

手前梅シロップ & 梅干しづくりにチャレンジ!

～みなみあそ村移住定住 ミニ交流会～

1日目
2022年
6月12日 (日)

2日目
7月上旬
晴れた日

※2日にわたる
ワークショップです。
初日のみ参加もOK。

南阿蘇村で「農ある暮らし」を模索する坂井章加さんを講師に迎え、手前味噌ならぬ、手前梅加工品をつくるワークショップを開催します。農ある暮らしに興味がある、梅の加工方法を知りたい、いろいろな人と交流したい…。そんな思いを持つ、**移住者の方、移住希望の方、南阿蘇村が好きの方、地元の方向け**の企画です。村の風土と暮らしを体感してください。

1日目 10:00～15:00

梅シロップを作ろう & 梅干しを仕込もう!

梅シロップづくり
梅干し仕込み (保存袋/保存瓶)
酵素玄米と梅干しでお昼ご飯
敷地内ゲストハウス見学等

※梅の熟し具合によって、梅干し仕込みはデモン
ストレーションのみとなる場合があります。
その際はご自宅で仕込んでください。

2日目 13:00～15:00 (予定)

梅「干し」の極意を知って、梅を干そう!

梅を干すってどういう意味があるの? (お話)
梅を天日に干す (デモンストレーション)
お茶会

※梅を干す作業は、イベント後にご自宅で行なって
ください。
※天候によって開催日を調整します。

費用



参加費 1,000円/名

※未就学児無料

梅購入 1,000円/kg

※希望者のみ。

※なくなり次第終了

材料費 1,000円/梅1kg分

※希望者のみ。梅1kgを半量ずつ加工する材料。氷砂糖、シロップ用保存瓶、塩、梅干し用プラスチック保存袋 (お好みの密閉容器を持参してもOK)

梅と材料は、
1人2kg分まで
購入可能

材料等をご自身で用意すれば
参加費×人数分のみでOK

■梅 好きなだけ

シロップには青梅、梅干しには完熟梅がおすすめ

■シロップ材料

- ・砂糖 (なんでもOK) 梅の重量×1.1の重量
- ・保存瓶 梅の重量×2.5～3の容量

■梅干し材料

- ・塩 梅の重量×0.15の重量
海の塩がおすすめ
- ・保存瓶 梅の重量×2.5～3の容量



講師: 坂井章加さん



宿をつくるという夢を持って、2015年に奈良県から南阿蘇村へ移住。その後、災害を経験したことで、復興なくして夢は叶えられないと地域を盛り上げることに専念。22年3月までカフェを営んでいた。現在は、脱サラした夫と子ども達を巻き込んだ宿づくりをスタートさせたところ。畑を耕し、季節の手仕事を楽しみながら暮らす。宿は秋完成目標!

イベント会場では、感染症対策にご協力ください。

お申込み・お問い合わせ

QRを読み込み、googleフォーム
よりお申込みください



定員: 10名程度
〆切: 6/9 (木)

※定員に達し次第〆切
主催/南阿蘇村地域おこし協力隊 家入・中西
メール minamiaso.ch@gmail.com
TEL. 080-1732-5286 (家入)
※メール、お電話での申込みも可能です