

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。 ◎は抽選演目です。

施設名	シリーズ	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	実演 予約 体験	5月	実演では季節の山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 13:15~14:15 14:30~15:30	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 体験日:5月9日
		いわしのサンガ焼き	実演 予約 体験	5月	「いわしのサンガ焼き」は、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。) 体験日:5月10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16・17日
						—	砂糖ころばし 1時間 10:00~11:00 13:30~14:30	3人	450円	
		太巻き寿司	実演	4・6 9・12 3月	さまざまな絵柄を巻き込む千葉県郷土料理、「太巻き寿司」の作り方を実演します。	11:00~12:00	—	—	—	実演日:4月26日、6月21日、9月13日 12月13日、3月27・28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	申込期間:※いずれも消印有効 「あげは蝶」 3月24日~4月10日 「びわ」 5月23日~6月9日 「コスモス」 8月15日~9月1日 「盆栽の梅」 11月14日~12月1日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 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24・25日 「びわ」 6月19・20日 「コスモス」 9月11・12日 「盆栽の梅」 12月11・12日	
	びわ	6月	800円							
	コスモス	9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 12:15~14:45	10人	1,500円	申込期間:※いずれも消印有効 「パンダ」と「夏椿」 4月24日~5月11日 「ひまわり」と「トンボ」 6月26日~7月13日 「菊一本」と「文銭巻き」 10月30日~11月16日 「赤鬼青鬼」と「桃の花」 12月18日~1月11日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに⑥希望日を記入すること。 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22・23日 「ひまわり」等 7月24・25日 「菊一本」等 11月27・28日 「赤鬼青鬼」等 1月22・23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								
	夏休み親子太巻き寿司教室	予約 体験	8月	「かたつむり」・「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	受付開始日:7月1日 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:「かたつむり」 8月22・29日 「さざえ」 8月23・30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。

・お昼をはさんだ体験は昼食をお持ちください。

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		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18・19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」 「がしぼじなます」「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14・15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6・7日
普 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19~21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。