

そがやまみらいプラン  
「楽農活き意気講座」



梅まつり期間中  
4回開催!

曾我の梅まつり♪ Vol.5

冷凍梅 & 金平糖

きらきら梅シロップづくり

- ❁ 日程 2020年2月2日(日)、8日(土)、14日(金)、22日(土) [4回]
- ❁ 時間 11:00~14:00まで ※所要時間:20分程度(随時受付)
- ❁ 定員 先着30名限定!!
- ❁ 参加費 ワンコイン!500円♪
- ❁ 場所 梅の里センター アクセスはこちら→

会住所:小田原市曾我別所 807-17  
—JR下曾我駅すぐ!(徒歩1分)—



❁❁梅の花を愛でた帰りに ぜひお立寄りください❁❁

小田原産の梅の実を冷凍保存!お好みのお砂糖と容器を選んだら、容器に梅、金平糖、お好みのお砂糖を入れましょう!あっという間にキラキラ梅シロップの出来上がり♪とのお砂糖を選ぶかでシロップの味わいが変わります。シロップはお水や炭酸水で割ると爽やかな梅ジュースに!温かいお湯や紅茶などに入れると美味しいホットドリンクに。ゼリーなどスイーツにしても良し! お料理にも使えます!  
オリジナルシロップで自分だけの楽しみを見つけませんか??

▼お好みの容器をチョイス!▼

小田原産梅(冷凍)

+

カラフルきらきら!金平糖♪

+

選べるお砂糖を1種類♪  
氷砂糖・花見糖

♪マイラベルを作って貼ろう

~仕上がりの違い(味のイメージ)~

- ▷ 氷砂糖:すっきりクリア♪
- ▷ 花見糖:コクのある味わい♪





## 「そがやまみらいプラン」とは…



一般市民が楽しみながら農作業を行い、農に関する知識や技術を習得することで、耕作放棄地の整備や農業者への支援を実施し、農地を保持・再生していくことを目的に活動しています。

今回の企画は第5回目、年間を通して農に関わる活動を行っています。関心のある方は、どうぞご参加ください。

一緒にそがやまのみらいについて考えてみませんか？

## 曾我梅林の梅まつりとは…



今から約600年以上も昔、北条氏の時代に梅の実を兵糧用にするため、城下に多くの梅の木が植えられました。江戸時代になると、小田原藩主の大久保氏により梅の栽培が奨励され急速に増えました。さらに、箱根越えの拠点の宿場町として、旅人の必需品(弁当の防腐、のどの渇きを癒す、健康食品)としても梅干が重宝されました。

曾我梅林では、食用の梅を生産するとともにその花の美しさ、可憐さ、高貴さを楽しんでいただくよう、約40年ほど前に地元農家が実行委員会を作り、梅祭りを開催するようになりました。

曾我梅林は、中河原・原・別所の各梅林からなり、約35,000本の白梅が植えられています。食用梅の生産が目的のため、その殆どが白い花の白梅になっています。

(曾我別所梅まつり観光協会公式ホームページより)

「曾我梅林の梅まつり」詳しいスケジュールはコチラ⇒



お問い合わせ 「そがやまみらいプラン」

■Email: [sogayama.301@docomo.ne.jp](mailto:sogayama.301@docomo.ne.jp)

☎Tel: 070-4442-2564 (受付時間: 平日 10時~14時)

インフォメーション▼梅の里センターではこんなイベントもあります▼

### 【梅の枝を使った 菓子切り作り】

小田原の梅農家が剪定した梅の枝を使って菓子切りを作りましょう。

「梅の里センター」主催のイベントです。

日時: 2020年2月23日(日)

10時から15時まで(最終受付は14:30)空きがあれば随時受け付け

参加費: 300円

問い合わせ先: 梅の里センター 42-5321

