

○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	シイタケ	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
菓子の店		かんたんモナカ	当日 受付 体験	4・5 月	モナカの皮に、あんこ、 またはアイスを詰めて食 べます。	—	随時 5分 (受付時間) 9:30~15:45	随時 1人	100円	対象:年齢制限なし。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全18回)
		てんつき	当日 受付 体験	7・8 月	昔懐かしい「てんつき」 の体験です。酢醤油、ま たは黒蜜をかけて食べま す。	—	随時 5分 (受付時間) 10:30~15:45	随時 1人	100円	対象:年齢制限なし。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全19回)
		煎餅焼き	当日 受付 体験	10・11 1月	煎餅生地1枚を炭火を 使って焼きあげます。 しょうゆをつけてから、 のり、または砂糖をつけ て食べます。	—	随時 10分 (受付時間) 9:45~15:30	随時 4人	100円	対象:小学生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全29回)
		べっこう飴	当日 受付 体験	2月	砂糖と水飴を煮溶かし て、昔ながらの素朴な べっこう飴を作り、持ち 帰ります。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	150円	締切:各回開始10分前 対象:5歳以上。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:2月1・7・17・18・21・24・25日
		葛切り	当日 受付 体験	9・10 月	本葛を使って葛切りを作 り、黒蜜ときな粉をかけ て食べます。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	300円	締切:各回開始10分前 対象:小学5年生以上。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全20回)
		白玉だんご	当日 受付 体験	6・7 月	江戸時代から夏のお菓子 として親しまれている白 玉だんごを作り、あんこ、 またはアイスをのせて食 べます。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	300円	締切:各回開始10分前 対象:5歳以上。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:演目ごよみをご覧ください。(全18回)
		かるめ焼き	当日 受付 体験	1月	重曹を使わず、卵白だけ で膨らませる昔ながらの かるめ焼きを作ります。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:46~	各回 4人	150円	締切:各回開始10分前 対象:小学5年生以上。 小学生以下は引率者の補助が必要。 体験日:1月27・28・30日
		よもぎ餅	予約 体験	4月	職人の指導により、手作 りのよもぎ餅を作ります。 5個持ち帰れます。	体験者がい ない場合は 実演	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	850円	締切:各回開始10分前 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。 体験日:4月8・9日
		柏餅	実演 予約 体験	4月	職人の指導による本格的 な柏餅作りです。5個持 ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	850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15・16日
	黄味しぐれ	実演 予約 体験 ◎	5月	職人の指導による黄味餡 を使った本格的な和菓子 を作ります。5個持ち帰 れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	700円	申込期間:※消印有効 3月17日~4月25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: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:5月20・21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います。

○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	シリー名	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
菓子の店	水羊羹	予約 体験 ◎	6月	職人の指導による本格的な水羊羹作りです。5個持ち帰れます。	—	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	750円	申込期間:※消印有効 3月17日~5月13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。 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。 体験日:6月24・25日	
	棹物菓子講習会	予約 体験 ◎	10月	「さおももの菓子」とは細長いようかんのような形をしたお菓子の総称です。職人の指導により2種類の棹物菓子を作ります。持ち帰れます。	—	5時間30分 10:00~15:30	10人	1,200円	申込期間:※消印有効 9月1~20日 申込者多数の場合は抽選とします。 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:10月14日	
	昔ながらの カステラ焼き	実演 予約 体験 ◎	11月	銅製の型に生地を流し、炭火で昔ながらのカステラを1本焼き上げます。持ち帰れます。	11:00~11:30 14:00~14:30	1時間15分 9:45~11:00 11:15~12:30 14:00~15:15	各回 2人	400円	申込期間:※消印有効 9月1日~10月31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: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・タオル・三角巾・マスク持参。 実演日:11月22・24日 体験日:11月23・25・26日	
	おせちを作る 甘い物 (正月の準備)	予約 体験 ◎	12月	お正月には欠かせない黒豆や栗きんとんなどを作ります。持ち帰れます。	—	5時間30分 10:00~15:30	10人	1,400円	申込期間:※消印有効 9月1日~11月7日 申込者多数の場合は抽選とします。 対象:中学生以上。 その他:エプロン・三角巾・マスク持参。 体験日:12月2日	
	菓子の基本 (こし餡作り)	予約 体験 ◎	1月	和菓子の基本となる餡を煮ます。また、こし餡を使ったお菓子も作ります。持ち帰れます。	—	5時間 10:00~15:00	10人	1,000円	申込期間:※消印有効 12月1~12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・マスク持参。 体験日:1月20・21日	
	桜餅	実演 予約 体験 ◎	2月	職人の指導による本格的な桜餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	750円	申込期間:※消印有効 12月1日~1月10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: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:2月3・4日	
	牡丹餅	実演 予約 体験 ◎	3月	職人の指導による本格的な牡丹餅作りです。5個持ち帰れます。	10:30~12:00	2時間 13:30~15:30	10人	750円	申込期間:※消印有効 12月1日~2月14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: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:3月9・10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います。