

#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
川魚の店		なまず料理	当日 随時 受付 体験	2月	印旛沼や利根川流域などに伝わる、なまずを使った「ひっこがし汁」「なまずのフライ」を食べられます。	—	11:00～ 14:00～ (材料がなくな り次第終了)	若干名	時価	材料が入手できない場合は中止。 体験日：2月13・14日
		うなぎの蒲焼き	予約 体験	7月	実演では串打ちと蒸し、焼き等を行います。体験では、さばいてあるうなぎを串に打ち、白焼きして蒸した後にタレをつけて、蒲焼きを作ります。肝吸いとご飯が付きます。	体験者がい ない場合は 実演	1時間 11:00～ 11:45～ 12:30～	各回 4人	時価	締切 ：2日前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・マスク持参。 材料の都合で中止・変更する場合があります。 体験日 ：7月11・12・18日
		もくずがに料理 #	実演 予約 体験	10月	実演では、養老川や夷隅川に生息するもくずがにを使った「蟹ごし」「煮付け」「味噌焼き」などを作ります。体験では「蟹めし」「蟹ごし」を作って食べます。	10:00～11:00 14:00～15:00	1時間30分 11:00～12:30	10人	800円	締切 ：前日12:00 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・マスク持参。 体験日 ：10月9・10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。