

機能性が注目される香酸柑橘！「じゃばら」



1. 果実の出荷時期と利用方法

出荷時期	12月中旬から2月下旬まで
利用方法	熟した状態でも酸味が非常に強く、果汁は鍋や焼き魚の薬味のほか、水と蜂蜜を加えてじゃばらジュース、アルコールを割ってじゃばらカクテルとしても利用できます。
備考	2003年11月に、和歌山県工業技術センターによって、じゃばら果汁に脱顆粒（花粉などを原因としたアレルギー反応）の抑制作用があるとの研究結果が発表されました。その後、2008年9月には、岐阜大学医学部によって、じゃばら果汁の飲用はスギ花粉症患者の症状改善や生活の質の改善にきわめて有効であるとの研究結果が発表されました。

2. 来歴

和歌山県北山村の福田国三氏の庭先に古くから植えられていた柚の近縁品種で、福田氏により1979年11月に品種登録されました（その後、北山村の特産品として同村内で生産が行われてきましたが、1991年の品種登録の有効期限終了後には苗木の販売が行われるようになり、現在では、愛媛県でも生産が行われています）。

※父母世代不明のため、3世代系譜図は省略