

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。

| 施設名 | シームネ | 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 | |
|-------------|----------------------|------------------|----------|--------------|---|------------------|---|----------------------|----------------------------------|--|-------------|
| 下総の農家 | 農事暦 | 団体米作り (田植え) | 予約 体験 | 5月 | 苗代で種籾から育てた稲を取り(苗取り)、水田に手で植えていきます。その後、ねぎらいと豊作祈願を兼ねて「さなぶり」を行います。 | 体験者がいない場合は 実演 | 2時間30分 9:30~12:00 | 団体 60人 | 無料 | 締切: 4月10日16:30 対象: 小・中・高等学校、サークル等の10人以上の団体 団体米作りの3回とも参加、または単独参加のどちらでも受付可 その他: 膝まである靴下を持参(靴下で田んぼに入ります)。 小雨実施、荒天延期または中止。 実施の打ち合わせ、延期・中止の確認は農家グループまで 体験日: 5月23・24日 | |
| | | 団体米作り (稲刈り) | 予約 体験 | 9月 | 黄金色に実った稲を刈り取ります。束にして田に作った竹のさお(ハザ・オダ)に架けて乾燥します。持ち帰れません。 | 体験者がいない場合は 実演 | 2時間30分 9:30~12:00 | 団体 60人 | 無料 | 締切: 8月10日16:30 対象: 小・中・高等学校、サークル等の10人以上の団体 団体米作りの3回とも参加、または単独参加のどちらでも受付可。 その他: 大人・子どもとも長袖・長ズボン着用。軍手持参。大人は長靴を持参。子供は汚れても良い靴と靴下を持参(靴で田んぼに入ります)。小雨実施、荒天延期または中止。実施の打ち合わせ、延期・中止の確認は農家グループまで。 体験日: 9月25・26日 | |
| | | 団体米作り (脱穀・籾摺) | 予約 体験 | 11月 | 適当な水分量まで籾が乾燥した稲を、千歯扱きなどで脱穀し、木摺臼で籾摺して殻を取ります。次に殻の取れた玄米を唐箕で選別します。玄米の表面のぬかになる部分を削って精白すると白米になります。持ち帰れません。 | 体験者がいない場合は 実演 | 2時間30分 9:30~12:00 | 団体 60人 | 無料 | 締切: 10月1日16:30 対象: 小・中・高等学校、サークル等の10人以上の団体 団体米作りの3回とも参加、または単独参加のどちらでも受付可 その他: 小雨実施、荒天延期または中止。 実施の打ち合わせ、延期・中止の確認は農家グループまで 体験日: 11月7日 | |
| | | 菜種油絞り | 実演 | 11月 | 昔の明かりの灯明や行灯の燃料だった菜種油を、菜種の実を煎って石臼でつぶしてから搾る工程を実演します。 | 13:00~16:00 | — | — | — | — | 実演日: 11月10日 |
| | | 原木しいたけ作り | 予約 体験 | 3月 | 径約10cm、長さ約90cmのコナラの木に穴を開け、シイタケ菌を打ち込んだ原木を1本作ります。(自然の環境を利用し、木の栄養分でしいたけを作りますので原木を自宅で管理し、数年後にしいたけを収穫できます) | — | 1時間 10:30~11:30 13:15~14:15 | 午前 5人 午後 5人 | 1,000円 | 締切: 当日10:10、12:55 対象: 18才以上 その他: 汚れても良い服装。1本の重さが約7kgになるので、自宅まで持ち帰れる方。 体験日: 3月15日 | |
| | | 食品加工 | | ばらっぱ 饅頭作り | 予約 体験 | 6月 | 小麦を挽いた粉をこねて、餡を包んで丸め、サルトリイバラの葉にのせて、ふかして饅頭を作ります。その場で食べられます。 | 体験者がいない場合は 実演 | 2時間 9:45~11:45 13:15~15:15 | 午前 5人 午後 5人 | 400円 |
| 麦茶作り | 当日 随時 受付 体験 | | | 8月 | 当館で栽培した大麦を焙烙で炒り、風味豊かな昔ながらの麦茶を作ります。1人約150gの炒った麦を持ち帰れます。 | 体験者がいない場合は 実演 | 随時 20分 9:30~15:30 (受付終了) | 1日 30人 | 200円 | 体験時間内随時受付 対象: 5歳以上 体験日: 8月3・4日 | |
| こんにゃく 作り | 実演 | | | 11月 | 3年から4年育てて大きくしたこんにゃく芋をすりおろし、精製ソーダを加えて固めてこんにゃくを作ります。 | 13:00~15:30 | — | — | — | 実演日: 11月22日 | |
| こんにゃく 作り | 予約 体験 | | | 11月 | 3年から4年育てて大きくしたこんにゃく芋をすりおろし、精製ソーダを加えて固めてこんにゃくを作り、試食します。 | 体験者がいない場合は 実演 | 2時間30分 13:00~15:30 | 6人 | 300円 | 締切: 当日12:40 対象: 小学5年生以上。1家族2名まで体験できます。 その他: 炊事用ビニール手袋(厚手)・エプロン・タオル・三角巾(バンドナ・手ぬぐい等でも可)持参。 体験日: 11月23・24日 | |