

邪抪

“邪抪”是一种柑橘类果实，由香橙和九年母等天然杂交而成，属无籽品种。它发现于和歌山县，并于 1979 年被登录为水果新品种。直到最近以前，根据农业规定，该地区曾是唯一一片可种植这种水果的地域，邪抪也由此成为具有高度本土化的特产。

邪抪的酸度介于柳橙和柠檬之间，被认为具有抗组胺的特性。如果从树上现摘现吃，酸味会过强，不宜直接入口，因此一般被用来制成果酱、酱汁、糖果、果汁等产品。由于邪抪被认为具有增进健康的效果，因此也常作为一种补充剂，加工成粉末状出售。不仅可在当地的店铺入手，还能在网上购得。