

—主催事業から—

「梅収穫体験 & 梅ジュース・梅酒づくり」

【令和元年6月8日（土）】

地元若狭町の特産「梅」を使用して、今年も「梅収穫体験&梅ジュース・梅酒づくり」を行いました。あいにくの雨模様でしたが、梅を収穫するときには少し小雨になり、立派な梅を収穫することができました。青年の家では「梅ぼう」が登場！一緒に写真を撮ったり握手したりしてくれました。梅ジュースや梅酒が飲めるようになるには時間がかかりますが、できあがりを楽しみですね。



梅畑管理者の大上さんから
梅収穫のコツを教えてくださいました！



梅の里会館の高橋主任さんから
若狭町の梅についてお話をお聞きしました。



さあ、収穫！
大きい梅はどれかな？



とったど〜！



とれた梅を青年の家を持って帰ってきれいに洗い、一つずつ楊枝で刺していきます。最後に砂糖と一緒に瓶に入れて完成！できあがりを楽しみです！水で割れば最高！炭酸で割ってもOKです！



つくり終わったあとは、梅ぼうと
記念撮影！みんないい笑顔(^_^)