

○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
めし屋	房総の家庭料理	せりご飯	実演 予約 体験	4月	体験では「せりご飯」を作り、持ち帰ります。	10:00~11:30	1時間 13:15~14:15 14:30~15:30	各回 5人	500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6・7日
		いわしのサンガ焼き	実演 予約 体験 ◎	6月	「いわしのサンガ焼き」は、南房総地域の代表的な郷土料理です。体験ではこれを作って持ち帰ります。	10:30~12:00	1時間30分 13:30~15:00	3人	時価	申込期間:※消印有効 3月15日~5月21日 対象:小学5年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 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。食材が入手できない場合は中止します。 ※実演・体験は、川魚の店で行います。 体験および実演日:6月14・15日
		落花生のおそうざい	予約 体験	10月	下総の特産品である落花生を使って「味噌ピーナッツ」あるいは「砂糖ころばし」を作り、持ち帰ります。	—	砂糖ころばし 1時間 10:00~11:00 13:30~14:30	各回 3人	500円	締切:砂糖ころばし 当日9:45、13:15 味噌ピーナッツ 当日11:00、14:30
						—	味噌ピーナッツ 30分 11:15~11:45 14:45~15:15	各回 5人	400円	対象:味噌ピーナッツ(小学3年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。) 砂糖ころばし(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・三角巾・マスク・容器 持参。 体験日:10月26・27日
		ずいき飯	実演 予約 体験	1月	体験では、里芋の葉柄を使った「ずいき飯」を作り、持ち帰ります。	10:00~11:30	1時間 13:15~14:15 14:30~15:30	各回 5人	500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。 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:1月10・11日
		七草摘み ★	予約 体験	2月	七草は旧暦1月7日、新暦では2月4日にあたります。植物専門の職員の指導の下、房総のむら館内で七草粥に使用する七草を採集します。	—	2時間 13:00~15:00	10人	100円	締切:当日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。 体験日:2月1・2日
		七草粥 ★	予約 体験	2月	職員が採集した七草を使用し、七草粥を作ります。	—	2時間 10:30~12:30	10人	200円	締切:前日15:30 対象:小学3年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 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:2月2日
太巻き寿司	実演	4・3月	さまざまな絵柄を巻き込む千葉県郷土料理、「太巻き寿司」の作り方を実演します。	11:00~12:00	—	—	—	—	実演日:4月21日、3月30日	
楽しい太巻き寿司	満開の桜	予約 体験	4月	千葉県では冠婚葬祭など、大勢の人をもてなす際に「太巻き寿司」が作られました。体験の絵柄は伝統的なものや最近盛んに作られるようになったものの中から、「満開の桜」や「コスモス」等、季節によってそれぞれ1種類を作り、持ち帰ります。	—	1時間30分 13:15~14:45	10人	900円	締切:2日前16:30(材料があれば当日受付可) 対象:中学生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 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:「満開の桜」 4月19・20日 「コスモス」 9月21・22日 「桃の花」 3月28日・29日	
	コスモス	9月								
	桃の花	3月								

#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
めし屋	太巻き寿司講習会	「梅ヶ枝」と「文銭」 #	予約体験	5月	絵柄が比較的複雑なのり巻き2本又は玉子巻き1本を作るほか、のり切りや具材の扱い方を学びます。出来上がった太巻きは持ち帰ります。中級者向けです。	—	2時間 13:00~15:00	10人	1,100円	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：「梅ヶ枝」等 5月10・11日 「トンボ」等 9月6・7日 「祝」 11月8・9日 「パンダ」 2月21・22日
		「トンボ」と「バラ」 #		9月						
		「祝」 #		11月						
		「パンダ」 #		2月						
		夏休み親子太巻き寿司教室	予約体験	8月	「かにさん」・「さざえ」の絵柄の太巻き寿司(1/2本)を作り、持ち帰ります。	—	1時間 10:30~11:30 13:30~14:30	各回 3組	400円	受付開始日：7月2日 締切：2日前16:30(材料があれば当日受付可) 対象：5歳以上中学生以下の子供1人と大人1人で1組。 大人のみ参加は不可。 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器持参。 体験日：「かにさん」 8月10・11日 「さざえ」 8月17・18日
		かまどで炊いて稲荷寿司	予約体験	11・3月	かまどでごはんを炊いて寿司飯を作り、油揚げを煮て、稲荷寿司を5個作り持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回 5人	500円	締切：2日前16:30(材料があれば当日受付可) 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・三角巾・マスク・容器持参。 体験日：11月1・2日、3月15・16日
行事食		えびす講の料理	展示	11月	「魚の煮付け」「白和え」「がしぼじなます」「しじみの味噌汁」「さしみ」など一年の商売繁盛を感謝するえびす講の料理を再現します。	—	—	—	—	展示日：11月20・21日
		初午の料理	展示	2月	初午の時に稲荷様に供える「小豆飯」「すみつかれ」を再現します。	—	—	—	—	展示日：2月5・6日
		祝言の料理	展示	2月	房総地方の家々で行われていた祝言の料理を再現し、展示します。	—	—	—	—	展示日：2月15・16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。