

○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   |
|------|-------------|-----------|--------|--|--|--------------------|--|----------|---|---|
| お茶の店 |             | ほうじ茶作り    | 当日受付体験 | 3月   | 番茶をほうろくで焙じて、香ばしい香りのほうじ茶を作ります。茶葉約20gを持ち帰れます。    | —                  | 随時10分<br>(受付時間)<br>9:45~15:30                                  | 随時<br>1人 | 100円  | 対象：5歳以上。<br>小学生以下は引率者の補助が必要。<br>体験日：演目ごよみをご覧ください。(全13回)   |
|      |             | 玄米茶作り     | 当日受付体験 | 12月  | 玄米と煎茶をほうろくで焙じて、最後に抹茶を風味付けに入れます。玄米茶約30gを持ち帰れます。 | —                  | 随時10分<br>(受付時間)<br>9:45~15:30                                  | 随時<br>1人 | 200円  | 対象：5歳以上。<br>小学生以下は引率者の補助が必要。<br>体験日：演目ごよみをご覧ください。(全15回)   |
|      |             | お茶入門      | 当日受付体験 | 2・3月                                       | 煎茶と番茶を飲み比べ、風味の違いを味わいます。                        | —                  | 30分<br>9:50~<br>10:35~<br>11:20~<br>13:15~<br>14:00~<br>14:45~ | 3人       | 200円  | 締め切り：各回開始10分前<br>対象：5歳以上。<br>小学生以下は引率者の補助が必要。<br>体験日：2月27・28日、3月4・5日  |
|      |             | 煎茶作り<br># | 実演予約体験 | 3月   | 手もみ茶製茶の工程のうち、蒸した葉を手で丁寧にもむ作業を行います。茶葉を持ち帰れます。    | 10:00~12:00        | 3時間<br>13:00~16:00   | 8人       | 2,200円  | 締切：当日10分前<br>対象：小学5年生以上。<br>小学生は引率者の補助が必要。<br>その他：エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。<br>臭いが移りますので香水類はご遠慮ください。<br>体験および実演日：3月1日 |
|      | 本格煎茶作り<br># | 予約体験      | 6・3月   | 手もみ茶製茶の工程のうち、葉振るいから始める、本格的な体験です。茶葉を持ち帰れます。 | —  | 5時間<br>10:00~15:00 | 8人   | 2,200円   | 締切：当日10分前<br>対象：小学5年生以上。<br>小学生は引率者の補助が必要。<br>その他：エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。<br>臭いが移りますので香水類はご遠慮ください。<br>体験日：6月1・2日、3月2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。