

○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
そば屋	そば打ち	そば打ち	実演	5月	そば打ちの基本となる二八そばの実演をします。	10:30~11:30	—	—	—	実演日：5月26日
		そば入門	予約体験 ◎	5・9 10 12・1 月	初心者向けの体験として、基本となる二八そばを打つことができます。ご自分で打ったそばは、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,400円	申込期間：※消印有効 【5月の体験】：3月15日~5月7日 【9月の体験】：6月1日~9月6日 【10月の体験】：9月1日~9月27日 【12月の体験】：9月1日~11月29日 【1月の体験】：12月1日~1月3日 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。1組で約5人前を作ります。 ※体験申込は年度内に1回とします。定員に満たなかった場合に限り、2回目以降の申込を受け付けます。 体験日：5月24・25日、9月27・28日 10月18・19日、12月21・22日 1月23・24日
		変わりそば (いもつなぎ) (初級者向け)	予約体験 ◎	6月	すりおろした大和芋をつなぎに歯ごたえのあるそばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,700円	申込期間：※消印有効 3月15日~5月17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。 対象：中学生以上。 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日：6月7・8日
		変わりそば (のり) (中級者向け)	予約体験 ◎	6月	のりをそば粉にまぜてそばを打ち、持ち帰ります。磯の香りが楽しめます。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,600円	申込期間：※消印有効 3月15日~6月10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。 対象：中学生以上。 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日：6月28・29日
		変わりそば (抹茶) (中級者向け)	予約体験 ◎	9月	抹茶をそば粉に混ぜて茶そばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,600円	申込期間：※消印有効 6月1日~8月23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。 対象：中学生以上。 原則として当館の「そば打ち」または「そば入門」経験者。 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日：9月13・14日
		更科そば (中級者向け)	予約体験 ◎	11・12 月	更科粉とよばれるそばの美の中心に近い部分のみを使った真っ白なそば粉を使ってそばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,600円	申込期間：※消印有効 9月1日~11月8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。 対象：中学生以上。 原則として当館の「そば打ち」または「そば入門」経験者。 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日：11月30日、12月1日
		変わりそば (ゆず) (中級者向け)	予約体験 ◎	12月	真っ白なそば粉によく映えるゆずの皮をよくすりおろし、そば粉に混ぜてゆず切りそばを打ち、持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人 まで)	1組 1,600円	申込期間：※消印有効 9月1日~11月22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。 対象：中学生以上。 原則として当館の「そば打ち」または「そば入門」経験者。 その他：エプロン・三角巾・マスク・容器 持参。1組で約5人前を作ります。 体験日：12月14・15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
そば屋	うどん打ち	うどん作り	予約体験 ◎	1月	小麦粉に水を加え、入念に練り上げて、手打ちうどんを作ります。生麺を持ち帰ります。	—	1時間30分 10:30~12:00 13:30~15:00	各回2組 (1組2人まで)	1組 900円	申込期間:※消印有効 12月1日~17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。 対象:小学生以上。 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・容器持参。1組で約5人前を作ります。 体験日:1月17・18日
		干しうどん	展示	1月	かつて下総地域の名物であった干しうどん作りの展示を行います。	—	—	—	—	展示日:1月16~18日 ※展示はめし屋で行います。
	そばがき	当日受付体験	4~6月	そば粉に熱湯を加えて練り上げ、団子にしたものを茹でて砂糖醤油又はわさび醤油で食べます。そば切りにはない、独特の風味を味わうことができます。	—	30分 9:50~ 10:35~ 11:20~ 13:15~ 14:00~ 14:45~	各回 6人	100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20回)	