

邪朮

由香橙和酸桔等天然雜交而成的「邪朮」，是一種柑橘類果實，屬於無籽品種。它發現於和歌山縣，並在 1979 年被登錄為全新的水果種類。直到近期以前，根據農業的規定，該地區曾是唯一一片可種植這種水果的地域，邪朮也因此成為具有高度本土化的特產。

邪朮的酸度介於柳丁和檸檬之間，被認為具有抗組織胺的特性。如果從樹上直接採食，酸味會過強，不適合直接入口，因此普遍被製作成果醬、醬汁、糖果、果汁等產品。由於邪朮被認為具備促進健康的功效，因此也常作為一種營養補充品，加工成粉末狀出售。不僅可在當地的店鋪入手，還能在網上購得。