

◎お昼をはさんだ体験は昼食時間を含みます。

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
菓子の店		かんたんモナカ	当日 随時 受付 体験	5・6 9月	モナカの皮に、あんこ、またはアイスを詰めて食べます。	—	随時5分 10:00~15:45 (受付終了)	随時 1人	100円	対象：年齢制限なし 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		てんつき	当日 随時 受付 体験	7・8 月	昔懐かしい「てんつき」の体験です。酢醤油や黒蜜をかけて食べます。	—	随時5分 10:30~15:45 (受付終了)	随時 1人	100円	体験時間内随時受付（但し、原料がなくなり次第終了） 対象：年齢制限なし 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		せんべい 煎餅焼き	当日 随時 受付 体験	10・11 1月	煎餅生地1枚を炭火を使って焼きあげ、しょうゆ・のりなどお好みの味付けをします。	—	随時10分 10:00~15:30 (受付終了)	随時 4人	100円	対象：小学1年生以上 小学生は引率者の補助が必要。 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		べっこう飴	当日 受付 体験	4月	砂糖と水飴を煮溶かして、昔ながらの素朴なべっこう飴を作ります。持ち帰れます。	—	30分 10:00~ 10:40~ 11:20~ 13:30~ 14:10~ 14:50~	各回 8人	150円	締切：各回開始10分前 対象：5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。◆ 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		金魚鉢のおかし	当日 受付 体験	7月	寒天を使って金魚鉢のおかしを作り、冷やして持ち帰ります。	—	40分 10:45~ 13:10~ 14:10~	各回 10人	200円	締切：各回開始10分前 対象：5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。◆ 冷やし固めるのに30分くらいかかります。 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		白玉だんご	当日 受付 体験	9・10 月	江戸時代から夏のお菓子として親しまれている白玉だんごを作り、あんこ、またはアイスをのせて食べます。	—	50分 10:00~ 11:00~ 13:30~ 14:30~	各回 10人	300円	締切：各回開始10分前 対象：5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。◆ 体験日：演目ごよみをご覧ください。
		もち 柏餅	予約 体験	4月	職人さんの指導による本格的な柏餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	700円	締切：当日13:00 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。 実演日：4月20・21日 体験日：4月20・21日
		よもぎ餅	予約 体験	4月	職人さんの指導により、手作りのよもぎ餅を作ります。5個持ち帰れます。	体験者がいない場合は 実演	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	750円	締切：当日9:50、13:20 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。 体験日：4月13・14日
		ようかん 水羊羹	予約 体験	6月	職人さんの指導による本格的な水羊羹作りです。5個持ち帰れます。	—	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	750円	締切：当日9:50、13:20 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。 体験日：6月15・16日
		昔ながらの カステラ焼き	予約 体験	11月	銅製の型に生地を流し、炭火で昔ながらのカステラを1本焼き上げます。持ち帰れます。	11:00~11:30 14:00~14:30	1時間15分 9:45~11:00 11:15~12:30 14:00~15:15	各回 2人	400円	締切：各回開始10分前 対象：小学5年生以上 小学生は引率者の補助が必要。◆ その他：エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。 実演日：11月7・8日 体験日：11月9・10日
	おせちを作る 甘い物 (正月の準備)	予約 体験	12月	お正月には欠かせない黒豆や栗きんとんなどを作ります。持ち帰れます。	—	5時間30分 10:00~15:30	10人	1,200円	締切：当日9:30 対象：中学生以上◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・昼食持参 体験日：12月12日	
	きみ 黄味しぐれ	予約 体験	5月	職人さんの指導による黄味餡を使った本格的な和菓子を作ります。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	700円	締切：当日13:00 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。 実演日：5月18・19日 体験日：5月18・19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。

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。

施設名	シーン名	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
菓子の店	桜餅	#	予約体験	2月	職人さんの指導による本格的な桜餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	750円	締切: 当日13:00 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。 実演日: 2月8・9日 体験日: 2月8・9日
	芋物菓子講習会	#	予約体験	10月	「さおもの菓子」とは細長いようかんのような形をしたお菓子の総称です。職人さんの指導により2種類の芋物菓子を作ります。持ち帰れます。	—	5時間30分 10:00~15:30	10人	1,200円	締切: 当日9:30 対象: 中学生以上◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※昼食持参 体験日: 10月14日
	牡丹餅	#	予約体験	3月	職人さんの指導による本格的な牡丹餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	750円	締切: 当日13:00 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。 実演日: 3月14・15日 体験日: 3月14・15日
	かるめ焼き		予約体験	3月	重曹を使わず、卵白だけでふくらませる昔ながらのかるめ焼きを作ります。	—	30分 10:00~ 10:45~ 11:30~ 13:30~ 14:15~ 15:00~	各回 4人	200円	締切: 各回開始10分前 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。 体験日: 3月27~29日
	菓子の基本 (こし餡作り)	#	予約体験	1月	和菓子の基本となる餡を煮ます。また、こし餡を使ったお菓子も作ります。	—	5時間 10:00~15:00	10人	1,000円	締切: 当日9:30 対象: 中学生以上◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・昼食持参 体験日: 1月10・11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。