

群馬県産うめを使った うめ加工教室の開催

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7年6月15日(日) (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



4 主催 群馬県園芸協会

収穫期(完熟うめ)の「ゆみまる」

5 共催 群馬県

6 その他

- ・当日は、今年4月に発生した降雹の被害を受けた果実も一部使用します。
- ・参加者の募集は終了しています。

(参 考) 群馬県内の「うめ」生産状況

- 1 栽培面積：847ha (全国第2位)
- 2 収 穫 量：5,520t (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5年産栽培面積、収穫量)





暑くなる時期に
向けて

うめ加工教室

6月15日(日) ①11:00～12:30

②14:00～15:30

会場

ソーシャルマルシェ&キッチン

『GINGHAM（ギンガム）』

（群馬県庁31階）

住所

前橋市大手町1-1-1

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、「青うめ」生産がさかんです。

梅干し（果実1kg分）や梅ジュース（果実500g分）づくりの教室です！梅情報も盛りだくさん。

今年の梅仕事デビューにいかがですか？

料 金 500 円（税込み）

持ち物 エプロン、タオル

備 考

- 定員 各回15名（合計30名）
- 当日払い（現金のみ）

申込〆切 令和7年5月26日（月）

※お申込みやご質問は、サイトもしくは電話からご連絡ください。

※応募人数が定員を上回った場合は、抽選とさせていただきます。

群馬県園芸協会・群馬県

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）



申込フォーム▲

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！