

#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
そば屋	そば打ち	そば打ち	実演	5・11月	そば打ちの基本となる二八そばの実演をします。	10:00~11:00	—	—	—	実演日：5月29日、11月8日
		そば打ち	予約体験	5・8月 10・11月	そば粉に水を加え、入念に練り上げて、手打ちそばを作ります。ご自分で打ったそばは、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,400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。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：5月30・31日、8月14・15日 10月23・24日、11月6・7日
		そば入門	予約体験	12月	初心者向けの体験として、基本となるそば打ち(二八そば)、変わりそば(のり、またはいもつなぎ)のいずれかが1種類を打つことができます。ご自分で打ったそばは、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,400円 1,600円 (そば打ち 1,400円 変わりそば(のり) 1,500円 変わりそば (いもつなぎ) 1,600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。但し、「変わりそば」をご希望の場合、対象は中学生以上とさせていただきます。◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：12月18・19日
		変わりそば (いもつなぎ) (初級者向け)	予約体験	9月	すりおろした大和芋をつなぎに歯ごたえのあるそばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,600円	締切：各回開始10分前 対象：中学生以上◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：9月4・5日
		変わりそば (のり) (中級者向け)	予約体験	1月	のりをそば粉にまぜてそばを打ち、持ち帰ります。磯の香りが楽しめます。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,500円	締切：各回開始10分前 対象：中学生以上◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：1月15・16日
		変わりそば (抹茶) (中級者向け)	予約体験	6月	抹茶をそば粉に混ぜて茶そばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,500円	締切：各回開始10分前 対象：中学生以上 原則として当館の「そば打ち」経験者。◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：6月26・27日
		変わりそば (ゆず) (中級者向け)	予約体験	12月	真っ白なそば粉によく映えるゆずの皮をよくすりおろし、そば粉に混ぜてゆず切りそばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,500円	締切：各回開始10分前 対象：中学生以上 原則として当館の「そば打ち」経験者。◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：12月4・5日
		更科そば (中級者向け)	予約体験	9月	更科粉とよばれるそばの実の中心に近い部分のみを使った真っ白なそば粉を使ってそばを打ち、持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 1,450円	締切：各回開始10分前 対象：中学生以上 原則として当館の「そば打ち」経験者。◆ その他：エプロン・三角巾・マスク・容器※持参。1グループで約5人前を作ります。 ★そばアレルギーの方は入室・体験をご遠慮下さい。 体験日：9月25・26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	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
そば屋	うどん打ち	うどん作り	予約体験	7・8 2月	小麦粉に水を加え、入念に練り上げて、手打ちうどんを作ります。生麺を持ち帰ります。	体験者がいない場合は実演	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各2グループ (1グループ5人まで)	1グループ 800円	締切:各回開始10分前 対象:小学生以上 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。1グループで約5人前を作ります。 体験日:7月31日・8月1日 2月27・28日
		干しうどん	展示	2月	かつて下総地域の名物であった干しうどん作りの展示を行います。	—	—	—	—	展示日:2月26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。