



梅狩りと作り方講座

蜂蜜の
梅シロップ
づくり

いつもよりちょっと贅沢。純粋蜂蜜をたっぷり使用する梅のはちみつ漬けづくりです。
郷で梅を収穫後、先生の実演を見ながら管理のコツや効用、活用法などを教わります。

- ・蜂蜜 (国産・滋賀県百花蜜 or イタリア産レモン蜂蜜) 700g、青梅 300g、保存瓶をお持ち帰り頂きます。
- ・雨天の場合、青梅はこちらでご用意いたします。

開催日時 2022年6月19日(日)

11:00～、13:00～、14:30～ 所要約1時間

料金 ●国産・滋賀県百花蜜 お1人様 税込 4,500円
●イタリア産レモン蜂蜜 お1人様 税込 3,800円
※予約時にどちらかを指定ください

定員 各回8名様 ※対象は10歳以上とさせていただきます

ご予約 寿長生の郷総合案内所(古民家)、または
お電話 TEL 077-546-3131
※当日の参加ご希望は、総合案内所、又は直接里山館にお問合せ下さい



講師：大久保ひとみ先生
京都市左京区のはちみつ店
『オ・ボン・ミエル』店主。
自ら養蜂に携わり、里山
や自然環境保全にむけた
活動もされている。



はちみつ即売会

当日里山館では、教室時間外にはちみつの即売をしております

寿長生の郷