

販売もあります

秋間梅林で収穫された梅や地元食材を使った商品が、(一社)安中市観光機構の横川オフィスで販売されています。梅干しやねり梅、梅びしお、地元で収穫された上州ねぎを使った上州ねぎ味噌。秋間梅林の梅や地元食材を様々なかたちで楽しめます。梅レシピの詳細はこちら→<http://www.antrip.jp/ume/>



梅びしお

梅肉に砂糖とみりん、梅酢を合わせた保存調味料です。梅肉よりも少し甘めに仕上がっているので、お肉との相性が抜群です。



梅シロップ

白加賀梅をじっくりと煮詰めて甘酸っぱいシロップを作りました。梅と砂糖のみで仕込んだシンプルな品です。1本240mlで、コップ約8杯分楽しむことができます。

梅園オーナー制度

秋間梅林観光協会では、これからの秋間梅林を市民のみなさんと一緒に盛り上げていくための新たな仕組み作りとして、梅園オーナー制度を開始する予定です。

梅園オーナー制度のプランは数種類検討しており、梅収穫体験などの農業体験付きや、梅加工品作り体験がついているものなど、1年を通して季節ごとに特色ある内容を予定しています。

そのほかにも梅園オーナーならではのお得な特典も準備をしていますので、みなさんご期待ください。詳細は秋間梅林観光協会へお問い合わせください。



5



6



7



- 1 青梅の収穫体験
- 2 下草刈り
- 3 梅の入ったおやき
- 4 冬の剪定。秋間梅林の冬
- 5 梅林を守るため植樹体験
- 6 卒業証書を受け取る生徒の皆さん
- 7 秋間梅林観光協会の砂岡恵子さん

中で作業ができて、体験できることがとても大切だと思います」
また、市外から参加された大和由喜子さんは
「自分たちは教えてもらっているのに、この学校の先生やスタッフの人たちのおもてなしの気持ちがとても素晴らしいです。ぜひ梅の実がなる季節には見に来たいです」と話してもらえました。
12月8日に行われた最終回の卒業式では計17人の皆さんが卒業証書を

受け取りました。
東京から参加した小島 淳さん・明美さん夫妻は、今後の梅への関わりを話してもらえました。
「家の敷地内に梅の木があり、梅のお菓子を作りたいと思っていたのが参加したきっかけです。梅の学校に参加しながら、梅干しや梅ジュースなどの作り方を学ぶことができたので、趣味のお菓子作りに生かしていきたいです」
皆さんの様子を見ていた砂岡さんは「この卒業生の皆さんの中から梅園オーナーになってもらえる人が出てきたら嬉しいですね、この素晴らしい秋間の梅を絶やさないためにも、ここ何年か頑張つて次の世代に繋げていきたいですね」と笑顔で力強く話しました。

問合せ▶秋間梅林観光協会 (☎382-4486)