

参加者募集

青梅もぎ体験 梅干漬け込み体験



河野うめは、南越前町の特産のひとつ。うめの収穫時期の6月には梅園で梅もぎ体験が、また7月には梅干の漬け込み体験ができます。

梅干漬け込み体験

梅干の漬け込みが生産農家の指導を受け作ることができます。技術を習いながら、自家製の梅干作りを体験してみませんか。



作業内容

- ①収穫 (1組 10kg)・漬け込み
- ②土用干し
- ③シソ入れ

日程

- ① 7月 2日(日) 午前10時～午後2時 (弁当持参)
- ② 7月 30日(日) 午前10時～正午
- ③ 8月 6日(日) 午後1時～午後2時

●定員 15組 (1組4人まで)

●料金 3,500円 (1組)

●応募資格 梅生産者との協同作業にすべて参加できる方 (親子参加は大歓迎です)

申し込み開始日は6月6日(火)からです。8時30分から17時までの間に河野総合事務所 地域振興室 Tel 48-2288 (お申し込み専用電話)へご連絡下さい。(土日受け付けます)

なお、ケーブル電話からはかかりませんのでお間違のないようお願いします。
※先着順で定員になり次第締め切ります。

青梅もぎ体験

もぎ取った青梅は1人10kgまでお持ち帰りできます。

●集合場所 北前船主の館 右近家 前駐車場 (うめまつり会場 本部テント)

※梅園までの往復はシャトルバスを運行

●日時 6月17日(土) 18日(日)

- 1回目 9:00～10:30 (2台50名)
- 2回目 11:00～12:30 (2台50名)
- 3回目 13:00～14:30 (2台50名)

※家族・グループの方は、生産農家の梅園へ直接行き体験するようになります。

●料金 2,500円 (1人/回 10kg) ※小学生以上

青梅もぎ体験をお申し込みの方に右近家無料入館券をプレゼント。

梅ミニ情報

梅干しは身体をアルカリ性に保つアルカリ食品の代表、健康な体づくりのための強い味方です。

昔から、風邪をひいたらおかゆに入れたり、頭痛がしたらこめかみに貼ったりしました。また、日の丸弁当には、殺菌作用によるご飯の防腐はもちろん、食欲増進にもなり、かなり重宝がられました。

そんな梅干しの効用の多くは、カルシウムの吸収を促したり、疲れの素となる乳酸の生成を抑えたりするクエン酸によるものですが、科学的な分析がなされる前から、人々は経験として梅干しの良さを十分にわかっていたのでしょう。梅干しは日本の伝統的で安全な健康食品です。

家族みんなで毎日梅干しを1粒食べましょう。

■問合せ先 河野総合事務所 地域振興室 ☎ 48・7705

第10回

河野うめまつり

日時 6月17日(土)～18日(日) 9時～16時

場所 北前船主の館右近家前駐車場

まもなく、とれたて
生梅(青梅)の
季節です!

たね飛ばし長距離王決定戦

果肉たっぷりの梅干を試食し、その種をどこまで飛ばせるか!!

その日の最高記録を出した方には、梅ワイン(白・ロゼ)をプレゼント。また、上位5人には、梅ジュース1箱をプレゼント。イベント2日間を通じた最高記録者は、「第10回河野うめまつりたね飛ばし長距離王」として認証します。

特典付優待サービス

河野梅にちなんで、氏名のいずれかに「南」又は「梅」の漢字が含まれている方には、完熟梅干と地元日帰り温泉のペア券をプレゼント。各日、先着10名限定。(要身分証明書)

回転ルーレット (1ゲーム200円/2回)

「会場内買物割引券500円引」やお菓子などの当たりが設けられた楽しい回転ルーレット(ダーツゲーム)です。ハズレでも梅ジュースをプレゼントします。

即売会

青梅や梅加工品・海産物などの即売を行います。

会場イベント

特典付買い物 ポイントカード

メイン会場で買い物、飲食等をされた方に、各店舗で500円につき1ポイントをプレゼント(ポイントカードにスタンプを受けてください)。10ポイントたまったら、受付へ提出してください。抽選で会場での当日買物券や魚と運動会の無料入場券などが当たります。