

秋間梅林とは？

く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どです。



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



赤穂義士四十七士石像

赤穂義士・片岡源五右衛門の下僕・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

鮎馬神社
 日本武尊が東征のおり乗馬に踏まて、この地で休憩したことから「鮎馬」と呼ばれ、鮎馬は「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

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
 碓氷温泉「日帰り温泉 恵みの湯」にあるデトックスに効くと評判の「落るお風呂」・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

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って「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

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

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おうと「地元高校生と開発した『梅のレシピ集』の作成」や『梅の学校』の開設、『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。
 もっとたくさんの方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。

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



ACCESS INFORMATION

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 碓氷本線約 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 碓氷本線約 25 分。
 安中駅からタクシーで約 20 分。

Instagram: @annaka_city
 Instagram: @akimabairinkanko



梅干しづくり

完熟の梅を農家さん直産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



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ほもちろん、焼いてもトロリとしてとっても美味しい。収穫体験で泥付ネギをゲット！

■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：鮎馬神社近く



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注ぎます。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



梅酢ピクルスづくり

梅干しを漬ける時に「梅酢」を活用した梅酢ピクルスを作ります。梅酢には梅の栄養がまるごと入っているため、ピクルス液で漬けた野菜がうまみと酸味が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



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「梅置(びしお)」。ご飯にかけたり、おむすびに合うように甘じょっぱい味わい。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



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 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