

○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	シール名	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
酒・燃料の店		千代紙ろうそく作り	当日受付体験	通年	お好きな千代紙を切り抜いて、円錐形のろうそくに貼り付けます。仕上げに溶けたロウでコーティングして、オリジナルのろうそくを作ります。	—	随時 30分 (受付時間) 9:30~15:30	随時 10人	400円	対象:5歳以上。 小学2年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211回)
		どろめんこの絵付け	当日受付体験	5・3月	粘土を素焼きして作ったどろめんこに色付けします。 どろめんこは、遺跡や畑から見つかる昔のおもちゃです。小さなお子様も楽しめる演目です。	—	随時 30分 (受付時間) 9:30~15:30	随時 10人	100円	対象:5歳以上。 小学2年生以下は引率者の補助が必要。 体験日:5月24~26日、3月6~8日
		小さな和ろうそく作り	予約体験	4・3月	ハゼの実から採取した木ろうを芯に幾度も塗り付けて、50g程度の小さな和ろうそくを作ります。 和ろうそく独特の火のゆらぎを楽しむことができます。	—	1時間30分 10:00~11:30 13:00~14:30	各回 4人	600円	締切:各回開始30分前 対象:小学5年生以上。 その他:エプロン持参。汚れてもよい服装。 ※芯に木ろうを塗り付ける作業は素手で行います。肌が弱い方、手に傷のある方はご遠慮ください。また、体験者同士で同じボールから木ろうを掬っていただく場合があります。 体験日:4月15・16日、3月2・3日
		和ろうそく作り	予約体験	7月	ハゼの実から採取した木ろうを芯に幾度も塗り付けて、100g程度の和ろうそくを作ります。 和ろうそく独特の火のゆらぎを楽しむことができます。	—	2時間 10:00~12:00 13:00~15:00	各回 4人	1,100円	締切:各回開始30分前 対象:小学5年生以上。 小学生は1人につき、1人の引率者の補助が必要。 その他:エプロン持参。汚れてもよい服装。 ※芯に木ろうを塗り付ける作業は素手で行います。肌が弱い方、手に傷のある方はご遠慮ください。また、体験者同士で同じボールから木ろうを掬っていただく場合があります。 体験日:7月8・9日
		夏休み親子 小さな和ろうそく作り教室	予約体験	7・8月	灯火具や燃料、火をつける道具についてお話を聞いた後、ハゼの実から採取した木ろうを芯に幾度も塗り付けて、50g程度の小さな和ろうそくを作ります。 「灯りの歴史」を通し、昔の人の生活や知恵を学ぶことができます。	—	2時間 10:00~12:00 13:00~15:00	各回 2組	600円 ※親子で 1本作ります。	締切:各回開始30分前 対象:小学3~6年生の子ども1人と、大人1人で1組。 その他:エプロン持参。汚れてもよい服装。 ※芯に木ろうを塗り付ける作業は素手で行います。肌が弱い方、手に傷のある方はご遠慮ください。 体験日:7月15・16日、8月11・12日
		杉玉作り	実演 予約 体験	5・9 11月	杉の葉を束ねて球状にし、軒先にかけ、酒屋の看板としたもので、新酒ができた目印としても用いられます。杉の香りと色彩の変化が楽しめます。午前中は、「杉玉作り」の実演を行います。午後の体験では芯に杉の葉を挿し、球状に剪定し直径30cmを目標に杉玉作りを行います。	10:00~12:00	2時間 13:00~15:00	3人	3,500円	締切:開始30分前 対象:中学生以上。体力に自信のある方。 その他:タオル・エプロン・園芸用ゴム手袋持参。汚れてもよい服装。 体験および実演日:5月13・14日 9月23・24日、11月25・26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
酒・燃料の店	果実酒・健康酒造り	梅酒 #	実演 予約 体験 ◎	6月	管理栄養士の指導のもと、江戸時代の文献に残る、灰を使った下処理の方法を用いて、梅酒を造ります。 午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00~12:00	2時間 13:00~15:00	5人	2,000円	申込期間：※消印有効 3月17日～5月23日 申込者多数の場合は抽選とします。 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：6月10日
		ニンニク酒 (健康酒) #★	実演 予約 体験 ◎	7月	管理栄養士の指導のもと、強壮、健胃、不眠などに効果的な健康酒を造ります。 材料には、ニンニク、生姜、青じそなどを使います。 午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00~12:00	2時間 13:00~15:00	5人	1,500円	申込期間：※消印有効 6月1日～7月6日 申込者多数の場合は抽選とします。 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・1ℓの果実酒用ガラス瓶持参（よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：7月23日
		柿酒 #	実演 予約 体験 ◎	11月	管理栄養士の指導のもと、肌荒れ防止になり、万病のもとになる風邪を予防する効果もある柿酒を造ります。 午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00~12:00	2時間 13:00~15:00	5人	1,700円	申込期間：※消印有効 9月1日～11月1日 申込者多数の場合は抽選とします。 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：11月19日
		寒卵酒 #★	実演 予約 体験 ◎	2月	管理栄養士の指導のもと、風邪のひき始めによいといわれる寒卵（保存がきく卵酒）酒を造ります。 午前中は、様々な果実酒や健康酒の造り方などについて店先でお話します。	10:00~12:00	2時間 13:00~15:00	5人	1,350円	申込期間：※消印有効 12月1日～2月8日 申込者多数の場合は抽選とします。 対象：20歳以上。 その他：タオル・エプロン・2ℓの果実酒用ガラス瓶持参（よく洗浄し、水気をふき取ったもの。プラスチック製は不可）。汚れてもよい服装。 体験および実演日：2月25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。