

秋間梅林とは？

ぐま三大梅林のひとつで、観光梅林としては約 60 年の歴史があります。約 50 ヘクタールの広大な丘陵に約 35,000 本の紅白梅が咲き誇ります。秋間梅林祭を 2 月中旬から 3 月末にかけて開催し、期間中は開花祭が行われます。群馬の文化である「かかあ殿下」を象徴する農家のお母さんたちが笑顔で営業する売店が 11 軒連なり、地元のごはんやおやつを味わうことができます。ここ秋間梅林は観て、食べて、体験できる梅のふるさです。

Look,Feel and Taste Akima plums
phase_1

観光 秋間梅林と一緒に。観光おすすめマップ

うすいだいさんきょうりょう

碓氷第三橋梁

明治 25 年 12 月に完成。我が国最大級の煉瓦造りで国重要文化財に指定されています。この 4 連の雄大なアーチ橋は通称『めがね橋』として親しまれています。駐車場あり

横川 SA

横川

おぎのや横川店

碓氷軽井沢 IC

18

アプトの道

信越本線アプト式鉄道時代の廃線敷を利用した約 6km の遊歩道。碓氷峠の自然とめがね橋をはじめとする鉄道遺産にふれることができます。駐車場あり

碓氷湖 (大型可)・めがね橋 (大型可)・熊ノ平 (大型可)

松井田妙義 IC

西松井田

上信越自動車道

下仁田 IC

廃線ウォーク

信越本線新線横川～軽井沢区間の普段入れない立ち入り禁止の廃線を特別に解放して行うウォーキングイベント。年間 2,000 人が利用する人気イベント。問い合わせ：(一社) 安中市観光機構



あこうぎししじゅうしちせきぎぞう

赤穂義士四十七士石像

赤穂義士・片岡源五衛門の下僕・元助が浅野長矩夫妻と四十七義士の供養のため、20 年の歳月をかけて建立した 47 の石像と石宮です。駐車場あり

あくま

鮑馬神社

やまとたけのみこと

日本武尊が東征のおり乗馬に飽きて、この地で休憩したことから「鮑馬」と呼ばれ、鮑馬は「秋間」の地名の元となっていると言われています。春祭：4 月 1 日 秋祭：10 月 15 日

安中 榛名

北陸新幹線

新潟

上越新幹線

高崎

有田屋

醤油づくりを続けて 180 余年。天然醸造という昔ながらの製法にこだわり、新しい試みも行いながら醤油の醸造を続けている老舗の醤油店。☎ 027-382-2121 営業時間 10:00～17:00 (月・祝は定休、その他不定休あり) 詳しくはお問い合わせください

砂塩風呂

磯部温泉「日帰り温泉 恵みの湯」にあるデトックスに効くと評判の " 潜るお風呂 " ・砂塩風呂が体験できる施設です。問い合わせ：(一社) 安中市観光機構

安中

JR 信越本線

磯部

松井田

東京

磯部温泉

温泉記号発祥の地。塩分濃度が高く、肌がすべすべになるということで「美人の湯」として愛されています。鉱泉をつかった磯部せんべいが名物。問い合わせ：磯部観光温泉旅館協同組合 ☎ 027-385-6310

梅農家さんの想い

秋間梅林の農家さんもお他の地域と同様に高齢化が進んでおり、就農者・後継者の減少が問題になっています。そんな中この状況をなんとか改善しようと 5 年前から梅をもっと身近に感じてもらうと『地元高校生と開発した「梅のレシピ集」の作成』や『「梅の学校」の開校』『梅園オーナー制度を設立』『農業体験の実施や梅を使った新商品開発』を進めてきました。もっとたくさんの人が秋間梅林に来てもらえるように、梅の魅力をもっともっと伝えていきたい。この秋間梅林を地域の宝として継承していきたい。それがわたしたちの想いです。

Look,Feel and Taste Akima plums
phase_3

体験 秋間梅林を楽しむ体験プログラム

各種体験のお問い合わせは、秋間梅林観光協会 090-7739-8431 (福田) まで

梅ジャムづくり

完熟梅をつかった梅ジャムづくり体験です。ヨーグルトのトッピングやお肉料理にとってもよく合う酸味の効いた梅ジャムができます。時間も短く簡単にできるので気軽にできます。

■内容：140ml 瓶 × 2 個付き
■体験時間：30 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：通年 (5 月下旬～7 月上旬以外は冷凍梅使用)
■集合場所：安中市営第二休憩所

お一人様 ¥1,500 税込

LOCATION



ACCESS

所在地 | 群馬県安中市西上秋間大吹 672

東京駅から
安中榛名駅まで北陸新幹線で約 1 時間。
安中榛名駅からタクシーで約 15 分。

高崎駅から
安中駅まで JR 信越本線で約 15 分。
安中駅からタクシーで約 20 分。

軽井沢から
横川駅までバスで約 35 分。
横川駅から安中駅まで JR 信越本線で約 25 分。
安中駅からタクシーで約 20 分。

INFORMATION

Instagram にて、安中市の最新情報をお届けしています。



■安中市
@annaka_city
■秋間梅林観光協会
@akimabairinkanko

梅干しづくり

完熟の梅を農家さん直伝の漬け方で自分だけの梅干しを漬ける体験です。初めての方も今まで独学で漬けていた方も「プロの梅干し」を体験するチャンスです。

■内容：WECK 瓶、完熟梅 1kg、塩
■体験時間：30 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：6 月下旬～7 月上旬
■集合場所：安中市営第二休憩所

お一人様 ¥2,000 税込

上州ネギ収穫体験

上州名物、通称なべちゃんネギの愛称で呼ばれる冬の味覚となっている上州ネギは鍋はもちろん、焼いてもトロツとしていてとっても美味しい。収穫体験で泥付きネギをゲット！

■内容：上州ネギ 10 本までお持ち帰り可能
■体験時間：30 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：12 月～2 月上旬
■集合場所：鮑馬神社近く

お一人様 ¥1,800 税込

梅シロップづくり

青梅や完熟梅をつかった梅シロップづくり体験です。秋間梅林のロゴ入りの可愛いマイボトルに梅シロップを仕込みます。シロップは水や炭酸で割って飲みます。さっぱりした甘みが魅力。

■内容：500ml オリジナルボトル付き
■体験時間：30 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：通年 (5 月下旬～7 月上旬以外は冷凍梅使用)
■集合場所：安中市営第二休憩所

お一人様 ¥1,500 税込

梅酢ピクルスづくり

梅干しを漬ける時にでる「梅酢」を活用した梅酢ピクルスを作ります。梅酢には梅の栄養素がまるごと入っているので、ピクルス液で漬けた野菜がうまみと酸味を吸い込んでおいしくなります。

■内容：140ml 瓶 × 2 個付き
■体験時間：30 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：通年 (野菜は季節により異なります)
■集合場所：安中市営第二休憩所

お一人様 ¥1,000 税込

観て・食べて・体験する

Look,Feel and Taste
Akima plums

秋間梅林

梅さんぽ
Guide map of plum walk

梅びしおづくり

梅干しをつかった調味料として秋間で愛されている「梅醬 (びしお)」。ご飯にかけたり、おむすびに合うしょっぱい味わい。お肉との相性も抜群なので、ぜひあなたの冷蔵庫にも。

■内容：140ml 瓶 × 2 個付き
■体験時間：60 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：通年
■集合場所：安中市営第二休憩所

お一人様 ¥1,000 税込

梅もぎ体験

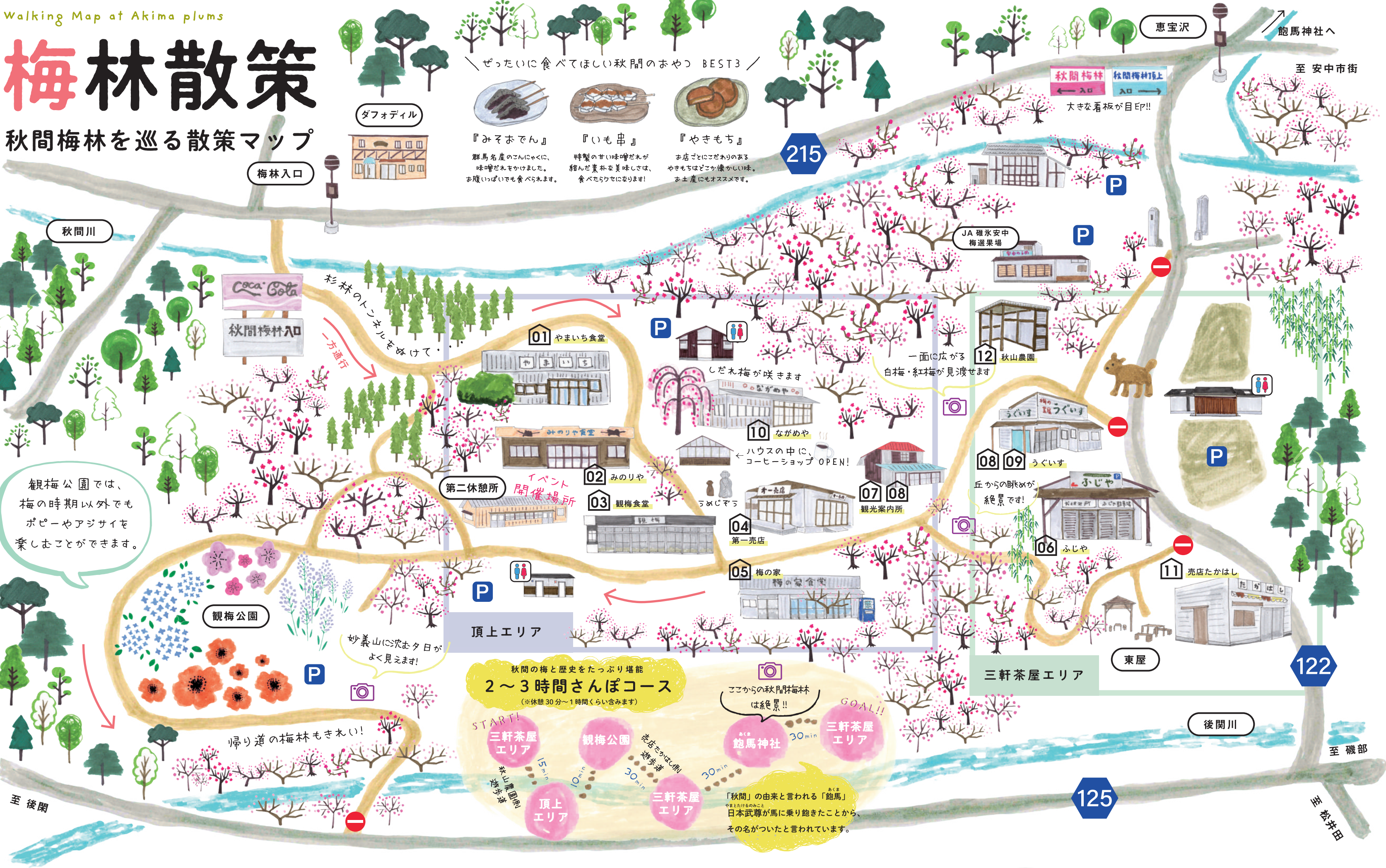
農家さんが 1 年間かけて育てた梅を収穫できる体験です。農家さんと一緒に黙々とものごとができます。鈴なりの青梅をみるとなんだか心が踊ります。シロップや梅酒にして楽しめます。

■内容：青梅 5kg もしくは 10kg
■体験時間：60 分 ■予約：3 日前まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：5 月下旬～6 月中旬
■集合場所：安中市営第二休憩所

お一人様 ¥2,000 税込

梅林散策

秋間梅林を巡る散策マップ



食事

秋間梅林イチ押し一店逸品紹介

写真はイメージです。営業日は梅林期間中のみとなります。やまいち食堂のみ、通年営業いたします。



07 観光案内所
梅タビ
☎ 090-7739-8431
🕒 9:00～16:00
テイクアウトのみ

梅シロップとミルクのハーモニー。新感覚ドリンク。流行のタピオカドリンクの梅フレーバーバージョン。意外な飲み心地にハマる人が続出の秋間の新名物!? ¥400



07 観光案内所
梅ネード
☎ 090-7739-8431
🕒 9:00～16:00
テイクアウトのみ

梅のサッパリ感とはちみつのホッとする甘さが心ほっこりするホットドリンク。少し肌寒いさんぽのお供にピッタリの体が温まります。¥400



01 やまいち食堂
梅すき焼き
☎ 027-382-4486
🕒 10:00～18:00
テーブル、座敷あり

地元の飲食店と高校生が共同開発した「梅をつかったすき焼き」。梅びしおと大葉を豚肉で巻いて、梅シロップで作った割り下がさっぱりした味わい。¥1,300



02 みのりや
やきもち
☎ 027-382-5770
🕒 10:00～15:00
テイクアウトのみ

毎日市内の物産店に卸してる生粋のやきもち職人であり、梅林売店で最高齢のまさこおばあちゃんが作るやきもちは形や大きさにもこだわった逸品。2個 ¥200



03 観梅食堂
梅うどん 京ごのみ
☎ 027-382-4386
🕒 10:00～16:00
テーブル、座敷あり

薄めのお出汁と梅干しが効いた京風のうどん。さっぱりしたお出汁ととうろ昆布と梅干しのハーモニーがとっても相性抜群。おつちも全部飲み干せる逸品です。¥800



04 第一売店
梅御膳
☎ なし
🕒 10:30～不規則
テーブル、座敷あり

梅の季節を感じる御膳になっています。梅の炊き込みご飯と秋間産の鰯のフライ、日替わりの煮物や刺し身と盛りだくさんの贅沢御膳。¥1,600



05 梅の家
ミニやきもち
☎ 027-382-0583
🕒 9:30～16:00
テーブル、座敷あり

秋間の名物「やきもち」をかるーく仕上げたミニやきもち。生地を軽くしているので、つついっ手が出る美味しさです。1カップ ¥300 店内は甘酒付きで ¥500



06 ふじや
梅干し
☎ 027-382-4184
🕒 9:00～15:00
テーブル席あり

ブリッとした肉厚の果肉の梅干し。梅と塩が使われないこだわりの手造り。塩分濃度も10%弱に抑え食べやすい。梅のサイズが大・中・小と選べます。1パック ¥500



08 田島農園
手づくり梅干し
【取扱店舗】
■観光案内所
■うぐいす

塩分 13%。昔ながらの、保存性が高く少し塩辛い梅干しです。自家梅林で収穫したウメの実と塩だけで作りました。一つ一つ天日干ししています。200g ¥400



09 うぐいす
梅ジュース
☎ 027-381-0097
🕒 11:00～15:00
テーブル・座敷あり

季節に応じて青梅や完熟梅を使い、梅、酢、砂糖で作った甘酸っぱい梅ジュースです。添加物不使用なので、お子様でも安心して飲みたいいただけます。¥250



10 ながめや
梅やきもち
☎ 027-381-2796
🕒 9:00～15:00
テーブル、座敷あり

秋間の梅農家の3時のおやつとして食べられていた「やきもち」。ながめや名物の甘露梅を練り入れた特別な梅やきもちです。お土産にピッタリ。1個 ¥100



11 売店たかはし
梅干し
☎ 027-381-0597
🕒 9:00～15:00
テーブル、座敷あり

ウメの実と塩だけで作った、昔ながらのシンプルな梅干し。三年もの梅干しは塩辛さもまろやかになります。常連さんからも人気の自慢作です。1パック ¥550

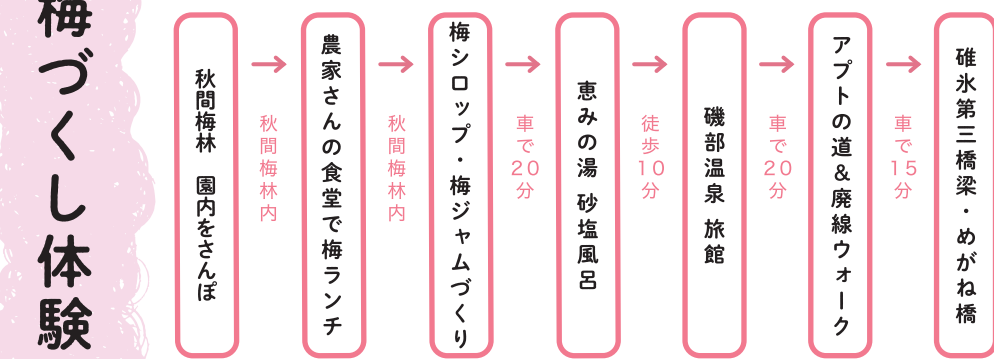


12 秋山農園
こうめちゃんの梅干し
☎ 027-382-1416
テイクアウトのみ

自家梅林のウメを使い、伝統製法で丁寧に作った塩分9%の梅干し。ほかにも各種の梅干しがあり、試食して気に入ったひと品を購入できます。1パック ¥250

秋間梅林を楽しむモデルコース

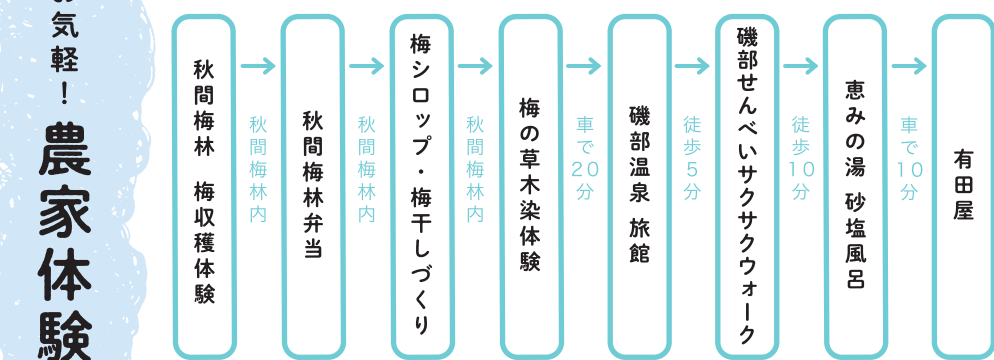
SPRING PLAN



2月下旬～3月末まで梅の花見シーズンです。花を観るだけでなく、梅を味わって、手作りお土産も作る梅づくりを体験できます。磯部温泉でゆっくり癒やされたら、重要文化財にも選ばれた「めがね橋」や横川と軽井沢を繋いでいた真っ暗のトンネルを歩く廃線ウォークは安中へ来たらぜひ体験してほしい。



SUMMER PLAN



6月から7月は梅の収穫時期。農家さんと一緒に新鮮な梅を自分で収穫して、梅シロップや梅干しを仕込んで、ゆっくり楽しみを味わいましょう。近くの磯部温泉で体をゆっくり癒やして、話題の潜る温泉「砂塩風呂」でデトックス。秋間梅林と磯部温泉でゆったりした大人の体験旅行です。



秋間の魅力にハマったら、梅の農家をもっと体験する「梅の学校」に入学したり、「梅園オーナー」になることができます。詳しくは、秋間梅林観光協会 090-7739-8431(福田)までお問い合わせください。

発行

あんな秋間梅林農泊推進協議会
群馬県安中市西上秋間 669-3
TEL：027-382-4486 (事務局)
令和元年度 農山漁村振興交付金
(農泊推進事業)