

○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	シールネ	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	
安房の農家	農事暦	新鮮野菜の収穫	当日受付体験	6月	畑で収穫できる旬の野菜をもちたり、掘ったりします。展示品として作ったものをおわけします。	—	随時 10分 (受付時間) 13:15~	先着 30人 程度	野菜によって異なる (現地に表示)	その他:雨天中止。軍手・持ち帰り用の袋持参。野菜がなくなり次第終了。学校等団体の方は体験できません。 体験日:6月14日 ※実施日は天候や生育状況等によって日程を変更する場合があります。	
		らっきょう漬	実演	6月	らっきょう漬けを実演します。	10:00~12:00	—	—	—	実演日:6月21日	
		さつまいもの収穫	当日受付体験	10月	さつまいもを1人3株収穫します。展示品として作ったものをおわけします。	—	随時 10分 (受付時間) 13:15~	先着 50人 程度	400円	その他:軍手・持ち帰り用の袋持参。雨天中止。さつまいもがなくなり次第終了。学校等団体の方は体験できません。 体験日:10月19日 ※実施日は天候や生育状況等によって日程を変更する場合があります。	
食品加工		牛乳豆腐作り	実演	4月	沸騰させた牛乳に酢を混ぜ固め、牛乳豆腐を作ります。	10:00~12:00	—	—	—	実演日:4月20日	
		普通の食事	実演展示	4・1月	かつての普通の食事であった麦御飯と味噌汁、煮物と漬物を季節感豊かに再現します。	10:00~16:30	—	—	—	実演日:4月12日、1月17日 展示日:4月12・13日、1月17・18日 (4月12日、1月17日の午後から展示します。)	
		焼きいも作り	当日受付体験	11月	もみ殻を蒸し焼きにしたくん炭の中にさつまいもを入れ、焼きいもを作ります。	—	随時 10分 (受付時間) 13:30~15:30	先着 50人 程度	1個 200円	その他:強風・雨天中止。軍手・持ち帰り用の袋持参。焼きいもがなくなり次第終了。学校等団体の方は体験できません。 体験日:11月24日	
		豆腐作り	実演	2月	水に漬けておいた大豆をどろどろにすりつぶしてご汁を作り、温めてから布袋に入れて豆乳を搾り、にがりを加えて固めて型に入れて作ります。	10:00~12:00 13:30~15:00	—	—	—	—	実演日:2月14日
手工芸		わらじ作り	実演	4・8月	自分の足の形と大きさに合わせて、わらを紐縄の間に編み込んでわらじを作ります。	10:00~12:00 13:15~15:30	—	—	—	—	実演日:4月5日、8月30日
		わらじ作り	予約体験	4・8月	自分の足の形と大きさに合わせて、わらを紐縄の間に編み込んでわらじを作ります。	—	体験者がいない場合は 実演	5時間 10:00~15:00	2人	1,100円	締切:当日9:40 対象:小学5年生以上。 その他:スポン着用。 体験日:4月6日、8月31日
		あしなが足半作り 短いわらぞうり	実演	5・3月	わらを使って、かかとの部分がない丈の短いわらぞうりを作ります。足先に力を込める仕事に適しています。	10:00~12:00 13:15~15:15	—	—	—	—	実演日:5月9日、3月14日
		足半作り	予約体験	5・3月	わらを使って、かかとの部分がない丈の短いわらぞうりを作ります。足先に力を込める仕事に適しています。	—	体験者がいない場合は 実演	2時間 10:00~12:00 13:15~15:15	各回 2人	500円	締切:各回開始20分前 対象:小学3年生以上。小学4年生以下は1人に1人の引率者の補助が必要。 体験日:5月10日、3月15日
		ざる・かご作り #	実演	11月	細く割いた竹を編み込んで、各種のざるやかごなどを作ります。竹を扱う鮮やかな手さばきを見ることが出来ます。	10:00~12:00 13:00~15:00	—	—	—	—	—

#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。