

○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	米作り (脱穀・籾摺) ★	当日 受付 体験	11月	干した稲を、千歯扱きなどで脱穀し、木摺臼を使って籾摺します。その後、唐箕で選別します。持ち帰りはできません。	—	随時 30分 (受付時間) 13:30~15:00	30人	無料	対象：小学生以上。小学4年生以下は引率者が必要。引率者は体験者の補助をお願いします。 その他：材料がなくなり次第終了。小雨実施、荒天の場合は翌日に延期、または中止。 体験日：11月11日
		菜種油絞り	実演	10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：10月9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で管理し、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4日
食品加工		ばらっぱ 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(バンダナ・手ぬぐい等でも可)持参。 体験日：6月25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29・30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。	9:30~12:00 13:00~15:30	—	—	—	実演日：11月17日
		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 9:30~12:00 13:00~15:30	各回 4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18日
		味噌作り	実演	1月	釜で大豆を煮て、白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。	9:30~12:00	—	—	—	実演日：1月19日
		味噌作り	予約 体験 ◎	1月	釜で大豆を煮て、白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1~20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⑥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：1月20・21日
		手工芸—機織り		機の手仕事	実演	5~9 1・2 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や場所は変わります。主に木綿を使用します。	10:30~12:00 13:15~15:15	—	—

#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います。