

○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	食品加工	ばらっば 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。持ち帰れません。	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：各回開始20分前 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・マスク持参。 体験日：6月23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：小学3年生以上。 体験日：7月14・15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14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。持ち帰れません。	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 6人	300円	締切：各回開始20分前 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・マスク持参。 体験日：11月15・16日
		味噌作り	実演	1月	釜で大豆を煮て、臼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。	10:00~12:00	—	—	—	実演日：1月17日
		味噌作り	予約 体験 ◎	1月	釜で大豆を煮て、臼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	2,900円	申込期間：※消印有効 12月1~20日 申込者多数の場合は抽選とします。往復はがきに◎希望日を記入すること。1家族1人まで申込できます。 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・マスク持参。容器は当館で用意します。 体験日：1月18・19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。