

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。

施設名	コース名	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
めし屋	房総の家庭料理	せりご飯	予約体験	5月	実演では季節の野菜を使った料理を作ります。体験では「せりご飯」を作り、持ち帰ります。	10:00~11:30	1時間 13:30~14:30 14:45~15:45	各回 5人	450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11日 体験日: 5月11日
		いわしのサンガ焼き	予約体験	5月	「いわしのサンガ焼き」は、南房総地域の代表的な郷土料理です。体験ではこれを作って持ち帰ります。	10:30~12:00	1時間30分 13:30~15:00	3人	時価	締切: 当日13:00 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・三角巾・マスク・容器※持参 但し、食材が入手できない場合は中止します。(体験は、川魚の店で実施します。) 実演日: 5月12日 体験日: 5月12日
		落花生のおそうざい	予約体験	10月	下総の特産品である落花生を使って「味噌ピーナッツ」あるいは「砂糖ころばし」を作り、持ち帰ります。	—	味噌ピーナッツ 30分 11:15~11:45 14:45~15:15	5人	400円	締切: 砂糖ころばし 当日9:45 味噌ピーナッツ 当日11:00 対象: 味噌ピーナッツ(小学3年生以上。小学生は引率者の補助が必要。) 砂糖ころばし(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・三角巾・マスク・容器※持参 体験日: 10月18・19日
楽しい太巻き寿司		あげは蝶	予約体験	4月	千葉県では冠婚葬祭など、大勢の人をもてなすときに「太巻き寿司」が作られました。体験の絵柄は伝統的なものや最近盛んに作られるようになったものの中から、「びわ」「コスモス」等、季節によってそれぞれ1種類を作り、持ち帰ります。	—	1時間30分 13:15~14:45	10人	800円	締切: 前日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・容器※持参 体験日: 「あげは蝶」 4月28・29日 「びわ」 6月21・22日 「コスモス」 8月8・9日 「盆栽の梅」 12月6・7日
		びわ	6月	800円						
		コスモス	8月	800円						
		盆栽の梅	12月	800円						
太巻き寿司講習会		「パンダ」と「夏椿」 #	予約体験	5月	柄が複雑なものなど2種類の絵柄の太巻き寿司を作り、持ち帰ります。中級者向けです。	—	2時間30分 12:45~15:15	10人	1,500円	締切: 前日12:00(材料があれば当日受付可) 対象: 中学生以上◆ 原則として「楽しい太巻き寿司」経験者 その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参 体験日: 「パンダ」等 5月24・25日 「ひまわり」等 7月19・20日 「菊一本」等 11月29・30日 「赤鬼青鬼」等 1月24・25日
		「ひまわり」と「トンボ」 #	7月							
		「菊一本」と「文銭巻き」 #	11月							
		「赤鬼青鬼」と「桃の花」 #	1月							
親子太巻き寿司教室	予約体験	8月	「チューリップ」・「さざえ」の絵柄の太巻き寿司(1/2本)を作り、持ち帰ります。	—	1時間 10:30~11:30 13:30~14:30	各回 5人	各400円	締切: 前日12:00(材料があれば当日受付可) 対象: 5歳以上 小学生以下は引率者の補助が必要。大人の方のみの参加は不可。◆ その他: エプロン・三角巾・マスク・容器※持参 体験日: 「チューリップ」8月17・24日 「さざえ」8月18・25日		
かまどで炊いて稲荷寿司	予約体験	9月	かまどでごはんを炊いて寿司飯を作り、油揚げを煮て、稲荷寿司を5個作り持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回 5人	450円	締切: 前日12:00(材料があれば当日受付可) 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・三角巾・マスク・容器※持参 体験日: 9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。

◎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
めし屋	太巻き寿司の実演	実演	4・6 8・12 月	さまざまな絵柄を巻き込む千葉県 <small>の郷土料理</small> 、「太巻き寿司」の作り方を実演します。	11:00~12:00	—	—	—	—	実演日：4月6・7・30日、6月23日 8月10日、12月8日
	商いにまつわる行事食 えびす講の料理	展示	11月	「魚の煮付け」「白和え」「がじほじなます」「しじみの味噌汁」「さしみ」など一年の商売繁盛を感謝するえびす講の料理を再現します。	—	—	—	—	—	展示日：11月15・16日
	初午の料理	展示	2月	初午の時にお稲荷様に供える「小豆飯」「すみつかれ」を再現します。	—	—	—	—	—	展示日：2月1・2日
	昔クルメ 祝言の料理	展示	2月	房総地方の家々で行われていた祝言の料理を再現し、展示します。	—	—	—	—	—	展示日：2月22~24日

※容器を持参された方には、「房総のむら えこすたんぷ」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。