

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。

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
川魚の店		なまず料理	当日 随時 受付 体験	2月	印旛沼や利根川流域などに伝わる、なまずを使った「ひっこがし汁」「なまずのフライ」を食べられます。	—	11:00~ 14:00~ (材料がなくなり次第終了)	若干名	時価	材料が入手できない場合は中止。 体験日：2月15・16日
		うなぎの蒲焼き	予約 体験	7月	実演では串打ちと蒸し、焼き等を行います。体験では、さばいてあるうなぎを串に打ち、白焼きして蒸した後にタレをつけて、蒲焼きを作ります。肝吸いとご飯が付きます。		体験者がいない場合は 実演 1時間 11:00~ 11:45~ 12:30~	各回 4人	時価	締切：2日前12:00（材料があれば当日受付可） 対象：中学生以上◆ その他：エプロン・三角巾・マスク持参。材料の都合で中止・変更する場合があります。 体験日：7月14・15・28日
		もくずがに料理 #	予約 体験	10月	実演では、養老川や夷隅川に生息するもくずがにを使った「蟹ごし」「煮付け」「味噌焼き」などを作ります。体験では「蟹めし」「蟹ごし」を作って食べます。	10:00~11:00 14:00~15:00	1時間30分 11:00~12:30	10人	800円	締切：2日前12:00（材料があれば当日受付可） 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・マスク持参。 実演日：10月11・12日 体験日：10月11・12日
		こい 鯉料理 #	予約 体験	11月	実演では、利根川流域に伝わる鯉料理の「鯉こく」「洗い」「うま煮」等を作ります。体験では「鯉こく」と「うま煮」を作って食べます。ご飯が付きます。	10:00~11:00 14:30~15:00	2時間 11:00~13:00	4人	1,000円	締切：2日前12:00（材料があれば当日受付可） 対象：中学生以上◆ その他：エプロン・三角巾・マスク持参。 実演日：11月22・23日 体験日：11月22・23日

※容器を持参された方には、「房総のむら えこすたんぱ」カードにスタンプ1個を押印します。10個たまると記念品と交換します（容器を持参されない方は、こちらで用意したものをお使いください。）

◆が付いている体験は、体験者・引率者以外（乳幼児・見学者など）の同伴・入室はできません。