

秋間梅林とは？

ぐん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「かかあ天下」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出来ます。ここ秋間梅林は観て、食べて、体験できる梅のふるさとです。

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



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 ¥3,000 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
安中橋名駅まで北陸新幹線で約 1 時間。
安中橋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。初めての方で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：前日まで
■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 ¥3,000 税込

なべちゃんネギ収穫体験

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：前日まで
■体験可能時間：10 時～15 時
■時期：12 月～2 月上旬
■集合場所：安中市内

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 ¥3,000 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 ¥3,000 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「梅醤(うめびしお)」。ご飯にかけたり、おむすびに合うよっぱ甘い味わい。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：前日まで
■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 ¥2,000 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働く事ができます。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 1kg / ¥500 ～
■体験時間：60 分 ■予約：当日可
■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 ¥500～ 税込



梅農家さんの想い

秋間梅林の農家さんも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』『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。

