

○演目は中止・変更になる場合があります。 ○お昼を挟んだ体験は昼食をお持ちください。

○体験者・引率者以外の同伴・入室はできません。

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	備 考	
下総の農家	農事暦	団体米作り 〈田植え〉	予約 体験	5月	水田に、成長した苗を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。	—	2時間30分 9:30~12:00	団体 60人	無料	締切：4月13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19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。稲などは持ち帰れません。	—	2時間30分 9:30~12:00	団体 60人	無料	締切：8月11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15日	
		団体米作り 〈脱穀・籾摺〉	予約 体験	11月	適当な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。玄米などは持ち帰れません。	—	2時間30分 9:30~12:00	団体 60人	無料	締切：10月5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10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、菜種の実から作る工程を実演します。	10:00~12:00 13:15~16:00	—	—	—	—	実演日：11月6日
		原木しいたけ作り	予約 体験	2月	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	各回 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。原木を自宅まで待ち帰れる方。 体験日：2月26日	
食品加工		ばらっば 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た饅頭を試食します。持ち帰りはできません。	体験者がいない場合は 実演	2時間 9:45~11:45 13:15~15:15	各回 5人	400円	締切：当日9:25、12:55 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：エプロン・タオル・三角巾（ハンダナ・手ぬぐい等でも可）持参。 体験日：6月26日	
		麦茶作り	当日 受付 体験	7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 （受付時間） 9:30~15:30	1日 30人	200円	対象：5歳以上 体験日：7月30・31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19日

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。 ◎は予約時に抽選を行う演目です。

○演目は中止・変更になる場合があります。 ○お昼を挟んだ体験は昼食をお持ちください。

○体験者・引率者以外の同伴・入室はできません。

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	備 考
下総の農家	食品加工	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。持ち帰りはできません。	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: 中学生以上。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(バンダナ・手ぬぐい等でも可)持参。 体験日: 11月20日
		味噌作り	実演	2月	釜で大豆を煮て、臼でつぶした大豆の中に塩・米麴を混ぜ、容器に入れて仕込みます。	10:00~12:00	—	—	—	実演日: 2月10日
		味噌作り	予約体験 ◎	2月	釜で大豆を煮て、臼でつぶした大豆の中に塩・米麴を混ぜ、容器に入れて仕込みます。自分で仕込んだ味噌を約4kg持ち帰れます。	体験者がいない場合は実演	2時間 10:00~12:00	5人	2,700円	申込期間: 12月1日~12月20日(消印有効)、申込者多数の場合は抽選とします。往復はがきに◎希望日を記入すること。1家族1名まで申込できます。 対象: 小学5年生以上。 その他: 炊事用ビニール手袋・エプロン・タオル・三角巾(バンダナ・手ぬぐい等でも可)持参。容器は当館で用意します。 体験日: 2月11・12日
手工芸—機織り	機の手仕事	機織り—高機・地機—	実演	6・8 9 1~3 月	糸染めから布を織り上げるまでの様々な工程を実演します。日によって実演内容は変わります。主に木綿を使用します。	11:00~12:00 13:15~14:15	—	—	—	実演日: 6月12日、8月20日、9月4日 1月28日、2月26日、3月11日
		機織り—高機・地機—	実演	通年 {8・12 月を 除く}	高機は、絹や木綿・麻の布を織ります。さまざまな色の経糸と緯糸の組み合わせによって、いろいろな柄を仕上げます。地機は織る人が床に座って織る古い形式の織り機です。糸を機にかけるまでの工程や織りを実演します。	11:00~12:00 13:15~14:15	—	—	—	高機実演日: 4月24日、5月1・29日 7月18日、9月17日 1月9日、3月19日 高機・地機実演日: 4月13日、5月18日 6月15日、7月13日 9月14日、10月8日 11月27日、1月18日 2月15日