



梅もぎと講習会

6月18日(土) 午前の部は公開抽選で選ばれた40名と午後の部は無抽選の38名が曇り空の下、梅林で梅もぎを楽しみ、その後、休憩所へ移動して梅干の漬け方、梅ジュースの作り方の講習会に参加しました。

梅もぎに夢中



たくさんの梅の実の中からいいのを選んで袋に入れます。



その作り方もあったんだ

教える先生で作り方も違い、参加者は色々な作り方を覚えることができます。

