

○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	シリーズ名	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	「あやめ」 #	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 本を作ります。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	1,300円	締切:10日前16:30 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:「あやめ」 5月16・17日 「花椿」 9月19・20日 「祝」 11月14・15日 「パンダ」 2月13・14日
		「花椿」 #		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	600円	受付開始日:7月1日 締切:当日30分前 対象:5歳以上中学生以下の子供1人と 大人1人で1組。 大人のみの参加は不可。 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9・10日 「さざえ」 8月23・24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	600円	締切:2日前16:30 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8・9日、3月14・15日
	行事食	えびす講の 料理	展示	12月	「魚の煮付け」「白和え」 「がじぼじなます」「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:12月9・10日
		初午の料理	展示	1・2 月	初午の時にお稲荷様に供 える「小豆飯」「すみつ かれ」を再現します。	—	—	—	—	展示日:1月31日・2月1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19・20日