

○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
めし屋	房総の家庭料理	せりご飯	実演 予約 体験	4月	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 体験および実演日:4月1・2日
		いわしのサンガ焼き	実演 予約 体験 ◎	9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	申込期間:※消印有効 8月11日~25日 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。) 体験および実演日:9月9・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。	—	砂糖ころばし 1時間 10:00~11:00 13:30~14:30	各回 3人	450円	締切:砂糖ころばし 当日9:45、13:15 味噌ピーナッツ 当日11:00、14:30 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13・14日
						—	味噌ピーナッツ 30分 11:15~11:45 14:45~15:15	各回 5人	400円	
		太巻き寿司	実演	6・12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:6月19日、12月11日
	楽しい太巻き寿司	あやめ	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、「あやめ」や「蓮の花」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	8人	800円	申込期間:※いずれも消印有効 「あやめ」 3月24日~4月7日 「トラじろう」 4月28日~5月12日 「蓮の花」 8月18日~9月1日 「三輪のバラ」 11月10日~11月24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:「あやめ」 4月22・23日 「トラ」 5月27・28日 「蓮の花」 9月16・17日 「三輪のバラ」 12月9・10日
トラ		5月								
蓮の花		9月								
三輪のバラ		12月								
	大巻き寿司講習会	「満開の桜」と「四海巻」 #	予約 体験 ◎	5月	絵柄が比較的複雑なのり巻き2本又は玉子巻き1本を作るほか、のり切りや具材の扱い方を学びます。出来上がった太巻きは持ち帰ります。中級者向けです。	—	2時間 13:00~15:00	8人	1,000円	申込期間:※いずれも消印有効 「満開の桜」と「四海巻」(のり巻き) 4月14日~28日 「夏椿」と「バラの花」(のり巻き) 5月19日~6月2日 「寿」(玉子巻き) 9月29日~10月13日 「おひな様」(玉子巻き) 1月26日~2月9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:「満開の桜」等 5月13・14日 「夏椿」等 6月17・18日 「寿」 10月28・29日 「おひな様」 2月24・25日
「夏椿」と「バラの花」 #		6月								
「寿」 #		10月								
「おひな様」 #		2月								

#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
めし屋	夏休み親子太巻き寿司教室	予約体験	8月	「かわいいイカ」・「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 3組	400円	受付開始日：7月1日 対象：5歳以上中学生以下。 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：「かわいいイカ」8月12・13日 「さざえ」8月20・21日	
		予約体験	11・3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	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：11月9・10日、3月16・17日	
	行事食	えびす講の料理	展示	11月	「魚の煮付け」「白和え」「がじぼじなます」「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12・13日
		初午の料理	展示	2月	初午の時に稲荷様に供える「小豆飯」「すみつかれ」を再現します。	—	—	—	—	展示日：2月4・5日
		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18・19日