

○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
川魚の店		なまず料理	当日 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」が食べられます。	—	随時 5分 (受付時間) 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11・12日
		うなぎの蒲焼き	予約 体験 ◎	7月	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 3人	時価	申込期間：※消印有効 6月1~27日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに◎希望日・時間をご記入ください。 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21・22・30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」、「味噌焼き」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	申込期間：※消印有効 9月1日~12日 申込者多数の場合は抽選とします。 往復はがきに◎希望日をご記入ください。 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。 体験および実演日：10月7・8日