

ゆず狩り&
作り方講座

柚子の
蜂蜜漬け
づくり



※写真はイメージです。青柚子を使用しています

国内滋賀県産の百花蜜を贅沢に使用する、ゆずのはちみつ漬けづくりの講座です。
柚子畑でゆずを収穫後、はちみつ漬けのつくり方や蜂蜜のおはなしをたっぷり。

- ・はちみつ漬けセット（ゆず 700g、1ℓ 保存瓶入り滋賀県産百花蜜 500g）をお持ち帰り頂きます。
- ・雨天の場合、ゆずはこちらでご用意いたします。

■開催日時 2022年11月6日(日)、20日(日)
11:00～、13:00～、14:30～ 所要約1時間

■料金 お1人様 税込 3,800円

■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
※10:00～17:00 / 水曜定休
※当日の参加ご希望は、直接里山館にてお問合せ下さい



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