



観て 体験する  
食べて

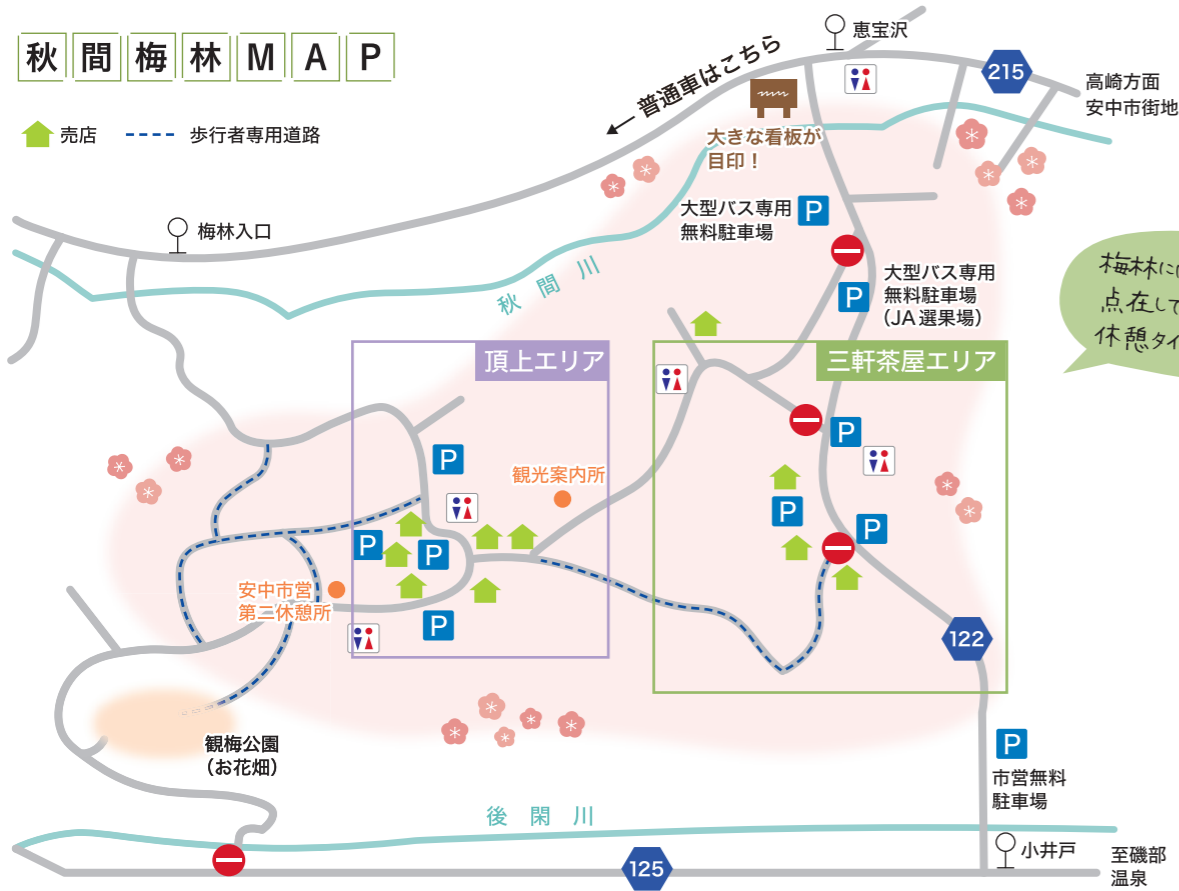
# 梅のふるさと 秋間梅林

観る

梅林のふもとの三軒茶屋エリアから頂上まで遊歩道が整備されています。

## 秋間梅林MAP

● 売店    - - - 歩行者専用道路



梅林には売店&食堂が点在しています。散策途中の休憩タイムにご利用ください！

最新情報をチェック！

Facebook

Instagram

HP

東日本一を誇る梅の産地・群馬県。その3大梅林といえは榛名山麓の「箕郷梅林」・「榛名梅林」と、西側に連なる妙義山寄りに広がる「秋間梅林」です。

梅は寒さに耐えて春に先駆けて咲く花の王。気品があり高潔なことから、菊・竹・蘭と並び「四君子」と呼ばれ、ほのかな甘い香りが漂う梅林の散策道を歩けば、心が洗われ清々しい気分になります。

秋間梅林は観光梅林として約60年の歴史があります。かつて、梅の開花時期には大型バスが押し寄せ多くの

人出で賑わいました。そして、農家の人たちは手打ちうどんやおきりこみ、やきもち、いも串などの郷土料理や梅の加工品を売って収入を得ました。

今では10軒の地元の梅農家が、生産から加工・販売・おもてなしまですべてそれぞれのスタイルで行い、唯一無二の梅のふるさとの姿を伝えていきます。

また、通年や季節限定で梅を使った手作り体験プログラムなども行われ、梅のふるさとならではの心にしみるひと時を過ごすことができます。

群馬県西端に位置する安中市郊外の丘陵約50ヘクタールの土地に、梅の木が植栽されている秋間梅林。2月下旬から3月下旬にかけて開花シーズンを迎え、大地は紅白梅が咲き誇り甘い香りに包まれます。期間中は梅林祭が行われ、梅農家が営む売店では、梅の加工品や郷土料理・おやつなど、手作りの地元グルメが並び、充実の「梅さんぽ」が楽しめます。

## 秋間梅林祭2023

開催日：2月18日(土)～3月下旬  
入園料：無料 開花祭：3月4日(土)

### イベントスケジュール

秋間梅林マルシェ	2月18日(土)～*多数出店予定
あきまくるくる	2月26日(日)
ラリー車に会いに行こう	2月26日(日)
安中市物産販売	3月10日(金)～12日(日)
陶芸体験	3月10日(金)～12日(日)
南房総市物産販売	3月11日(土)
秋間梅林ウォーキング	3月11日(土)
管楽アンサンブル	3月12日(日)
和太鼓演奏	3月19日(日)

### ライトアップ



梅農家さんたち手作りのライトアップ。会場の通路は安全に歩けるように地元小学生が梅の木チップを撒いてくれました。  
日程：2月24・25日 3月3・4・10・11・17・18日  
時間：18:00～20:00 場所：頂上エリア

### たべあるきチケット

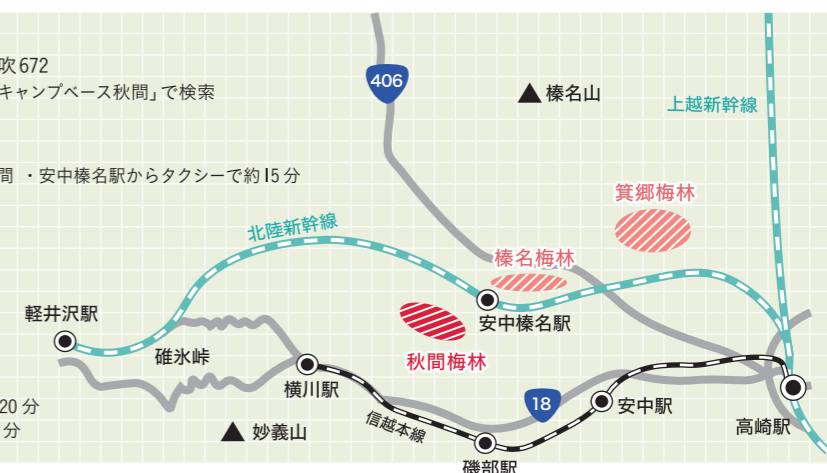


やきもち、いも串、味噌おでん、ワンドリンクの「たべあるきチケット」がお得！

## アクセス

所在地 | 群馬県安中市西上秋間大吹672  
ナビ利用の際は「Mountain Monkeys キャンプベース秋間」で検索  
キャンプベースを左折

- 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  
・安中駅より秋間開行バスで約20分  
「恵宝沢バス停」下車後、徒歩約5分





秋間梅林を楽しむ!

## 体験プログラム



### 梅ジャムづくり

完熟梅を使った梅ジャムづくりです。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。

- 料金: お一人様3,000円(税別)
- 内容: 140ml瓶×2個付き+ドリンク
- 体験時間: 60分 ● 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 2・3・6月以外、第1・第3日曜日 (6月下旬~7月上旬以外は冷凍梅を使用)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所



### 梅シロップづくり

青梅や完熟梅を使った梅シロップづくりです。秋間梅林のロゴ入りボトルに仕込むシロップは、水や炭酸、焼酎等で割って楽しめます。

- 料金: お一人様3,000円(税別)
- 内容: 500mlオリジナルボトル付き+ドリンク
- 体験時間: 30分 ● 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 通年(5月下旬~7月上旬以外は冷凍梅を使用)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所



### 梅酢ピクルスづくり

梅干しを漬ける時にできる「梅酢」を活用して梅酢ピクルスを作ります。梅の栄養素がまるごと入った梅酢を季節の野菜が吸い込んでおいしさアップ。

- 料金: お一人様3,000円(税別)
- 内容: 140ml瓶×2個付き+ドリンク
- 体験時間: 60分 ● 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 2・3・6月以外、第1・第3日曜日 (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



### 梅酵素づくり

栽培期間中農薬不使用の完熟梅を使った「梅酵素」作りです。体にいいことで知られる酵素を農家こだわりの無農薬梅で作るこだけでしかできない1日限定の体験です。

- ※持ち物: 上白糖3.3kg(白砂糖のみ。グラニュー糖不可)、エプロン、三角巾
- 料金: お一人様 3,000円(税別)
- 内容: 材料、樽は用意いたします。
- 体験時間: 90分 ● 体験可能時間: AM・PM
- 予約: 3日前まで
- 時期: 6月中旬の1日限定
- 集合場所: 安中市営第二休憩所
- 事前予約: 実施日が6月の2~3週目になるため、日付を指定して募集します。



### 梅もぎ体験

農家が1年かけて育てた梅を収穫できます。鈴なりの梅を一粒ずつ収穫しながらどんな加工方法にしようか、考えるとワクワクしてきますね。色々作ってみてください。

- 料金: 大人(中学生~)1,000円(税別) 小人(4歳~)500円(税別)
- 内容: 青梅1kg/時価+ドリンク
- 体験時間: 60分 ● 体験可能時間: 9時~15時
- 予約: 当日可
- 時期: 5月下旬~6月中旬(雨天決行)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所
- ※梅もぎした梅の中から自分が持ち帰りたい量を1kgあたり時価でご購入となります。もぐ量に限りはありません。



### 梅染め体験

かつて秋間梅林で梅農家の女性たちが行っていた梅染めを、秋間梅林観光協会が復活させ、体験プログラムに加えました。梅の木を削り、煮出して染液を作ります。染めたい素材を選んでいただき、輪ゴムやピー玉などを使って固定すると、その部分だけ染まらず模様になります。1時間ほど煮染めなどの行程を経て、取り出して水洗いしたら出来上がり。木の個性や使う部分、染める素材等によっても染め上がり異なるので、その時の色や模様を楽しむのが醍醐味。「梅色」のやさしい風合いは、一期一会の秋間梅林の色といえます。

- 料金: てぬぐい2,000円(税別) バッグ2,000円(税別) ストール4,000円(税別)
- 体験時間: 約2時間
- 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 2・3・6月以外、第1・第3日曜日
- 集合場所: 安中市営第二休憩所

各種体験プログラムのお申し込みは秋間梅林観光協会HP、お問合せは秋間梅林観光協会(akimabairin.ume.625@gmail.com)まで。



## 秋間梅林グルメ

郷土の料理やおやつ、梅の加工品など梅のふるさとならではのグルメが勢揃い。秋間梅林開園期間中はやきもち・みそおでん・いも串のお得な「たべあるきチケット」があります。



### おきりこみ

幅広麺をニンジン、ゴボウ、大根など野菜たっぷりに煮込んだおきりこみは、群馬県民のソウルフード。体の芯から温まります。



### いも串

下茹でして焼き目をつけたサトイモに特製の味噌だれをかけた素朴な味わい。ホクホクでトロリとした食感が独特。



### みそおでん

群馬名産のこんにやくに、地産の味噌で作った味噌だれ。プリプリ食感と店舗ごとの味噌だれの味の違いを楽しんで。



### やきもち

秋間梅林と言えばやきもち。磯部温泉の鉱泉水を入れて焼き上げたふわっとした食感とお味噌の味がクセになりそう。



### 梅御膳

梅の季節を感じられる御膳。梅の炊き込みご飯と秋間産の鱈のフライ、日替わりの煮物と盛りだくさんの贅沢御膳。



### 梅うどん 京ごのみ

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ろろ昆布と梅干しが相性抜群。



### 手づくり梅干し(甘露梅)

通常の梅干しを塩抜き処理し、甘いエキスに付け込んで仕上げた、甘くて食べやすい梅干しです。



### 手づくり梅干し

自家梅林の梅を使い、伝統製法で丁寧に作った塩分9%~13%の梅干し。ほかにも各種の梅干しがあります。



### 生梅こぶ茶(観光案内所)

秋間梅林の梅干しと昆布を合わせたシンプルで素朴な味わいです。体を温め疲れを癒す和テイストのホットドリンク。



### 梅ジュース

青梅を使って作った甘酸っぱく爽やかな味わいのジュースです。お土産の他、テイクアウトドリンクも各店にて販売中。



### 梅タピ(観光案内所)

梅シロップとミルクのハーモニーがマッチした新感覚飲料。タピオカドリンクの梅フレーバーバージョンです。



### 梅ネード(観光案内所)

梅の酸味とはちみつの甘さがベストマッチ。心と体にほっこり効くホットドリンクは、肌寒さの残る梅さんぽに最適。

# 大地と生きる。田舎暮らしの新たな視点

「豊かな梅林の姿を残したい」「自然の中で暮らしたい」「価値観を共有する人たちと交流したい」。そんな想いを農業で叶えるコミュニティ。秋間梅林では若い力が活躍しています。



梅農家の皆さん

各自が得意とする分野で力を発揮し協力し合うことで「コミュニティ」が成立し、必要とされ尊重されることで、幸福に生きることができるともいえる。今でも農業を暮らしの礎にする地域では、相互扶助の心が息づき、人を包み込む寛容さが残っています。

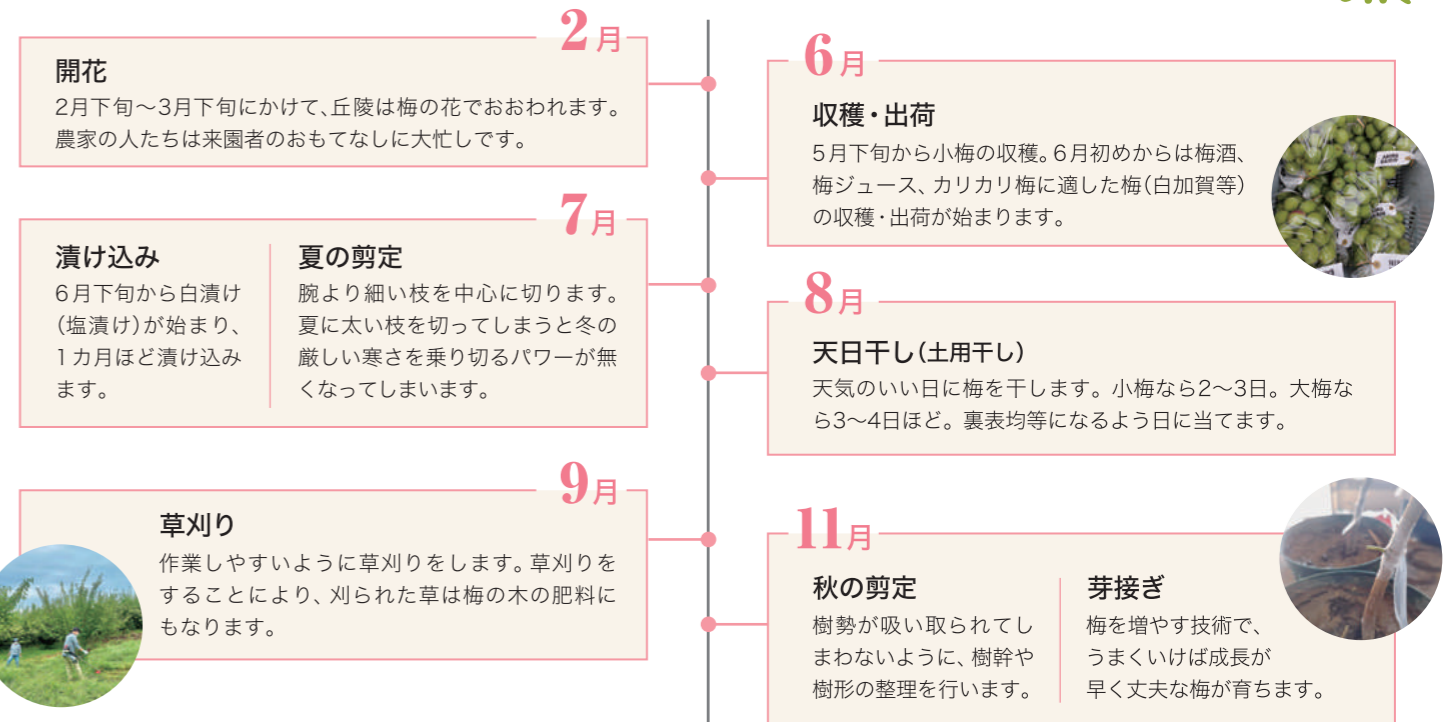
一方で、高齢化や後継者不足という深刻な問題を抱え、活力を失った地域が多いのも事実。秋間梅林観光協会も例外ではなく、現在残っている梅農家は10軒だけとなりました。

しかし、「ここ数年、新しい風が地域に活力を吹き込んでいます」と秋間梅林観光協会の土取ひろみ会長は嬉しそうに話します。秋間梅林にほれ込み移住してきた元高校教師の黛青葉さんや、地元に住んで活動する地域おこし協力隊の黛若葉さんと田村聖志さんは頼もしい存在です。

そして、土取会長自身も一度は都会にいましたが、結婚を機に梅農家を継ぎたいというご主人と一緒に帰郷しました。当のご主人は設計士として県外での活動も多く、梅農家の仕事を主に担っているのは土取会長です。

近年秋間梅林では、梅林に親しむ「梅の学校」や「梅園オーナー」、「体験プログラム」の実施、耕作放棄地の再生、大手旅行社が手がける生産者支援事業との連携など、新しい活動が一つ一つ始動しています。

## 梅農家の一年



## 梅と共に生きると決めました 高校教師から就農へ

秋間梅林観光協会 黛 青葉さん



2018年4月から秋間梅林観光協会の一員となり、就農した黛青葉さん(以下、青葉さん)。市の助成金を受けて立ち上げた「梅の学校」や、2022年1月に開催した全国ウメ生産者女性サミットのキャッチフレーズ「梅と共に生きる」とはまさに青葉さんの決意そのものでした。

青葉さんは、農業に আগে、高校と大学で農業を学び、県内の農業高校に実習教員として勤務しました。授業の一環としてかわるようになった秋間梅林で、梅を使ったおやつ等のレシピ集を作成しました。

梅林との交流が頻繁になる一方で、「学校としてかわるだけでは、いつまでもお客様扱いです。自分たちのやっていることが、本当に梅林や地域のためになっているのだろうか」というくすぶった想いがつづりました。「秋間梅林が好きで、ここをずっと守りたい」という想いで行動できるのは自分だけかもしれない」と意を決して、8年間の教員生活に終止符を打ちました。

そして、秋間梅林観光協会に入り、最初の4年間で観光のコンセプトワークに取り組み、ロゴやキャッチコピーの作成、SNSや

ホームページの充実、看板の貼り直し、開園期間中の梅を使った新メニュー開発など、それまでの秋間梅林を一変させる実績を残してきました。また、「梅の学校」は年4回梅農家が先生となり行う授業を通して、秋間梅林の魅力を知ってもらうプロジェクトで、現在6期生まで輩出しています。「できる人ができることをやる」という心構えを先輩たちの姿から学んだと話します。

梅という素材の面白さにはまり、梅の加工作業に時間をさきたいと青葉さんは、加工所を立ち上げました。漬物やお菓子、ジュースを作って、オリジナルブランド『あきまのアン』として意欲的に販売を展開していきます。

「期間限定のパートタイマーでは安心して働いてくれる人は見つかりません。年間を通して雇用を創出できれば、一緒に働く仲間、就農したいという人が出てくるはず」と、梅農家の後継者、梅に関わる人の確保も視野に入れた活動を繰り返しています。



梅の加工所を立ち上げました。『あきまのアン』のブランド名で梅加工品の製造・販売を行っています。



かつて梅農家のお母さんたちが行っていた『梅染め』を復活させ、体験プログラムとして内容の充実を図っています。



秋間梅林のファンをふやしたいと始めた「梅の学校」。梅農家の一年を授業形式で学びます。

## 自分で考え行動する その塩梅が心と体を元気づける

地域おこし協力隊 田村 聖志さん

「5月から6月にかけて梅の収穫シーズンとなります。収穫や出荷のやり方を先輩農家さんたちから教わり、必要な道具もお借りしています。それが終わったら畑の草刈り、夏の剪定。草が伸びる速さにも驚きますし、初めてだらけの農作業に戸惑いながらも2年目を迎え、教わった知識と経験がつながり始めた田村聖志さん。梅の花が一斉に開花し良い香りに包まれたときは、その美しさにうっとりし、売店を運営するいつもと違う農家さんの姿も目にして、秋間梅林が持つ底力に感心しきりです。農業に携わるようになり、体



を存分に動かして畑を耕す爽快感や疲労感、季節の移ろいをダイレクトに感じる喜びを知ったと言います。実は梅干しが苦手だったという田村さん。焼き梅干しにするとダイエット効果があると聞き、フライパンの上で転がしながら熱した梅干しを食べられるようになりました。すると、いつしか効果を実感。「実際のところ、農作業のおかげかもしれません」と笑います。田村さんは、情報系の専門学校を卒業して就職したものの、仕事がうまくいかない時期がありました。そのときに「上毛かるた」ゆかりの地を巡るスマホアプリ

リにはまり、「日本上毛かるた協会」を立ち上げるほど夢中になりました。研究者としてラジオに出演し、新聞に取り上げられることも増えました。そんな田村さんのプロフィールが知られ、秋間小学校で上毛かるたの授業をする機会を得ました。持っている知識を披露し、子どもたちに喜んでもらったことで、大きな自信につながりました。さらに、口八丁手八丁の威勢のいい女性陣に囲まれ発破をかけられながら、ティーブルを囲んでお茶を飲む。そんな時間も手伝って、大地に根っこを張るように自分がひとまわり成長したと、田村さんは感じています。先輩農家さんから指導を受ける機会が多く、やり方にもいろいろ違いがあることを知りました。それぞれの良いところをとって、梅農家作業マニュアルを作ったらどうだろう。新規就農者に役立つだろう。人へのやさしい気づかいが伝播する。そんなコミュニティに暮らす心地よさを田村さんは感じています。



群馬が誇るご当地かるた『上毛かるた』をこよなく愛する研究者。秋間小学校で初めての授業に挑戦しました。



6月に入ると梅の収穫作業が本格化。繁忙期を迎え梅林が活気づきます。



秋間の梅をアピールする機会があれば積極的に出かけて販売します。梅の加工品や梅を使った軽食やドリンクなども提供。

## アイデアと行動力で コミュニティが動き出す

地域おこし協力隊 黛 若葉さん



「昨年の秋間梅林祭で初開催された『あきまくるくる』は、まだ使えるものを必要とする人に無料でゆずる不要品交換会。北陸新幹線・安中榛名駅誕生を機に拓かれた住宅街・秋間みのりが丘で行われてきたイベントを秋間梅林版として実施しました。併せて『ぐんまエコ宣言』本大会に出場した児童たちのプレゼンテーションも行われ、段ボールコンポストを使った生ごみを捨てない暮らしが提案されました。」

「農家さん提供の農機具目当ての人などもいて大盛況でした。段ボールコンポストも各家庭で手軽に始められます」とイベントを振り返る担当者の黛若葉さん。地域おこし協力隊員として2年目を迎え、秋間梅林の活性化に取組んでいます。こうした動きからも、秋間梅林にかかわる人たちの柔軟で前向きな姿勢がうかがえます。「コミュニティの絆が強く、話が出ると物事が驚くほどサクサク進むところがすごいです」と目を輝かせます。黛さんは、前橋市内の広告代理店の営業職や国立青少年教育施設で子どもたちの野外活動や企業研修のサポートを行ったり

していました。そして、農業主体のNPO法人の事務局長を経て、地域おこし協力隊として秋間梅林にやってきました。同じ協力隊の田村聖志さんと秋間梅林内の9つの耕作放棄地の景観を整える作業を着々と進めながら、地域を元気にする様々な取組みを行っています。「地域おこし協力隊の任期は3年ですが、秋間の10年、20年先を考えたら、緊急を要する課題が山積で、しっかりと腰を据えて関わりたい気持ちが強くなっています」と思いが膨らみます。今までの経験を生かし、子どもたちの農業体験プログラムや、伝統的な生活体験や地元の人たちとの交流を楽しむことができる滞在型旅行・農泊事業などアイデアがあふれ出します。「梅林の活性化には梅農家の収入アップと新規就農者を増やすことが大事。それには、市民が気軽に利用できる加工所の設立が必須。周辺地域の需要も見込めます」と、黛さんがこの地域で描く未来図が広がっています。



昨年の秋間梅林祭で開催した不用品交換会「あきまくるくる」。



クラウドファンディングで実現した梅林のライトアップ。すべて農家さんたちの手作り。稲の天日干しをする「はんでえ」を利用して電飾しました。



秋間の梅干しは塩だけで漬けています。シンプルだからこそ、梅の味が引き立ち、食べ比べを楽しめます。