

施設名	シリーズ名	演目名	種別	実施月	内 容	実演時間	体験時間	定員	体験費用	注意事項
そば屋	そば打ち	そば打ち	予約体験	6・9 10・11月	そば粉に水を加え、入念に練り上げて、手打ちそばを作ります。ご自分で打ったそばは、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,400円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 小学3年生以上 小学生は引率者の補助が必要。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 6月29・30、9月7・8日 10月20・21日、11月24・25日
		そば入門	予約体験	12月	初心者向けの体験として、基本となるそば打ち(二八そば)、変わりそば(のり、またはいもつなぎ)のいずれか1種類を打つことができます。ご自分で打ったそばは、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,400～1,600円 (そば打ち1,400円 変わりそば(のり)1,500円 変わりそば(いもつなぎ)1,600円)	締切: 当日10:25、13:25 対象: 小学3年生以上 小学生は引率者の補助が必要。但し、「変わりそば」をご希望の場合、対象は中学生以上とさせていただきます。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 12月21・22・23日
		★ 変わりそば(のり) 〈初級者向け〉	予約体験	1月	のりをそば粉にまぜてそばを打ち、持ち帰ります。磯の香りが楽しめます。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,500円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 中学生以上◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 1月18・19日
そば屋	そば打ち	変わりそば(いもつなぎ) 〈初級者向け〉	予約体験	9月	すりおろした大和芋をつなぎに歯ごたえのあるそばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,600円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 中学生以上◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 9月1・2日
		変わりそば(抹茶) 〈中級者向け〉	予約体験	5月	抹茶をそば粉に混ぜて茶そばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,500円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 中学生以上 原則として当館の「そば打ち」経験者。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 5月12・13日
		変わりそば(ゆず) 〈中級者向け〉	予約体験	12月	真っ白なそば粉によく映えるゆずの皮をよくすりおろし、そば粉に混ぜてゆず切りそばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,500円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 中学生以上 原則として当館の「そば打ち」経験者。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 12月15・16日
		更科そば 〈中級者向け〉	予約体験	9月	更科粉とよばれるそばの実の中心に近い部分のみを使った真っ白なそば粉を使ってそばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ1,450円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 中学生以上 原則として当館の「そば打ち」経験者。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日: 9月29・30日
		そば打ちの実演	実演	6・11月	そば打ちの基本となる二八そばの実演をします。	10:00～11:00	—	—	—	実演日: 6月28日、11月23日
		うどん作り	予約体験	8・2月	小麦粉に水を加え、入念に練り上げて、手打ちうどんを作ります。生麺を持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30～12:00 13:30～15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ800円	締切: 当日10:25、13:25 対象: 5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 体験日: 8月4・5日、2月23・24日
	うどん打ち	うどん作りの実演	実演	8月	うどん作りの実演を行います。	10:00～11:00	—	—	—	実演日: 8月3日
		干しうどん	展示	2月	かつて下総地域の名物であった干しうどん作りの展示を行います。	—	—	—	—	展示日: 2月22日