

じゃばら

じゃばらは種無しで、柚子と九年母の自然交配種です。三重県と奈良県の間にある和歌山県の飛び地である北山村で発見されました。じゃばらは新しい果物の種類として1979年に登録され、最近までは農業の規定によって唯一の生産地となり、非常に地域に特化した生産品でした。

オレンジとレモンの間のような酸味があり、抗ヒスタミンの特性を持っていると言われています。そのまま食べるには酸味が強すぎるため、一般的にはジャムや、ソース、キャンディー、ジュースなどの製品を作るために使用されます。健康増進効果があるといわれている補助食品として摂るために、粉末状でも売られています。地元の店ですぐに入手出来るほか、オンラインでも購入することが出来ます。