vulnérable à des maladies inattendues lors des essais de culture des fermiers. Tatsumi Koba du Centre de recherche agricole du département de Kumamoto nous raconte le cas de la fraise « Hinoshizuku » développée en 2003. « Bien qu'elle ait reçu une réponse très positive en terme de goût, sa vulnérabilité aux maladies a rendu sa production et le contrôle des délais de livraison difficiles. Pour développer une variété, il faut environ 10 ans, et en travaillant pour corriger ces problèmes, nous avons mis au point la fraise « Yubeni » en 2015. Le travail pour améliorer cette variété se poursuit. »



Kazuhiro Tajiri (à gauche) et Tatsumi Koba (à droite) au Centre de recherche agricole du département de Kumamoto distribuent des manuels sur la méthode de culture aux fermiers qui ont acheté leurs semis.

L'amélioration de la variété n'est pas le seul objectif du développement des fraises ; le fait de cultiver une variété sans aucun effort spécial peut déboucher sur une qualité inégale en termes de goût. La méthode de culture doit également être étudiée pour chaque variété afin d'atteindre son plein potentiel. Des détails comme l'exposition au soleil, une humidité et une température adéquates, et le nombre de fruits qu'une branche doit porter doivent être pris en compte. Seules les variétés produisant des fraises qui satisfont des normes rigoureuses de goût peuvent être commercialisées au Japon et à l'étranger.

Avez-vous goûté aux fraises japonaises ? N'hésitez pas ! Une bouchée changera votre idée sur les fraises.

Variétés de fraises japonaises de premier plan

