青梅の収穫・梅ジュース作り

日高川町

体験内容

・地域の料理文化や調理方法を知り、地方への関心・理解を深める
・調理を実践し、食の大切さ、苦労を学ぶ
・地域（山村）の人たちとの交流を通し、コミュニケーション能力が高まる

SDGs

12 つくる責任 つかう責任

15 陸の豊かさも 守ろう

体験情報

所要時間：２時間
期間：６月中（冷凍梅を使用して梅ジュース作りは同年で行えます）
最大人数：１０～２０人
雨天時等：希望によりドームまたは室内にて「もの作り体験」
準備物：軍手、帽子、タオル、汚れてもよい服装
事業者（インストラクター）：清水 俊夫

プログラム

1. 梅畑へ移動

2. 青梅の収穫

3. 調理できる場に移動

4. 梅ジュース（梅酒）作り

5. 完成、解散