

樹高が低く、
もぎやすい
河野梅園で

梅(紅サシ)の収穫を
お楽しみください。

第29回

うめまつり 河野

令和7年

6/22日 9時～15時(雨天決行)

河野シーサイドパーク駐車場

(紅サシ梅(青梅)や梅加工品の販売、
おろしそば、新鮮な魚介類などのグルメ屋台)

河野梅園 (梅もぎ体験)



【お問い合わせ先】

河野うめまつり実行委員会 (南越前町農林水産課内)

TEL.0778-47-8001 8:30～17:00 (平日のみ)

後援: 南越前町・(公社)福井県観光連盟

梅もぎ体験

完全予約制

※裏面の注意事項を必ずお読みください。

料金 梅 1kgあたり **500円** 1人 **10kg**まで
収穫後、現地で精算してください。

(例) 5kgの場合 $5\text{kg} \times 500\text{円} / \text{kg} = 2,500\text{円}$

対象者 小学生以上

無料シャトルバス 全便、事前申し込みが必要です。

第1便 9:00発

第2便 11:00発

第3便 13:00発

1回につき 定員 **75名**

会場(河野シーサイドパーク)から
河野梅園までの無料シャトルバス
を運行します。(片道約15分)

時間 梅もぎ体験は約1時間を予定しています。

お申込み方法 **6月2日(月)8:30より 受付開始!**

① インターネット申込 (URL: <https://ume29.peatix.com>)
スマートフォンで右のQRコードを読み取り、
ご希望の便を選んでお申込みください。
※南越前町公式ホームページからもお申込み可能です。



② 電話申込 (受付時間: 平日 8:30～17:00)

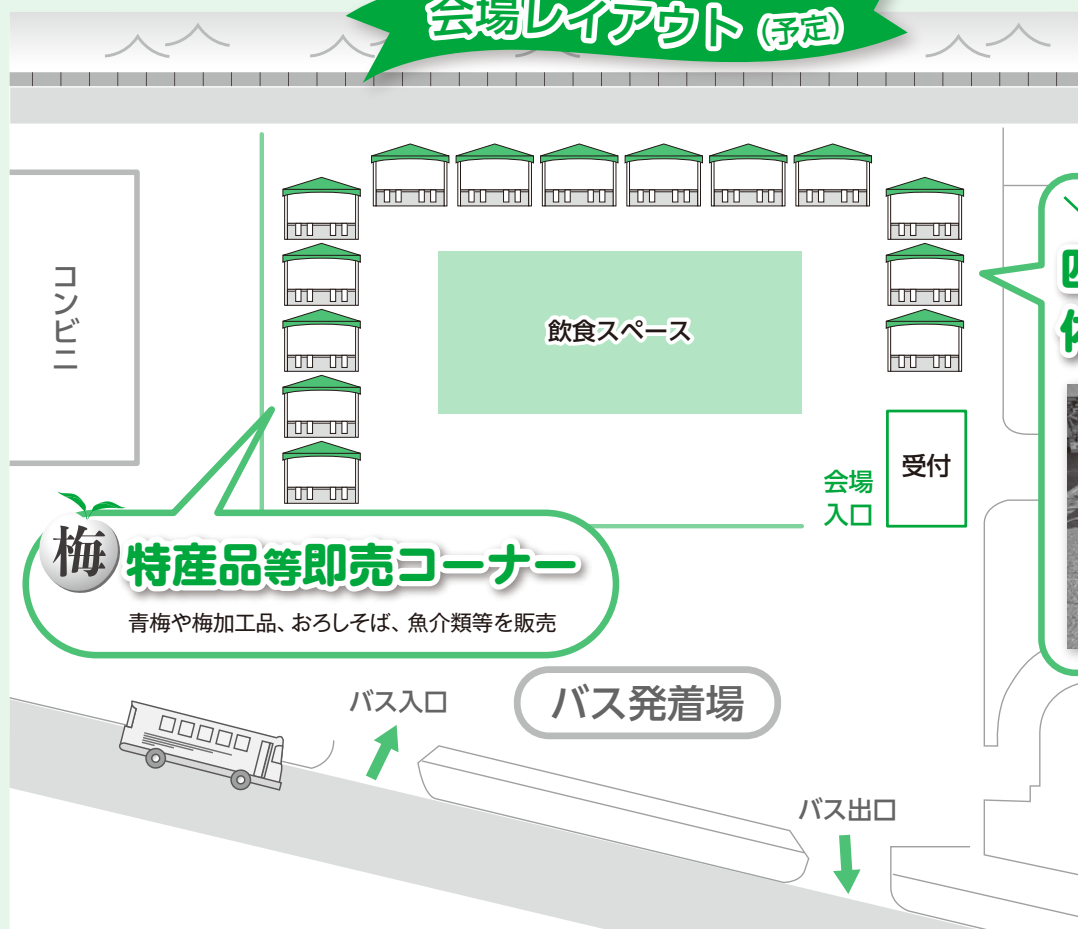
梅もぎ体験予約ダイヤル (南越前町河野事務所内) TEL: 0778-48-2111

梅もぎ体験の注意事項について

- ① 出発の10分前までに会場で受付をお済ませください。
- ② 会場と河野梅園の移動には、実行委員会が指定する無料シャトルバスに必ずご乗車ください。会場から河野梅園までの林道は狭く、片側交互通行の区間が長いため、自家用車で移動はご遠慮ください。
- ③ 収穫に必要な収穫カゴ、お持ち帰り用の袋は実行委員会にて用意します。
- ④ 自前の袋、前掛けなどの持ち込みは固くお断りします。
- ⑤ 履物はスニーカーが適しています。ヒールの高い履物などはご遠慮ください。
- ⑥ 雨天時の雨具や長靴は各自でご用意ください。



会場レイアウト (予定)



自分で操作できるよ！
**四足歩行ロボット
体験コーナー 無料!!**



河野うめまつりの“梅もぎ体験”で収穫した梅で作ろう！

レンジで簡単“梅ジュース”【材料】青梅…500g（23から24個） 酢…50cc 砂糖…300g

【作り方】

- ① 青梅はよく洗って、1、2時間水につけてアク抜きをし、水気をふき取ります。
- ② 梅の割れ目に沿って包丁を入れ、木じゃくしで押して半分に割ります。
- ③ ガラスのボールに分量の酢と砂糖を入れて、電子レンジで2分加熱し、砂糖を溶かします。
- ④ ③のボールに割った梅を加え、上にゆるくラップをして、電子レンジで2分加熱します。
- ⑤ ボールを取り出して中を混ぜ合わせ、5分置きます。
- ⑥ また電子レンジに入れて、更に2分加熱します。
- ⑦ 電子レンジから取り出して、冷めます。1時間置けば出来上がりです。
- ⑧ 梅を静かに取り出して、冷水などで3、4倍に薄めていただきます。