

うめ加工教室の開催 ～初夏のフルーツを楽しむ～

群馬県産うめの消費拡大を目的に、「うめ加工教室」を開催します。
当日は、うめ干しやうめジュースの作り方を紹介・実演するとともに、県産うめの
特徴や魅力についても紹介します。

- 1 日時 令和8年6月14日(日) 11:00～15:30 (2部制)
第1部 11:00～12:30
第2部 14:00～15:30
※どちらの時間帯も内容は同一です。

- 2 場所 群馬県庁31階 ソーシャルキッチン「GINGHAM」
(前橋市大手町1丁目1-1)

- 3 内容
 - ・完熟の「ゆみまる」を使ったうめ干し作り
 - ・青うめの「白加賀」を使ったうめジュース作り



収穫期(完熟うめ)の「ゆみまる」

- 4 主催 群馬県園芸協会

- 5 共催 群馬県

- 6 その他
 - ・参加者の募集は定員に達したため、終了しています。
 - ・当日は、今が旬の果物等(さくらんぼ、うめ、うめ加工品)の販売を実施します。

(参 考) 群馬県内「うめ」の生産状況

- 1 栽培面積：827ha (全国第2位)
- 2 収 穫 量：5,180t (全国第2位)
- 3 主な産地：高崎市、安中市
- 4 主な品種：白加賀
(出典：農林水産統計 令和7年産栽培面積、収穫量)



今年の梅仕事
デビューに
いかがですか？

手作り季節を楽しむ、やさしい時間

うめ加工教室

梅ジュースと梅干しを作しましょう！

梅ジュース(果実500g分)と梅干し(果実1kg分)づくりの教室です！
梅の選び方や下処理のコツ、保存方法など、梅情報も盛りだくさん。
楽しく学んで、季節の恵みをおうちで味わいましょう♪

開催
日時

2026年 6月14日 日

- 11:00～12:30 (受付 10:45～)
- 14:00～15:30 (受付 13:45～)

会場

群馬県庁31階 GINGHAM (ギンガム)
〒371-8570 群馬県前橋市大手町1丁目1-1

梅ジュース

(果実500g分)



スッキリした
酸味と甘みで、
暑い季節に
ぴったり♪

梅干し

(果実1kg分)



自分で漬けた
梅干しは、
格別のおいしさ
です！



参加費 **1,000円**
(材料費込み)



定員 各回16名(合計32名)



支払方法 当日払い(現金のみ)



持ち物 エプロン、タオル

お申込み締切

6月5日(金)

定員になり次第締め切らせていただきますので、
お早めにお申し込みください。
※キャンセルは3日前までにご連絡ください。

お申込み方法

サイトもしくは電話からご連絡ください。

申込フォームはこちら▶



※お申込み後、受付完了のご連絡をいたします。

お問い合わせ

☎ 027-220-2297
(群馬県園芸協会)

☎ 027-226-3136
(群馬県蚕糸特産課)

主催

群馬県園芸協会・群馬県



ご存じ
ですか？

群馬県は全国2位のうめ産地で、
東日本一の生産量を誇ります。
特に梅ジュースなどへの加工に向く、
「青ウメ」生産がさかんです。



群馬県で生まれた新たなウメ 「ゆみまる」

ウメ「ゆみまる」とは

品種登録：「群馬U6号」として令和2年に登録

商標登録：「ゆみまる」の名称で令和4年に商標登録

交配：「13（「織姫」×「南高」）」×「玉織姫」

主な特徴

1. 「白加賀」の受粉樹に向く
2. 自家結実性を持ち豊産性
3. 種子がまるくて食べやすい
4. カリカリ梅や梅干しなどの加工に向く

「ゆ」……豊かに

「み」……実がなる

「まる」…丸くてマルチなウメ



令和6年度より本格出荷開始！
群馬県限定生産！