

梅好きの人もそうでない人も必見

京都・城陽 青谷の梅

城州白

あおだに

じょう

しゅう

はく

知らないきや損する
美味しい梅です!!

ほのかの梅とはひと味もふた味も違う
〈城州白〉の魅力を紹介します!!

CONTENTS

青谷梅林のあるまち城陽	1
京都・城陽 青谷の梅 城州白をご存知ですか?	3
青谷で大切に育まれる城州白	5
京都・城陽 特産梅 城州白を味わってみませんか? 〈おすすめ城州白商品&スイーツ紹介〉	7
梅にまつわる体験イベント	

青谷梅林のあるまち 城陽

あおだにばいりん



日本遺産認定
「流れ橋と両岸上津屋
・浜台の「浜茶」」



京都に
青谷梅林あり

城陽市長
奥田 敏晴

京都から五里、奈良からも五里に位置する
城陽市は、古くは縄文時代から様々な時代ご
とに史跡や文化財を持つ歴史あるまちです。

城陽市には、京都府随一の梅の生産地である
青谷梅林があります。生産梅林としては、
江戸時代から歴史を持つと言われています。
青谷梅林は、現在も城陽市の観光資源として
梅まつりを開催しています。また、青谷で採
れる梅の実を使って、城陽市内におきましても
様々な食品が作られています。

「お茶の京都」ターゲットイヤーとなる平
成29年春には、新名神高速道路の「城陽一
八幡」間が開通、平成35年度の全線供用開始に
合わせ、新市街地や東部丘陵地を中心に、
商業・工業・流通機能など多様な都市機能の
集積が進み、まちの姿が一変します。

この機会を活かすためにも、城陽の観光資
源である青谷梅林や特産梅「城州白」の魅力
を発信し、たくさんの方々に知っていただ
くことを目的に、「京都・城陽 青谷の梅 城州白」
を発刊いたしました。

この冊子を見て、青谷梅林や特産梅「城州
白」を知っていただき、「城州白」を使った
商品を味わっていただききっかけとなれば幸
いです。

城陽市までのアクセス

	京都から	[JR] 京都駅～城陽駅 [近鉄] 京都駅～寺田駅	約20分
	大阪から	[JR] 大阪駅～京都駅～城陽駅 [近鉄] 大阪難波駅～大和西大寺駅 ～新田辻駅～寺田駅	約60分
	奈良から	[JR] 奈良駅～城陽駅 [近鉄] 奈良駅～寺田駅	約25分
	京都から	阪神高速8号京都線から第二京阪道路 巨椋池IC下車、国道24号を南へ	約30分
	奈良から	京奈和自動車道城陽IC下車 名古屋から東名阪自動車道、新名神高速道路経由で 巨椋IC下車、国道24号を南へ	約30分
		名古屋から東名阪自動車道、新名神高速道路経由で 巨椋IC下車、国道24号を南へ	約100分
		関西国際空港から 阪神高速4号湾岸線、近畿自動車道、 第二京阪道路経由で城陽IC下車	約70分



京都・城陽青谷の梅 城州白をご存知ですか？



京都・城陽 青谷の梅 「城州白」は

香りの良さや、
粒が大きく果肉が厚いことから、
梅干しはもちろん、
梅酒や菓子にも多く利用されています。
梅干しなどのごはんのお供や、
香りや甘酸っぱさを活かした
スイーツの素材など、
意外とマルチな食材です。

大粒で 肉厚で
桃のような香りの
梅なんです!!

名勝として名を馳せた青谷梅林

京都の梅と言えば、真っ先に思い浮かべるのは、「北野天満宮」や「城南宮」という方も多いと思います。

しかし、京都から少し南に足を延ばしていただくと、城陽に京都随一の生産量を誇る青谷梅林があります。

その起源についてははっきりとはしていませんが、この地で詠んだ歌が残されていることから、鎌倉時代末期頃には梅林があったのではないかとも言われています。

江戸時代に生産梅林として、植樹が奨励されたことがきっかけとなり、青谷の地には現在より遥かに大規模な梅林があったと言われています。その当時は、一部食用の干し梅もありましたが、主に烏梅という染料を中心に用いられてきました。

た。

明治に入ると、安価な化学染料が輸入されたことで、需要が細ったことから、観光による活性化に着目した当時の青谷村長が、青谷梅林保勝会を設立し、観梅事業によって、戦前には有数の名勝地となつことが知られています。

現在は、青谷地域に約20haの梅林があり、城陽以外ではほとんど生産されていないと言われる「城州白」という品種を中心に、全体で年間約100tの梅を生産しています。

2月の後半、日差しが暖かくなり、ようやく春の兆しが少し見え始めたころ、膨らみ始めた梅のつぼみに合せるように、青谷梅林梅まつりが開催され、3月下旬まで春を求めて多くの人でにぎわいます。



青谷梅林（花道の散歩）

2月～3月にかけて約1万本の白梅が咲き誇り、どこまでも梅の香りにつつまれます。この時期に青谷梅林梅まつりが開催され、大勢の観光客で賑わいます。

城州白の実の収穫は6月下旬頃から始まります

京都・城陽 青谷の梅「城州白」

大正時代には観梅客のために 臨時駅が開設

観梅名所として青谷梅林が広く知れ渡ったことから、大正15年(1925年)には、梅の開花期に合わせ青谷梅林仮停車場が臨時駅として50日間開設され、多くの観梅客が訪れてにぎわいました。

この仮停車場が、7年後の昭和8年(1933年)に、常設駅の山城青谷駅に昇格し、現在も青谷梅林梅まつりの最寄駅となっています。



城州白は、全国でもそのほとんどが城陽の青谷地域で生産される品種です。

現在は、「じょうしゅうはく」と呼ばれていますが、古い文献によれば、「じょうしゅうしろ」と記載されているものもあります。名前に「白」という文字が使われているように、大きく育つと実は白色がかります。果実はやや橢円形で先が少しだけツンと尖っているのが特徴です。

青谷梅林でいつの頃から城州白という品種が中心になったのか、はっきりとしたことはわかりませんが、城陽市史によると、「明治10年(1877年)頃より今までの小粒の「小ウメ」にかわって、大梅の梅樹(城州ともい)の栽培に切り替えられた」とあります。

城州白は城陽の特産品種で、大きくて味も香りもフルーティ。梅酒や梅干し、



また最近ではスイーツにも合うと評判です。いろいろな商品が販売されていますので、是非、京都・城陽 青谷の梅「城州白」の魅力を味わってください。

青谷で大切に育くまれる城州白

農家の方々は、城州白の大きく育った実が傷つかないよう大切に扱われています。これからも生産を続けて、特産の京都・城陽 青谷の梅（城州白）をもっとたくさんの方に知つてもらえるよう生産に励まれています。



池野勝信さん
平成28年度会長
青谷梅林振興協議会

城州白は種離れが良くて果肉が柔らかい、そして何よりも実が黄色く熟すと何とも言えないとても良い香りを放つ梅です。名前の由来は、一説には城は山城、州は国、白は実の色を表すと言われており、まさに山城地域で採れる梅を表しています。

城州白を生産している青谷梅林の梅の木は、実を取りやすくするために低木になるように、また、樹木がお日様に良く当たるようにと枝が放射状に広がるよう綺麗に剪定します。

それぞれの農家さんが大切に管理され



収穫の様子

青谷の夏の風物詩「土用干し」

青谷地域では、農家が梅干しをつくるため、毎年8月頃に梅の実の天日干し（土用干し）が行われています。収穫した梅を1ヵ月程度塩漬けにし、数日間日光にさらすことで、「白干し」という状態になり、殺菌効果に加え、果肉にうまみが出るといわれています。



梅の郷青谷おもしろやましろガイドブック

A5判、12ページ、オールカラー
青谷梅林に加え、青谷地域の自然や史跡・文化財、四季のイベントなどの観光資源を紹介しています。この「京都・城陽 青谷の梅 城州白」冊子と併せてぜひご覧ください。



ていて、実の摘果作業は重要ですし、また、収穫期には大きく実った城州白を手摘みしています。とても重労働ですが、大きく育った実が傷つかないよう大切に扱っています。

梅農家全体としても高齢化が進んでいますが、収穫方法など改善に取り組み、みなさんに城州白の良さをたくさんの方に知つてもらいたいですね。梅まつりの時期は会場などでそれぞれの農家で作った梅干しなども並びますので是非お越しください。

それぞれの農家さんが大切に管理され



上：収穫された（城州白）（城陽酒造提供）

下：梅酒のタンクに漬け込む（城陽酒造提供）



城州白で作ると
よりいっそう美味しいくなると
ちまたで評判です

城州白を使って 作ってみよう！

城州白を使った 梅シロップの作り方

【用意するもの（2L分）】

- ① 城州白の青梅 1kg
(1kgでだいたい2Lくらいのシロップができます)
- ② 氷砂糖 700g
(甘めが好きな人は1kgまで増量しても良し)
- ③ 5L程度の瓶（口の広いもの）
- ④ 竹串 1本
- ⑤ ホワイトリガー 1.8L

【作り方】

1. 瓶を熱湯で殺菌し、水気が残らないように完全に乾かす。
2. 青梅を流水できれいに洗う
3. 1時間ほど水につけてあく抜きをする。
4. 布で水気をとる
5. 竹串で青梅のへたを取り。
6. 袋に入れ、冷凍庫で凍らせる
(1晩程度) ※エキスが出やすくなります
7. 6.の梅と、砂糖を交互に瓶にいれ、最後は砂糖で被うように詰める。
8. 冷暗所で保存する。
9. シロップが出てきたら発酵を防ぐため1日1回瓶をゆする。

城州白を使った 梅酒の作り方

【用意するもの（2L分）】

- ① 城州白の青梅 1kg
(1kgでだいたい2Lくらいのシロップができます)
- ② 氷砂糖 700g
(甘めが好きな人は1kgまで増量しても良し)
- ③ 5L程度の瓶（口の広いもの）
- ④ 竹串 1本
- ⑤ ホワイトリガー 1.8L

【作り方】

1. 瓶を熱湯で殺菌し、水気が残らないように完全に乾かす。
2. 青梅を流水できれいに洗う
3. 1時間ほど水につけてあく抜きをする。
4. 布で水気をとる
5. 竹串で青梅のへたを取り。
6. 袋に入れ、冷凍庫で凍らせる
(1晩程度) ※エキスが出やすくなります
7. 6.の梅と、砂糖を交互に瓶にいれ、最後は砂糖で被うように詰める。
8. 瓶にホワイトリガー 1.8Lを注ぐ
9. 冷暗所で保存する。

城州白が買える直売所

販売期間は収穫期（6月下旬～7月中旬）に限定されますので、詳しくは各販売所にお問い合わせください。

城陽旬菜市直売所
☎ 0774-52-0382



城陽市で採れた旬の野菜や果物、または卵や鶏肉などを販売しています。農家が丹精込めて生産した新鮮な農畜産物は、消費者からどれもおいしいと大変好評です。
営業時間 8:45～16:00（月曜定休）

J.A.京都やましろ農産物直売所 城陽店
「五里五里市」 ☎ 0774-53-0072



茶畑や桜づつみが広がる木津川堤防から近く、お茶や梅干し、新鮮野菜など本市特産品、加工品を販売。休憩・貿物スポットとして、気軽に立ち寄りください。
営業時間 9:30～16:00（年中無休）

京都・城陽 特産梅 城州白を味わってみませんか

とっておきのおすすめ
城州白製品＆スイーツを
ご紹介しちゃいます

味と香りの良さは 食べなきゃわからない!!

表示価格は、平成29年3月現在の税込価格です。
価格が変更される場合がありますので、
お求めの際は、店頭やHP等でご確認ください。

青谷梅工房 マップ❶

京都府城陽市中出垣内73-5
☎ 0774-39-7886
営業時間：9:00~16:00／日・月定休
※梅まつり期間中は月・木定休
アクセス：JR 山城青谷駅より徒歩5分／P 4台
URL：<http://aodaniumekobo.com>

〈城州白〉を使った商品を数多く販売、〈城州白〉青梅の販売も取り扱っています。商品は一部のスーパーやデパートでも購入可。意欲的に商品の開発・改良を行うかたわら、青谷梅林の保全にも尽力されています。昨年から限定で出している【城州白のクラフトビール】の評判がかなり良くて今年度収穫分はもう品切れになりそうだと。今は樽単位の販売のためイベントや地ビール専門店などへの提供のみですが、今後は生産量を増やして一般の方が買いたいようにしたいとのこと。新商品【梅クッキー】も開発中です、お楽しみに。



梅びしお
ねり梅
梅しずく

梅びしお ¥410
ねり梅 ¥410
梅しずく ¥410

梅びしお (青谷梅工房)

塩抜きしてあり塩分控えめ、梅肉ほど酸っぱくないのでそのまま調味料としてお使いください。梅の旨みはそのままに、上品なおいしさです。

梅しずく (青谷梅工房)

梅干しの梅肉を使用した梅飴。さわやかな梅味です。

梅干 (白梅、しそ梅、白漬梅、普段づかいのしそ梅) (青谷梅工房)

安心と美味しさにこだわった自慢の梅干し。城州白は無添加、無着色でもその品質の良さで香り、旨味があります。あまり酸っぱくないので、苦手な人でも食べやすくなっています。種類もあるので是非食べ比べてください。

白 梅(150g) ¥430
しそ梅(150g) ¥430
白漬梅(150g) ¥430
普段づかいのしそ梅(300g) ¥702



梅シロップ ¥1,944
梅ヨーグルトソース ¥583
梅ジャム(150g) ¥583

ねり梅 (青谷梅工房)

そのままでも調味料としてもOK。梅干し本来の味が生きている美味しい練習です。

梅シロップ (青谷梅工房)

水割りのほか、ピールやウィスキー、ソーダなどどんな飲料に合わせてもOK。いろいろな味が楽しめます。

梅ヨーグルトソース (青谷梅工房)

ヨーグルトの酸味にあうようにまるやかな甘さに仕上げました。

梅ジャム (青谷梅工房)

完熟の梅のあまい香りと梅の甘酸っぱさをそのまま閉じ込めました。飽きのこないおいしさの手作りジャムです。



梅酒原酒 (城陽酒造)

三年かけてじっくりと熟成させることにより生まれたやわらかで気品の漂う風味と香りを原酒のまま瓶詰めいたしました。(アルコール度数: 20度) おすすめ: ロック、ストレート



梅酒原酒 1800ml ¥5,400
720ml ¥2,700
300ml ¥1,234

花小枝 1800ml ¥3,240
720ml ¥1,584
180ml ¥529

梅小枝 1800ml ¥2,160
720ml ¥1,080
300ml ¥432
180ml ¥309

うめごち ¥540

※アルコール度数と糖度が違います。好みに合わせてどうぞ

花小枝 (城陽酒造)

芳醇な香りと甘みを抑えたさっぱりとした口当たりです。(アルコール度数: 16度) おすすめ: ロック、ストレート

梅酒原酒 1800ml ¥5,400
720ml ¥2,700
300ml ¥1,234

花小枝 1800ml ¥3,240
720ml ¥1,584
180ml ¥529

梅小枝 1800ml ¥2,160
720ml ¥1,080
300ml ¥432
180ml ¥309

うめごち ¥540

※写真は720mlです

うめごち (城陽酒造)

梅酒で漬けた後の大粒の〈城州白〉をさらに一年以上特別な甘い原酒に漬け込みました。肉厚でジューシーな旨みと歯ごたえが絶妙です。

梅味のり (あきつや)

味海苔の表面に城州白梅パウダーをふんだんにふりかけ加工しました。

※白く見えるのが梅の果肉パウダーです



梅ふりかけ (あきつや)

城州白の果肉パウダー、ごま、そして自慢の味海苔を細かく刻んだ海苔いっぱいのふりかけです。

※白く見えるのが梅の果肉パウダーです



梅茶漬け (あきつや)

香ばしい焼きのりとあられ、抹茶顆粒の中に城州白の果肉パウダーがふんだんに入っています。



梅ふりかけ ¥378 梅味のり ¥378 梅茶漬け ¥648

城陽酒造株式会社 マップ❷

城陽市奈島久保野34-1
☎ 0774-52-0003
営業時間：9:00~17:00／日・祝定休
アクセス：JR山城青谷駅より徒歩3分／P 4台
URL：<http://www.joyo-shuzo.co.jp>

JR 山城青谷駅の近くに酒蔵が立ちならぶ景観はこの地域のランドマークともいえるもの。商品は城陽市内の酒店でも購入可、敷地の一角にある直売店は品揃えが豊富です。先代から始めた梅酒作りは青谷梅林産の〈城州白〉のみを使用して仕込み、その特徴・良さを最大限に生かすため、添加物を使用せず最低3年以上じっくり熟成することにより生まれたまろやかさが自慢のこだわりの一品、お客様の評判も◎。またイベント企画等で地域の方との交流も積極的で、7月上旬には自分で選んだ〈城州白〉での梅酒作り体験なども観光協会と共同で開催、城州白 PR に一役買っています。



京都あきつや マップ❸

京都府城陽市寺田市ノ久保1-1
☎ 0120-08-3502
営業時間：9:00~18:00／土・日・祝定休
アクセス：JR城陽駅より徒歩10分／P 3台
URL：<http://akitsuya.shop-pro.jp/>

焼海苔・味付海苔・ふりかけなどの加工・販売を行う食品加工会社。一見すると店だとわかりにくい自社ビルの1階の直売店には、海苔の専門店だけあって多数の商品が並んでいます。【城州白シリーズ】は、自慢の味のりと、〈城州白〉の果肉パウダーをブレンドした昔ながらの『しっかり酸っぱい梅味』が人気の新商品です。とにかく梅の味がしっかりしているので、梅好きの方には大好評。〈城州白〉白漬梅干の果肉や粉末を使用しているので赤くはありませんが、梅以上に梅味、やみつきになること間違いないなしですよ。



御菓子司 松屋 マップ 4

本店：京都府城陽市長池北清水27

☎ 0774-52-0031

営業時間：9:00～18:00／火定休

アクセス：JR長池駅より徒歩2分／P 4台

アルプラザ城陽店：京都府富野荒見田112 アルプラザ城陽1F

☎ 0774-56-2291

営業時間：10:00～21:00／定休なし

URL：<http://www.kyoto-matsuya.co.jp>

旅籠屋としての創業は300年以上前、和菓子店としては100余年の歴史もつ老舗で現在の店主は四代目。梅はスイーツに向かないといわれていますが〈城州白〉は別、餡の甘さとの相性が良く、フルーティな香りと風味を生かしたお菓子に仕上がりました。〈城州白〉が丸ごと入った贅沢なお菓子は梅好きにはたまらない大人の味、リピーターも多く、城陽のお土産としても喜ばれるそうです。是非味わってみてください。

PIE & SANDWICH OHSHIMA マップ 5

城陽市長池河原30-8

☎ 0774-26-3338

営業時間：平日 7:00～16:00

土日祝 8:00～16:00／火・水定休

アクセス：JR 長池駅北口より徒歩2分／P 2台

URL：kyoto-ohshima.jp インスタアイコン：kyoto-ohshima

この春に長池駅近くに新装開店したかわいい外観のお店です。『地元の素材』と「身体にいいものを食べて健康になる、内側からキレイになる、食べて笑顔になつてもららう」という『美と食』をテーマに、素材にこだわったパンを作っています。〈城州白〉は完熟すると桃やプラムのような風味がある梅なので、フルーツ感覚で食べてもらえるよう素材の魅力を生かしてジェラートにしました、年齢を問わず楽しんでもらっています、とのこと。今後は城州白の梅肉を使ったサンドイッチや梅カレーパンの発売予定もありなので、お楽しみに。

星待ちキッチン マップ 6

京都府城陽市寺田今堀1番地 文化パルク城陽内

☎ 0774-56-8127

営業時間：10:00～18:00（※文化パルク城陽の休館日と同日休店）

アクセス：近鉄寺田駅から450m

JR城陽駅より近鉄寺田駅行バス乗車10分

文化パルク城陽下車すぐ／P有

URL：<http://www.bunkaparcjoyo.net/restaurant/>
<https://twitter.com/hoshimachi1>

文化パルク城陽の中にあり、京やましろ産食材提供店として地元食材を使用したメニューが特徴。〈城州白〉を使った料理に巡り合えるかも。文化パルクのイベント時には混雑があるので、ゆっくり楽しみたいならイベント時以外がオススメ。土日祝のみのランチバイキングが人気だとか。【梅マドレーヌ】はレストランで食事をしなくてもバラ売りで1個からでも購入可。もちろん店内でお召しあがることもできますよ。



梅処（松屋）

〈城州白〉青梅の甘露煮を丸ごと白餡で包み、焼菓子生地で包んで焼き上げた贅沢な一品。一口食べた瞬間に果実の口当たりのいい甘さが広がります。甘さ控えめの上品な味です。



梅処 ¥216
城州白梅ゼリー ¥216

城陽果樹園（うめ）

城州白梅ゼリー（松屋）

こちらも贅沢に城州白の甘露煮が丸っこ入っています。ゼリーにも梅のエキス入り、洋酒使用で梅酒の味わいがあります。大人のデザートスイーツです。



梅どら ¥150
梅まどれーぬ ¥150

梅まどれーぬ（若松）

中に城州白ジャムが入っています。梅の甘酸っぱさと生地のバランスがいい感じで、控えめな甘さと食べやすさにもう一つ食べたいなります。



梅どら（若松）

梅の風味をしっかり感じる自家製の梅餡がポイント。小豆餡のどら焼きより軽くて後味がさっぱりしています。こちらも甘さ控えめです。



梅パウンドケーキ（ふたば）

ジャムに加えて焼き上げる前に梅の実を食感が味わえる程度に刻んで混ぜ込みました。独特のもちもちとした食感とさわやかな梅の風味が好評です。



梅フランスパン（きむらや）

城州白は香りがよく、熟した生果は桃のようであるフルーツ、甘さと酸味があり、もっちりとしたフランスパン生地との相性が良く、お客様にも好評とのことです。期間限定販売なのでご注意を。

梅フランスパン ¥200
期間限定発売 6～7月



梅松庵 若松 マップ 7

京都府城陽市辺五島7-4

☎ 0774-52-7740

営業時間：9:00～19:00／月定休
アクセス：JR山城青谷駅前／P 1台

JR 青谷駅前にある和菓子店。地元の素材をということで選んだ〈城州白〉は、素材の酸味を生かして甘くなり過ぎないよう気を使いながら炊いてジャムにして使用。以前は作れるジャムの量が少なかったそうですが、増産可能に。【梅どら】は青谷産の梅（城州白）に変えて新規リニューアルをしたばかり、しっかり梅の味がして前より美味しいで、是非食べて違いを実感してほしい、とのことです。

御生菓子司 ふたば マップ 8

城陽市寺田樋尻69-72

☎ 0774-52-5248

営業時間：9:00～19:30／月定休

アクセス：近鉄寺田駅より徒歩5分／P なし

URL：<http://joyofutaba.jp>

創業45年、受け継がれる伝統を大事にしながら一つ丁寧に心を込めて手作りしています。地元で採れた食材を使い、地域の魅力を発信する老舗の和菓子屋さんです。城陽酒造の梅酒製造工程で引き揚げた絞り梅（城州白）を用いた【梅パウンドケーキ】は、ジャムに加えて焼き上げる前に梅の実を食感が味わえる程度に刻んで混ぜ込んでいます。絞り梅は種が取りにくいけれど、蒸しあげることで梅の実をふっくらとさせています。店頭では1本売りですが、イベントではカット売りもあるので、機会を狙って是非お試しください。梅が苦手な人にも好評です。

ぱん工房 きむらや マップ 9

城陽市平川中道表20-15

☎ 0774-52-4330

営業時間：6:30～18:00／日・祝定休

アクセス：近鉄久津川駅より徒歩10分／P なし

URL：<http://bakery-kimuraya.sweet.coocan.jp>

住宅街の一角にある地元で人気のお店です。厳選した素材を使用して、毎日心を込めて丁寧に焼き上げたパンは、種類が多く、老若男女問わず幅広い年齢層に美味しいと評判です。【梅フランスパン】は、城陽酒造の梅酒製造工程で引き揚げた〈城州白〉を刻み、パン生地に入れて焼きあげました。焼くとアルコールは飛んでしまいますが、とても良い香りがしっかりと残る個性的なパンです。難点は種を取り出すのに少し手間がかかることがあります。〈城州白〉は香りがよく、熟した生果は桃のようであるフルーツ、もっちりとしたフランスパン生地との相性が良く、お客様にも好評です。



梅マドレーヌ 1個 ¥290
1箱(6個入) ¥1800



梅にまつわる体験イベント

城州白をもっとよく知るためのイベントをピックアップしました



このマークがあるものは
事前予約が必要です

城陽市青谷梅林梅まつり実行委員会

青谷梅林梅まつり

青谷梅林約20ha のうち、中梅林1ha を梅まつり会場として開放します。

時期：2月下旬～3月中旬

場所：城陽市中中山

問合せ先：0774-56-4029（水曜定休）

URL：<http://www.joyo-kankou.jp/>

入園料：無料

城陽市観光協会（梅の郷青谷づくり）

梅林作業

梅林復興のため竹の伐採を行い、竹炭作りや、梅の収穫体験、剪定作業などを行っています。

時期：毎月第2・第4月曜日（7～9月前半除く）

場所：中梅林（龍福寺裏山）など

問合せ先：0774-56-5124（火・土・日定休）

URL：<http://www.joyo-kankou.jp/>

参加費：無料



城陽市観光協会

梅酒づくりと歴史をめぐるウォーク

青谷周辺の史跡をめぐり、城陽酒造で梅酒づくりを体験できます。

時期：7月1日（土）※申込期間：6/16～6/29

場所：JR 山城青谷駅集合

問合せ先：0774-56-4029（水曜定休）

URL：<http://www.joyo-kankou.jp/>

参加費：有料／ウォークのみ 300円



梅酒づくり希望者は別途4,000円

城陽市観光協会（梅の郷青谷づくり）

梅のジャム＆料理づくり（仮称）

梅を使ったジャムや料理を作ります。

時期：9月上旬（予定）

場所：未定

問合せ先：0774-56-5124（火・土・日定休）

URL：<http://www.joyo-kankou.jp/>

参加費：有料／1,500円（予定）



城州白は白梅です▶

発行 ● 城陽市役所まちづくり活性部商工観光課

TEL.0774-56-4018

城陽市寺田東ノ口16番地、17番地