

○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
上総の農家	食品加工	手もみ茶	実演	4月	畑のお茶の木から摘んだ葉を、蒸してから手でもんだあと、焙って香り高い新茶を作ります。	10:00~15:00	—	—	—	実演日：4月29日
		梅干作り	実演	6月	塩漬け・しぞ漬けの工程を実演します。	13:30~14:30	—	—	—	実演日：6月15日
		ミョウガ餅作り ★	実演	8月	上総地方の農家に伝わる夏季のおやつ、「ミョウガ餅」を作る工程を実演します。	13:15~15:15	—	—	—	実演日：8月21日
		醤油作りの準備 ★	実演	10月	豆を煮る・小麦を臼ですり潰す、醤油作りの準備を実演します。	9:30~12:00 13:15~15:15	—	—	—	実演日：10月11日
		しょうゆ 醤油作り (全2回) #	複数回 予約 体験	10月	醤油作りの一連の工程を2回に分けて体験します。 ①醤油搾り・煮た大豆と煎った小麦と醤油麹を混ぜて麹作り ②仕込み・醤油のすくい取り 昨年仕込んで熟成した1ℓの醤油を持ち帰れます。	体験者がいない場合は 実演	①5時間 10:00~15:00 ②2時間 10:00~12:00	8人	1,100円	締切：1回目当日9:50 対象：18歳以上。2回とも参加できること。未体験者優先。既体験者は、2日前16:00の時点で空きがあれば、申し込みできます。 その他：エプロン・タオル・三角巾持参。2回目はマスク・1ℓ分のペットボトル持参。 体験日：①10月12日、②10月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。