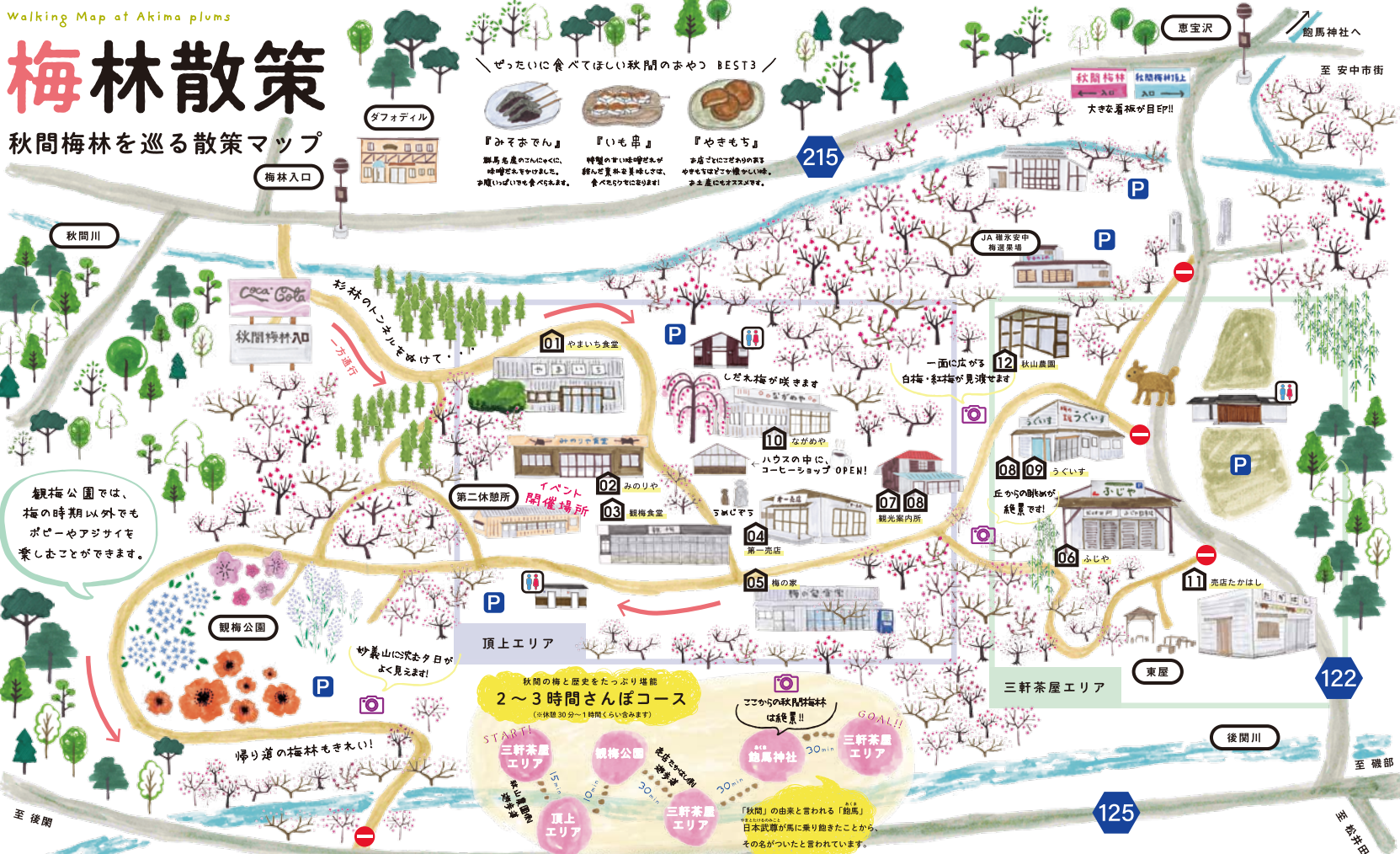


# 梅林散策

秋間梅林を巡る散策マップ



観梅公園では、梅の時期以外でもポピーやアジサイを楽しむことができます。

Look, Feel and Taste Akima plums phase\_2

# 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** ☎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。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新物!? ¥400



**07 観光案内所** ☎090-7739-8431  
☎9:00~16:00  
テイクアウトのみ  
梅のサッパリ感とほちみつのホッとする甘さがる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** ☎027-382-4486  
☎10:00~18:00  
テーブル、座敷あり  
地元のレストランと高校生が共同開発した「梅をつかったすきやき」。梅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とした味わい。¥1,300



**02 みのりや** ☎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、梅林売店で最高峰のまさこおぼ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** ☎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。さっぱりとしたお出汁ととろろ布巾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。¥900



**04 第一売店** ☎なし  
☎10:30~不規則  
テーブル、座敷あり  
梅の季節を感じるお餅になっています。梅の炊き込みご飯と秋間産の鰯のフライ、自家製の漬物や刺し身と盛りだくさんの贅腹御膳。¥1,600



**05 梅の家** ☎027-382-0583  
☎9:30~16:00  
テーブル、座敷あり  
秋間の名物「やきもち」をさくさく仕上げたミニやきもち。生地を軽くしているの、ついつい手が出る美味しさです。1カップ ¥300 店内は甘漬作りで ¥500



**06 ふじや** ☎027-382-4184  
☎9:00~15:00  
テーブル席あり  
プリッととした肉厚の果肉の梅干し。梅と塩が使わ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** 【取扱店舗】  
■観光案内所  
■うぐいす  
塩分 13%。昔ながらの、保存性が高く少塩辛い梅干しに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



**09 うぐいす** ☎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まいただけます。¥250



**10 ながめや** ☎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干しです。お土産にピッタリ。1個 ¥100



**11 売店たかはし** ☎027-381-0597  
☎9:00~15:00  
テーブル、座敷あり  
ウメの実と塩漬けで作った、昔ながらのシンプルなお梅干し。三年もの梅干しは塩辛さもよ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** ☎027-382-1416  
テイクアウトのみ  
自家梅林のウメを、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、試して気に入ったのを購入できます。1パック ¥250

# 秋間梅林を楽しむモデルコース

2月~3月  
**梅づくし体験コース**

SPRING PLAN

- 秋間梅林 園内をさんぽ
- 農家さんの食堂で梅ランチ
- 梅シロップ・梅ジャムづくり
- 恵みの湯 砂塩風呂
- 磯部温泉 旅館
- アプトの道と廃線ウォーク
- 稚永第三橋梁・めがね橋

2月下旬~3月末まで梅の花見シーズンです。花を観るだけではなく、梅を味わって、手作りお土産も作る梅づくしを体験できます。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」や横川と梶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ずい体験してほしい。



6月~7月  
**お気軽！農家体験コース**

SUMMER PLAN

- 秋間梅林 梅収穫体験
- 秋間梅林 梅干しづくり
- 梅の草木染体験
- 磯部せんべいサクサクウォーク
- 恵みの湯 砂塩風呂
- 有田屋

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、話題の湯泉「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)